

in einer guten fetten Bouillon in einer Deckelkasserolle mit unten und oben Feuer gar gemacht, welche Brühe man folgender Maßen zurichten kann. Man nimmt ein halb Pfund magern Schinken, 1 Pfund Nierentalg (schneide beides in Stücke), 2 Quart fette Bouillon, ein grünes Lorbeerblatt, einige Nelken, etwas Pfefferkörner, etwas Muskatblumen und thut es zusammen in die Brühe, desgleichen einige große Zwiebeln, Mohrrüben, Sellerie und ein Gebünd Kräuter, nachher gehört ein halb Pfund fetter Speck dazu, dieser wird in breite Scheiben geschnitten, um den Schinken der in der Brühe gar werden soll, damit zu bedecken. Noch ist zu bemerken, daß der Schinken oder was es sonst ist, welches man in die Brühe legen will, in die Kasserolle recht genau paßt, es darf nicht zu groß sein. Will man beim Wildprettschinken die Brühe noch besser machen, kann man ein halb Quart Burgunderwein und eben so viel Franzbrantwein, etwas feine Kräuter, etwas Knoblauch, die Scheiben von einer Zitrone und ein paar Anrichtelöffel voll Guß zu selbiger nehmen und ihn darin gar kochen lassen. Vor dem Anrichten legt man die wilde Schweinskeule auf einen Deckel und läßt das Fett im Ofen ein wenig bräunlich werden. Zur Sauce nimmt man ein paar Anrichtelöffel voll Guß, den Saß von der Keule und den Saft von einer Zitrone; diese lasse man klar durch ein Tuch laufen und gieße es unter die Keule.

**Schwenimelße.** Es werden in einem Topfe drei Eier mit noch ein Mal so viel Milch und sechs Löffeln voll feines Mehl zusammen recht gut durchge-