fer

be

311

fa

u

9

n

5

voll fein geschnittene Charlotten Zwiebeln, 4 Loth klein geschnittene Sardellen, rostet einen starken Eßlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dampft die Zwiebeln und Sardellen darin, gießt etwas von der Bratenbrühe und einen Schöpfelöffel Fleischbrühe daran, und thut etliche Zitros nen Rädlein, ein Lorbeerblatt und einen Eßlöffel voll Kappern darein. Wenn der Braten fertig ist, kann die Sauce darüber gegossen, oder bes sonders dazu aufgestellt werden.

Sulzen.

Einen wilden Schweins-Ropf zu sieden.

Soll ein Schweins. Kopf gut gesotten werden, und sich lange halten, so muß der sogenannte Jud *) mit einem starken Messer losgemacht, auch der untere Kiefer von dem Fleisch losgesschält, und aus dem Gewerbe herausgezogen wers den. Auf diese Art ist der Kopf nüglicher zum sieden, und kann auch länger aufbehalten werden. Wenn er nun gewaschen ist, legt man ihn in einen Hafen, worin er Platz genug hat, gießt halb Essig und halb Wein darüber, thut Salz, Lorbeerlaub, Wachholderbeere, von allen Arten Kräutern, in deren Ermanglung aber ganzen Pfess

[&]quot;) Jud ist ein viereckigter Knochen, welcher mit ein nem starken Messer aus dem Gewerbe losgeschnitz ten werden kann; er stoßt an den Hirnkasten, und es ist sehr nothwendig, ihn herauszubringen, weil er im Tranchiren (Zerlegen) hindert.