

gießt man weißes Baumöl auf einen tiefen Teller, nimmt einen Pinsel oder das Rauhe einer Feder und bestreicht mit dem Baumöl das Ferkel bis es gar ist. Es wird so ganz angerichtet, man muß sich aber in Acht nehmen, daß es fest auf der Schüssel liegt, damit die Brühe, die aus dem Braten beim Anrichten fließt, nicht an die Haut kömmt und selbige weich macht.

Spanische Brühe oder Sauce. Es wird etwas magerer Schinken in feine Würfel zerschnitten, mit gehackten Charlotten und ein wenig Provenceröl auf das Feuer gesetzt und abgeschwitzet, etwas Coulis nebst dem Saft einer Zitrone dazu gegeben, zusammen durchgekocht und zuletzt ein Glas Rheinwein zugegossen.

Oder: es wird guter süßer Wein, Zitronensaft, Zucker, Zimmt und Nelken mit einander gekocht, eingemachte Pomeranzenschalen hineingethan und dazu Semmelschnitte geröstet und mit geriebener Muskatennuß bestreut.

Spanische Brühe mit Kalbskeule. Eine mürbe geklopste mit rohem Schinken und ganzen Sardellen gut gespickte Kalbskeule wird am Spieße unter Papier gar gebraten, eine spanische Brühe (siehe spanische Brühe) darüber angerichtet, und mit gespickten Kalbsbröschchen, die vorher gebraten sind, garnirt.

Spanferau am Spieß gebraten. Wenn das Spanferkel wohl eingebeugt ist, thut man Salz, Pfeffer, ganze Zwiebeln und ein Stück Speck mit Nelken durchspickt hinein, zieht es mit Bindfaden zu und bratet es am Spieße gar; nachher schneidet man es