

gegen den Boden der Kasserolle, alles aber recht fest und passend gelegt. Auf diese erste Lage legt man eine Schicht Welschkraut, darauf eine dritte wieder von Wurzelwerk und so fort, in die Mitte der Lagen kommt aber eine Fleischlage, die von ähnlichen Lagen Gemüse bedeckt wird, wenn alles so eingerichtet ist, drückt man es mit der Hand fest, legt Stücken Butter darüber her, gießt etwas Brühe darauf, setzt es in einen Ofen, der nicht so heiß ist, daß es nicht anbrennt. Dann werden in einer Kasserolle einige Löffel Mehl klar und einige Eier hinzugerührt, ein gutes Stück Butter daran gethan, nach Befinden Brühe zugegossen und daraus eine sämige Brühe bereitet; bei dem Anrichten legt man eine Schüssel auf die Kasserolle mit dem Wurzelwerk, dreht es wie einen Eierkuchen um und verziert es mit Saucischen und Carbonade.

Spanferkel zu braten. Das Spanferkel muß noch nicht gefressen haben, sondern vom Saugen gut fett sein; wenn es geschlachtet ist, wird es abgebrüht, die Augen werden behutsam ausgestochen, und wenn es ausgenommen, wäscht man es gut aus und wäsfert es, dann hängt man es auf, damit es abträufelt. Wenn dieß geschehen ist, trockne man es in- und auswendig mit einem Tuche ab; nachher fülle man den Rumpf mit Farce oder Früchten und nähe es zu, auch da wo es gestochen ist, dann sticht man es an den Spieß und tunkt eine Ruthe, womit man Eiweiß schlägt, in Salzwasser, kocht auch Salz und Wasser zusammen, um das Spanferkel während des Bratens damit zu besprenzen, bis es überall eine harte Haut bekommt; hernach