

sie gut dünsten. Wenn sie gar sind, lege man sie ordentlich in eine Schüssel, drücke den Saft von einer Citrone darauf und belege den Rand der Schüssel mit grüner Petersilie.

Schinken auf Sächsisch. Man lasse ihn auf dem Rost warm werden, setze ihn mit den gewöhnlichen feinen Kräutern, Gewürz und mit zwei Nösel Champagner-Wein wohlverdeckt in eine Pfanne, stecke ihn eine Stunde vor dem Anrichten an den Spieß, begieße ihn oft mit seiner Brühe, die vorher mit Butter versetzt wird, und mache endlich von Cullis und Zitronensaft, oder auch eine andere beliebige Sauce daran.

Schinken auf spanische Art. Der Schinken wird gewässert und mit einer fetten Bouillon in einer Deckelkasserolle mit Feuer oben und unten recht weich gekocht. Wein, Wasser und Wurzelwerk wird dazu genommen. Wenn er kalt ist, wird die Haut abgezogen, mit ungesalzenem Schweineschmalz bestrichen und mit Parmesankäse bestreut, worauf man ihn, wie gewöhnlich, im Ofen braun werden läßt.

Schleie mit Dille und Milch. Die Schleie wird tüchtig mit Salz abgerieben, geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten, mehrere Male gut abgewaschen, in Wasser und Salz abgekocht und folgende Brühe dazu gemacht: in kochende Milch thue man eine Hand voll fein gehackte Dille und ein Stück Butter, koche sie; quire das Gelbe dreier Eier, einige Messerspißen Salz und einen starken Löffel Mehl in kalte Milch, gieße sie zu der kochenden, lasse das Ganze unter beständigem Rühren einige Male aufwallen, richte