

Gehäcke von Schöpsenfleisch. (Hachi de Mouton.)

Ein jeder Theil, Schöpsen oder Lamm, gekocht, gedampft oder gebraten, kann hierzu verwendet werden, nur muß man Sorge tragen, alle Haut und Fasern sorgsam heraus zu lösen; dieses Fleisch wird sonach fein geschnitten, während dessen werden in sechs Loth Butter ein Eßlöffel voll fein geschnittene Schalotten, zwey Eßlöffel voll Champignons, und ein halber Eßlöffel voll grüner Petersilie mit Salz und etwas wenigem weißen Pfeffer fünf Minuten lang geröstet; dann kommt das Gehäcke hinzu, und wird noch einige Zeit geröstet, endlich mit einigen Löffeln voll brauner Tunke vermengt, und somit wäre es als beendet zu betrachten, allein der Geschmack muß jedoch sorgsam geprüft und nachgeholfen werden. Man hat indessen nicht immer braune Tunke bey der Hand; in diesem Fall stäubt man das feine Krütchen mit einem Eßlöffel voll Mehl, und näßt es mit einigen Löffel voll Brühe, bis es eine dickliche Tunke gibt.

Neunzehnter Abschnitt.

Vom Schweine.

Das Schwein wird bey uns gewissermaßen verachtet aber trefflich genügt. Außer den Juden und Muhamedanern, denen der Genuß des Schweinefleisches durch ein Religionsgesetz verboten ist, haben fast alle andere Nationen dasselbe mit unter die esbaren Thiere aufgenommen. Jenes Religionsgesetz gründet sich zwar auf medicinische Ursachen, die aber doch mehr unter einem heißen als gemäßigten oder kalten Himmelsstriche zur gänzlichen Enthaltung von diesem Fleische verbinden können.

Um das Fleisch zarter und schmackhafter zu machen, und auch die Mastung zu erleichtern, pflegt man sie zu verschneiden, dann heißt der Eber ein Borg, und die Sau Börgin. Kein anderes Thier ist so ganz in Fett gehüllt, als ein gemästetes Schwein. Bey dem Schöpsen, bey dem Dachsen u. s. w. findet man Fleisch

und Fett gemischt, oder das Fett sammelt sich an den Enden des Fleisches: das hingegen ist mit einer dicken Lage Speck umgeben, die es so unempfindlich macht, daß es zuweilen Ratten und Mäuse Löcher hinein fressen läßt.

So gemästete Schweine geben uns den Speck, der der beseren Küche unentbehrlich geworden ist.

Das Fleisch ist sehr fett, saftig und starkschmeckend, allein schwerer verdaulich. Daher mag es kommen, daß es aus der höhern Küche beynahе verwiesen ist.

Gesulzter Schweinskopf. (Hure de cochon.)

Dieser Kopf wird dem Wildschweinskopf ähnlich (S. Abschn. v. d. Wildschweinen) behandelt, nur mit keinem solchen Aufwande; so wie der erste z. B. mit Heybhühner- und Fasanenbrüsten gefüllt ist, so wird dieser mit eigenem Fleische und Fett, und höchstens mit Pöckelzungen, unterlegt, und bleibt in jedem Falle von jenem weit zurück.

Heißgesottener oder sauergekochter Schweinskopf. (Tête de Cochon à la Vinaigrette.)

Der Kopf, in der Mitte von einander gehauen und 10 Minuten lang abgekocht (blanchirt), wird auf einige Minuten ins kalte Wasser gethan, um ihn weiß zu erhalten, und dann gereinigt auf zwey Finger breite Stückchen vom Weine abgelöst, rein zugeschnitten und in eine angemessene Casserole gethan, mit einer mit vier Gewürznelken gespickten spanischen Zwiebel, zwey Lorbeerblättern, einem Büschchen Vertram belegt, mit zwey Schöpfelöffeln voll Weinessig, und eben so viel Brühe gendüst, mit Salz, Concassé gewürzt, und so an starkem Feuer bis zum körnigen Weichwerden gekocht; der Sud muß unter dieser Zeit auf den sechsten oder achten Theil eingekocht haben, und zwar so, daß er eine kurze Lunte bildet. Dann wird das Ganze auf der Schüssel gehäuft angerichtet, und mit einer Navigote (S. Abschn. v. f. Kräuchen) bestreuet.

Schweinsohren mit durchgeschlagenen Linsen. (Oreilles de Cochon à la Purée de Lentilles.)

Die Ohren werden von dem Hirnknochen abgelöst, und zehn Minuten lang weich gekocht, endlich aus dem Sude ins kalte Wasser geworfen, dann sorgfältig gereinigt und nett zugeschnitten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie dem vorbergehenden heißgesottenen Kopfe ähnlich weich gekocht, dann rund herum in der Schüssel aufgestellt und die durchgeschlagenen Linsen (S. Abschn. v. d. Hülsenfrüchten) in ihre Mitte gethan.

Schweins-Coteletten. (Côtelettes de Porc frais panées grillées.)

Die Schweins-Coteletten werden den Kälbern gleich geschnitten, breit geprackt, etwas stärker mit Salz und Pfeffer bestäubt, in Butter getunkt, und stark mit Semmelbröseln aufgelegt (S. Abschn. v. d. Kalb die Coteletten betreffend). Sie brauchen beyläufig zwey Minuten länger zu ihrem Ausbraten als jene, werden dann mit beygesetzten Limonien ohne den gewöhnlichen Coteletten-saft aufgetischt.

Schweins-Coteletten mit brauner Zwiebel-Lunke. (Côtelettes de Porc frais à la Robert.)

Diese Coteletten werden den geschwungenen Kalbscoteletten gleich behandelt (S. Abschn. v. d. Kalb, Coteletten betreffend), in ihre Mitte kommt eine braune Zwiebel-Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken.) Diese Lunke wird über die Coteletten in die Schwung-Casserole gegossen, wenn nehmlich die Butter abgenommen ist, mit Glace gehoben, behuthsam genau durch einander geschwungen. Die Coteletten dann rund laufend angerichtet, und die Lunke in ihre Mitte gethan. Die Feinesser achten dieses Gericht, das vorzugsweise bey den Gabelfrühstücken aufgetischt wird, sehr hoch; man wird in der That wenig aufweisen können, das dem eigenen starken und dennoch lieblichen Geschmacke gleichkommen könnte.

Schweinsnieren = Unterschnitten. (Filets Mignons de Porc frais.)

Sie werden ganz so wie die Kälbernen (S. Abschn. v. d. Kälb. Nieren = Unterschnitten) in allen ihren Abweichungen behandelt. Da aber das Schweinefleisch nicht so leicht zu verdauen ist, so muß man etwas mehr Würze, besonders weißen Pfeffer, zusehen.

Heiß abgesottene oder sauergekochte Schweinsbrust. (Poitrine de Porc frais à la Vinaigrette.)

Die Brust wird auf zwey Finger breite lange Stückchen zerschnitten und in eine angemessene Casserole gelegt, mit sechs Lorbeerblättern, zwey spanischen Zwiebeln und vier Gewürznelken gespickt, mit etwas Pfeffer und Salz gewürzt, mit zwey bis drey Schöpflöffeln Weinessig und eben so viel Brühe genäßt, mit einer Hand voll zusammengebundenem Vertram belegt, und so auf starkem Feuer weich gekocht. Das Feuer muß so getrieben werden, daß in der Zeit, als das Fleisch weich kocht, der Sud wenigstens auf den sechsten Theil eingekocht sey, dann wird das Fleisch auf die Schüssel aufgehäuft angerichtet, mit einem feinen Kräutchen bestäubt (S. Abschn. v. d. f. Kräutchen); der abgefettete Saft wird besonders beygesetzt. Eben so werden die Hälse und das Bauchfleisch benützt.

Gebratene Schweinslenden. (Echinée de Porc à la broche.)

Die Lende, welcher Theil bey dem Kalbe Nierenbraten heißt, nämlich von dem Schlegel bis an die Rippen, wird stark mit Salz und etwas Concassé bestäubt, die Haut messerrückentief kleinwürfelig eingeschnitten, und so anderthalb Stunden gebraten, dann auf ein Gemüse oder mit brauner Zwiebeltunke (S. Abschn. v. d. Tunken), oder auch mit Paradiesäpfeltunke (S. ebenda-selbst) aufgetischt.

Auf die nehmliche Art kommen die Schultern; am allgemein-

sten kommen diese Braten als Belege des Gemüses, besonders aber mit sauern Rüben oder Sauerkraut.

Schweinsnieren am Roste. (Rognons de Porc frais grillés.)

Diese Nieren werden wie die Schöpfenen auf dem Roste gebraten (S. Abschn. v. Schöpfen), und mit brauner Zwiebeltunke aufgetischt (S. Abschn. v. d. Tunken). Da sie aber meistens einen starken widrigen Geruch haben, so werden sie seltener aufgetischt.

Schweinsbraten als Auswechslung. (Grosse pièce de Porc frais.)

Der Schlegel sammt der Lende, welche dem ersteren wenigstens an der Breite gleich gehalten werden muß, wird mit Salz und ein wenig Concassé bestäubt, an einen Spieß gesteckt, die Lende mit vier in Butter bestrichenen, der Schlegel aber nur mit zwey Bogen Papier, das mit Butter stark bestrichen ist, überbunden, und so langsam drey bis vier Stunden am stillen Feuer gebraten; eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, die Haut klein würfelig und leicht übergeschnitten und das Feuer hell gemacht, damit man dem ganzen Braten eine schöne gleiche Farbe geben kann. Es wird mit einer sauren oder Paradiesäpfeltunke aufgetischt. (S. Abschnitt von den Tunken.)

Die Schweinsbraten werden länger gebraten als alle übrigen, und kommen selbst stark ausgebraten nicht aus ihrem Saft. (S. Abschn. d. Kunst zu braten.)

Blutwürste. (Boudins de Cochon.)

Vier spanische Zwiebeln würfelig geschnitten, werden in einem halben Pfund zerlassenen Fettes gelb geröstet, hierzu kommen ein halb Pfund kleinwürfelig geschnittenes schönes Schweinsfett und eben so viel Speck, nebst ungefähr einem Seitel in Milch gekochtem und ausgekühltem Gries. Es wird dann alles noch eine Weile geröstet, endlich mit zwey feingestossenen Vorbeer-

blättern, viel Salz und Concassé, Neugewürz und Ingwer gewürzt, mit einer Maaß Schweinsblut vermengt, und so in die sehr rein gepuhten lange ausgewässerten Gedärme gefüllet; das Füllen muß jedoch so geschehen, daß die Gedärme nicht gespannt voll werden, indem sie während des Abkochens leicht aufspringen. Sie werden endlich nach dem Anfüllen auf spannlange Stücke unterbunden, in gesalzenem Wasser unter immerwährender leichter Bewegung zehn Minuten lang abgekocht, nach einigem Abkühlen aus dem Sude gehoben und an einem kalten Orte aufbewahrt.

Bey dem Gebrauche werden selbe auf dem Roste oder in einer Schwung-Casserole mit etwas Butter abgebraten, und schichtweise angerichtet; solche Gerichte dürfen jedoch nur im letzten Augenblicke auf's Feuer kommen, um von da gleich aufgetischt werden zu können, denn ihr Geschmack wird durch die Kälte gar sehr beeinträchtigt.

Bratwürste. (Saucisses.)

Es wird eben so viel reines Schweinsfett als reines Schweinefleisch sehr fein zusammen geschnitten, mit gestoßenem Lorbeerblatt, Thymian, Ingwer, Neugewürz, Salz und Pfeffer stark gewürzt, mit etwas Wasser verdünnt, und in die dünnen hierzu bestimmten Gedärme gefüllt, dann auf dem Roste schnell gebraten. Man findet oft in diesen Würsten geweichte, und dann fein abgearbeitete Semmeln; die Anzahl Würste wird dadurch freylich vermehrt, allein dieß macht sie weniger gut, und bringt den Nachtheil, daß solche Würste in dreyßig Stunden sauer werden.

Französische Würste. (Les Andouilles.)

Die dicksten und fettesten Därme des Schweines werden sehr rein gepuht, und zwölf Stunden lau gewässert, dann abgetrocknet, in eine irdene Schüssel mit fein gestoßenen Lorbeerblättern, Thymian, einigen Gewürznelken, Ingwer, Neugewürz, viel Pfeffer und Salz, grüner Petersilie und Schalotten gewürzt, und unter oft wiederholtem Umwenden zwölf Stunden lang gesäuert. Nach diesem Vorgange werden die dicken Därme in die

minder dicken gefüllt, welches mittelst des Durchziehens eines Darmes in den andern leicht geschieht, auf gewisse Länge unterbunden, und in einer fetten, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln belegten Brühe vier bis fünf Stunden langsam gekocht, und dann in diesem ihrem Sude kalt gestellt; bey dem Anrichten werden sie messerrückentief, und eben so weit auseinander der ganzen Länge nach an beyden Seiten eingeschnitten, und auf dem Roste gebraten. Senf oder Zwiebelstunke werden beygesetzt. (S. Abschn. v. d. Lunken.)

Westphälischer Schinken mit Madera-Wein. (Jambon de Westphalie au Vin de Madéra sec.)

Nur die in den Rauchkammern geselchten, und unter diesen nur die westphälischen Schinken, verdienen die Auszeichnung, mit Madera-Wein gekocht zu werden. Ihre Größe bestimmt die Zeit und die dazu gebrauchenden Ingredienzien. Sie werden ein bis zwey Tage gewässert, sonach wird das Schlußbein, nach diesem durch ein geschicktes Losschneiden mit einem schmalen dünnen Messer das Rohrbein aus den Schinken gelöst und abgedrehet, der Schinken dann wieder in die vorige Form gebracht, in ein Tuch gebunden, und in eine Casserole gethan, mit einigen Schnitten Rind- und Kalbfleisch, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Sellerie belegt, mit Gewürznelken, Pfeffer und Lorbeerblättern gewürzt, und mit einer bis zwey Bouteillen Madera-Sec genässert, gut zugedeckt, der Deckel mit Mehlteig verpappt, und in einem gut geheizten, dann abgekühlten Ofen drey bis vier Stunden lang gedämpft. Wenn der Schinken heiß aufgetischt wird, so muß der Saft vorher abgeseiht, abgefettet, und bis auf einen Schöpflöffel voll an starkem Feuer eingekocht, und besonders beygesetzt werden. Der Schinken selbst wird aufgebunden, rein zugeschnitten, zwey Finger breit von dem Knochen, die Haut (oder Schwarte) in schlängelnder Linie eingeschnitten, so daß, wenn dieselbe über den ganzen Schinken behuthsam abgezogen wird, dieser Theil an dem Knochen bleibt, die unbeschädigte fette Oberfläche wird mehrmahl glasirt, endlich über eine lange

mit zierlich zusammengelegter Serviette belegte Schüssel gelegt, rund herum mit gezupfter grüner Petersilie bestreut, der vorstehende Knochen wird mit weißem Papier eingebunden, das Ganze endlich so aufgetischt.

Westphälischer gebratener Schinken mit Malagga-Wein. (Jambon à la broche au Vin de Malagga.)

Der vorhergehende zwey Tage lang abgewässerte und ausgelöste Schinken wird zwey Stunden in vielem Wasser mit vielen Lorbeerblättern abgekocht, und die Haut behuthsam abgezogen; nach einigem Abkühlen wird der Schinken auf einen Spieß so viel als möglich durch seine Mitte angesteckt, um durch ein gleiches Gewicht das Herumdrehen mehr gleich zu halten; er wird dann mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier überlegt, über diesem aber mit wenigstens sechs Bogen Papier überbunden, und dick mit Mehlkleister übergepappt, und so unter langsamem Drehen an der Gluth vier Stunden gebraten. Eine Stunde vor dem Anrichten wird in das Papier ein Loch gemacht, durch diese Öffnung eine Bouteille Malagga hineingegossen, die Öffnung aber sogleich wieder verpappt und fortgebraten. Bey dem Anrichten selbst muß diese Öffnung wieder aufgerissen werden, der Saft wird dann herausgelassen, das Papier endlich ganz herunter genommen, der Schinken glasirt, abgezogen, auf eine hierzu passende Schüssel gelegt, und der leere Raum der Schüssel mit abgezupfter grüner Petersilie bestreut; der Saft wird abgefettet und besonders beygesetzt.

Es darf wohl nicht erinnert werden, daß zu dieser Schüssel nur die schönsten und größten Schinken verwendet werden. So wie auch eine Unterlage von jungem schön grün und köstlich bereitetem Spinat die schicklichste und zweckmäßigste ist, indem durch die milde Lieblichkeit dieses Gemüses, der oft allzu scharfe Geschmack des Schinkens gemildert wird.

Westphälischer Schinken mit einem Ragout = Chambord.
(Jambon à la Chambord.)

Der, dem vorhergehenden gleich bereite Schinken wird über ein Ragout = Chambord gelegt, und so in seiner ganzen Herrlichkeit aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Ragout.) Prätig und reich ist so ein Gericht, das leider nicht oft genug erscheint, um unsern Gaumen und Augen nach lang gehegter Lust zu erfreuen.

Westphälischer Schinken mit Fleischsulz. (Jambon à la Gelée.)

Ein großer ausgewässert und ausgelöst Schinken (S. die vorhergehenden) wird wie jene mit Madera = Wein in ein Tuch gebunden, in eine lange Casserole mit zwölf Lorbeerblättern, einigen Sträußchen Thymian, gelben Rüben, Petersilie und Zwiebeln eingerichtet, mit Pfeffer und Ingwer gewürzt, mit ungefähr zwölf Maas Wasser genässet, und drey bis vier Stunden langsam gekocht, in seinem Sude dann an einem kalten Orte über eine Nacht stehen gelassen, den andern Tag wird er endlich herausgehoben, aufgebunden und abgetrocknet; der Knochen wird rein zugeschnitten, die Schwarte zwey fingerbreit von dem äussersten Ende des Knochens rund herum in schön schängender Linie los geschnitten, und über den ganzen Schinken behuthsam gezogen, so daß der Speck unbeschädigt den Schinken decket; alles Eckige, Zottige und Schwarze wird gleichsam abrasirt, und nun so, in gefälligster Form rein zugeschnitten, mit laulich gemachter Glace glasirt, mit fein gehäckelter Fleischsulz bestreut, endlich mit der prächtigen Fleischsulz schön verziert (S. Kupfertaf. 6, Fig. 17 und 18), dann über einen Sockel (S. Abschn. von Aufsätzen von Fett, Kupfertaf. 12. Fig. 13) gelegt, und rund herum mit großen dreyeckigten Sulzstücken (Croutons) eingefast. Das Ganze muß in eleganter Form einen schönen und reichen Anblick gewähren. Dieser so gekochte Schinken leistet übrigens noch viele andere Dienste, so z. B. das Aufgeschnittene, welches mittelst einer Zierlichkeit in der Behandlung, der man sie nicht genug würdiget, eine gewisse Wichtigkeit erhält. Es soll nehmlich in gleichförmig-

gen Schnitten hoch im Kranze angerichtet, mit Aspice bestreut, und in ihre Mitte eine grüne Öltunke (S. Abschn. v. d. Buttertunke) gegossen werden, und so dürfte es als eine Entrée bey einem freundschaftlichen Mahle freundlichen Empfanges sicher seyn.

Gebratenes Spanferkel. (Cochon de lait à la broche.)

Die Spanferkel sollen nicht unter zwey, aber auch nicht über drey Wochen alt gebraucht werden, weil im ersten Falle das Fleisch zu schlapp und schleimigt, im zweyten hingegen zu grob wird. Sie brauchen nicht abzuliegen; heute abgestochen, müssen sie schon morgen gebraucht werden, rein gepuht *), aufgemacht, reinlich entweidet und aufgehängt, damit eine jede Flüssigkeit abtropft. Wenn sie durchaus trocken geworden sind, so werden sie mit Salz bey und Salz gewürzt, in den Bauch ein Stück weißes mit feinen Speckplatten überlegtes Brot eingendhet, um demselben eine gewisse Wölle zu geben; die Vorderfüße werden dann unter die Brust, und die Hinterfüße unter sich selbst gebogen; mit Silberspießchen in dieser Lage angeheftet, endlich an einen Spieß gesteckt, und so lichtbraun schnell gebraten. Ein jeder herausquillende Tropfen Saftes wird mit einem Luche abgewischt, um das Auftrocknen zu verhüten, welches immer eine rauhe unreine Haut machen würde. Gleich nach dem Abziehen vom Spieße wird zwischen dem Kopfe und Halse ein tiefer Einschnitt gemacht, um durch den eingeschlossenen Dampf dem Erweichen der Haut zuvor-

*) Das Puzen der Spanferkel fordert eigene Wissenschaft und Geschicklichkeit, es liegt sehr viel daran, daß man sie selbst zu puzen weiß, weil man sie auf dem Lande nur lebendig zu kaufen bekommt. Es wird folgender Maßen verfahren: nach dem Abstechen, welches durch einen Stich an dem Halse durch die Brusthöhle in das Herz geschieht, und wenn es ausgeblutet hat (welches ohnehin nicht lange dauert), wird es noch warm mit fein gestoßenem Bänderpech bestreut, und mit kochend heißem Wasser überbrüht, und sogleich, als man mit der Hand etwas aufdrückend gegen die Borsten fährt, so gehen sie ab, daß man in zwey Minuten ein Spanferkel rein haben kann, wenn nehmlich das Wasser genugsam heiß, und das Pech fein gestoßen ist.

zukommen. Ihre resche Rinde wird besonders geliebt, und so muß vorzüglich darauf gesehen werden, daß sie rein und glasprobe sey. (S. Abschn. v. d. Kunst zu braten.)

Sauergekochtes Spanferkel. (Cochon de lait à la Vinaigrette.)

Das sehr rein gepuhte und aufgebrochene Spanferkel (S. d. vorhergeh.) wird der Länge nach von einander gehauen, dann auf zwey Finger breite Stückchen geschnitten, in eine Casserole zusammen gelegt, mit zwey spanischen Zwiebeln (jede mit vier Gewürznelken gespickt), vier Lorbeerblättern, ein Paar Sträußchen Thymian, etwas Pfeffer und Salz, und einer Hand voll zusammen gebundenem Bertram belegt, mit einer halben Maaß weißem Wein, eben so viel Brühe, und dem vierten Theil so viel Weinessig begossen, und endlich schnell gekocht, so zwar, daß, wenn das Fleisch weich ist, der Sud auf den sechsten Theil gefallen sey, dann wird es gehäuft auf die Schüssel angerichtet, mit dem Saft überschüttet, und mit feinen Kräutchen (Ravigote) (S. Abschn. v. d. feinen Kräutchen) bestreuet.

Gesulztes Spanferkel, oder Sulzkuchen von Spanferkel. (Cochon de lait à la Gelée.)

Das Spanferkel, den vorhergehenden gleich auf zwey Finger kleine Stückchen zerschnitten, wird in eine Casserole gelegt, mit einer halben Maaß Essig und eben so viel Brühe begossen, mit zwey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben, einer Petersilienwurzel und halben Kopf Sellerie, nebst einigen Schnitten Schneidschinken belegt, mit zwölf Lorbeerblättern, einigen Sträußchen Thymian, einem Gliedchen Knoblauch, sechzehn Gewürznelken, einem gestrichenen Eßlöffel voll ganzem weißen Pfeffer, und eben so viel Salz, nebst etwas Muskatblüthe und Muskatnuß gewürzt, und endlich mit unten und oben angebrachter Stuth bis zum völligen Weichwerden langsam gedämpft, dann in diesem ihrem Sude nach dem erfolgten Garwerden kalt gestellt. Wenn der Sud so kalt geworden ist, daß das obenauf schwimmende

Fett gestockt, und der Sud zu sulzen anfängt, so wird das Fleisch Stück für Stück behuthsam heraus genommen, auf ein reines Tuch gelegt und abgetrocknet, dann rein und zierlich zugeschnitten, und in eine glatte runde Form oder einer Casserole so zusammen gelegt, daß, wenn es gesulzt und umgestürzt wird, ein jedes Stückchen gesehen werden kann. Das Fett wird dann so leicht herab genommen, die Sulz in einem Löffel über dem Eise probiert; sollte sie zu wenig sulzen, so müßte sie mehr eingekocht werden, bis sie in dem Stocken eine gewisse Consistenz erhält (S. Abschn. v. d. Brühen, die Fleischsulz betreffend), dann wird sie mit zwey Eiern über dem Windofen fein abgeschlagen, nemlich so lange, bis es stark schäumt und siedend heiß wird; es wird nun ein starkes Bouquet von Bertram hinein gethan, die Casserole bedeckt, und mit einiger Bluth über dem Deckel an die Ecke des Windofens gestellt, bis die Eier stockend sich in einen Kuchen zusammen ziehen, und alles Unreine der Sulz an sich nehmen, und diese krystallrein an der Ecke des Windofens langsam kocht. Diese Sulze wird endlich durch eine, über vier Füße eines umgewendeten Stuhls gespannte Serviette mehrere Male langsam aufgegossen und filtrirt; um das leicht mögliche Stocken der Sulz während des Filtrirens zu verhüten, welches besonders im Winter leicht geschieht, wird ein Platfond über den Aufguß gethan, und mit einigen glühenden Kohlen belegt, bis endlich die ganze Sulze durch ist, die dann über das zusammen gelegte Spanferkel gegossen, und an einen kalten Ort zum vollkommenen Sulzen gestellt wird. Umgestürzt und aufgetischt, gibt dieses den gewöhnlichen Sulzkuchen.

Um aber eine zierliche kalte Zwischenspeise daraus machen zu können, muß das Spanferkel der Länge nach sehr behuthsam aufgelöst werden. (S. Abschn. v. Indian-Galantine.) Es werden die untern Knochen der Füße bey den Knien abgeschnitten, bey dem Auslösen die Haut und das Fleisch der obern Knochen der Füße in den Leib gezogen, der Kopf aber ganz abgenommen; die Haut wird dann über die Tafel aufgebretet, das Fleisch gebnet, nemlich da, wo es höher liegt, mit dem scharfen Messer

geglättet, und das Abgenommene in die Vertiefungen gethan, so, daß das Ganze eine möglichst gleiche viereckige Platte gibt, die nun, mit feinem Salz und etwas weißem Pfeffer bestäubt, recht fest zusammen gerollt wird. Diese Rolle wird auch in Speckplatten gehüllt, und dann mit Bindfaden, nur einen Messerrücken breit, aus einander überbunden, so, daß sie während des Kochens keine Unform annehmen kann. Es wird endlich in eine lange Casserole gethan, und dem vorhergehenden Spanferkel gleich gedämpft, welches jedoch zwey Stunden länger dauern soll, weil die feste Rolle nicht so leicht von dem Sude durchdrungen werden kann. Nach dem gänzlichen Erkalten, welches ebenfalls längere Zeit fordert, wird die Rolle behuthsam aufgebunden, vom Speck rein entblößt, mit lauer Glace wiederholt glasirt, bis es nehmlich eine schöne Farbe angenommen hat, dann auf halben Finger dünne Scheiben geschnitten, und im Kranze rundlaufend mit unterlegten eben so geschnittenen Scheiben der festen Fleischsulz zierlich über eine Schüssel, deren Boden mit fein gehacktem Aspic daumenhoch bedeckt ist, aufgerichtet; das Ganze wird rund herum mit schönen Schnitten der Aspic eingefaßt. Eine Obsttrunke wird besonders beygesetzt.

Zwanzigster Abschnitt.

Vom Wildschwein oder Schwarzwild.

Das wilde Schwein, von dem unser zahmes abstammt, findet man in den südlichen Europa. Es ist gewöhnlich schwarz oder schwarzbraun, daher der Name Schwarzwild. Die beyden Hautzähne, die aus der untern Kinnlade der Männchen hervortreten, sind bey den wilden größer, als bey den zahmen. Ueberhaupt hat das wilde noch eine längere Schnauze, kürzere, aufrecht stehende Ohren, und setzt keinen Speck an. Das Männchen heißt der Hauer oder Keuler, das Weibchen die Wache; die Jungen nennt man Fryslinge. Man jagt sie im November