

Pfeffer und Ingber, thue Zitronenscheiben ein paar Lorbeerblätter, fünf oder sechs Wachholderbeeren, auch einen Rosmarinstengel dazu, gieße nach Gutdünken von der Brühe, worin das Fleisch gekocht worden, auch darein, und lasse es mit dem Fleisch noch ein wenig aufkochen und richte es an.

Schweinefleisch wild oder zahm, Schweinsrücken à la Daube wild. Wenn dieses gut zugepuht worden, binde man es in eine Serviette und koche es à la Daube gar, dann lasse man es kalt werden; hernach reibe man eine Quantität fein Roggenbrod und nehme so viel als den dritten Theil des Brodes gestoßenen Zucker dazu, nebst geriebenen Zitronenschalen, gestoßenem Zimmt und rühre es mit gesalzener Butter wie einen Teig an, dann lege man den Rücken auf eine Schüssel, klebe von dem Brodteig eines Daumens dick oben auf und schiebe solches eine Stunde vor dem Anrichten in einen Backofen; nachher richte man es an und gebe eine Kirschsauce darüber. Man kann es auch am Spieße aber langsam gar braten.

Schweineribben mit Sauerkraut. Die beiden ausgeschnittenen Ribben von einem Schwein nähe man, damit sie passen, bis auf eine Deffnung, wo man noch mit der Hand hinein kann, um recht gut gekochten sauern Kohl, der reichlich mit Schmalz und Butter geschmelzt ist, hinein zu füllen, zusammen; wenn dieses geschehen, nähe man die Deffnung zu und brate sie am Spieß gar. Auch können Kapern und Austern mit hineingefüllt werden.