

## Fünfte Abteilung. Vom Schwein

Anmerkung: Das Fleisch von jungen Schweinen ist erkenntlich an der rötlich weißen Farbe. Auch sind die Specklage und die Schwarte dünner als beim alten Schwein. Jungen Schweinebraten brät man gern mit der Schwarte und schneidet diese nur mit einem scharfen Messer mehrmals quer über den Braten streifenweise ein. Die Rezepte sind für einen kleinen Haushalt von 2 Personen berechnet. Reste von Schweinebraten, besonders geräuchertem Schinken und Rippespeer schmecken sehr gut kalt als Belag auf Butterbrot.

\*

Maria Ludolfs

### 1. Schweinebraten.

Hierzu eignet sich ein Stück vom Rücken, 3 bis 4 Pfund etwa. Man wäscht den Braten, klopft ihn und schneidet das Fett bis auf eine dünne Lage ab, salzt und pfeffert den Braten, und nachdem man ihn mit einem Tassenkopf kochenden Wassers begossen hat, läßt man ihn mit einigen Gewürz- und Pfefferkörnern und Zwiebelscheiben unter fleißigem Begießen in einem gut geheizten Ofen 2 Stunden braten. Bei Zeiten füllt man das überflüssige Fett ab, gießt  
5 immer wieder etwas heißes Wasser nach und macht zuletzt die Sauce mit Kartoffelmehl sämig. Keule muß länger braten als Rücken.

*(173 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap202.html>*