

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 esnehmlich 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 Bache; die Jungen nennt man Fryslinge. Man jagt sie im November

und December. Die besten kommen aus dem Fürst Schwarzenbergischen Wittingauer schönen Thiergarten.

So wie das einheimische Schwein, unangesehen, von den Honneurs-Tafeln beinahe ausgeschlossen wird, so wird das Schwarzwild freudig aufgenommen, und oft mit großem Aufwande aufgetischt; so wird z. B. der Wildschweinskopf zu einem der luxuriosesten Gerichte verwandelt. Wo liegt die Ursache so vieler Verschiedenheit gegen die Geschöpfe aus einem Geschlechte? In der republicanischen Wildheit der letztern, dem freyeren und reinlicheren Leben und besserer Nahrung desselben; daher der feinere Geschmack und die leichtere Verdauung ihres Fleisches.

Zu bemerken bleibt noch, daß das Schwarzwild nach dem Schießen bald möglichst aufgebrochen werden muß, weil es sich sonst aufbläht, in 24 Stunden geht es in Gährung, und in 36 ist es in solchem Falle ganz ungenießbar; da es sich, gehörig besorgt, im Winter einige Wochen halten läßt.

Wildschweinskopf. (Une Hure de Sanglier.)

Der Kopf sammt Hals, bis zwey Finger breit über die Schulterplatten wird in gerader senkrechter Linie abgenommen, und sehr sorgfältig gereinigt. Die Wildschweine werden nicht wie die einheimischen abgerührt (S. Spanferkel), sondern mit glühenden Eisen abgesengt. Diese Operation theilt dem übrigen Fleisch einen leichten Geruch und Geschmack mit, der diesem Fleisch wie eigenthümlich und gerne geduldet wird, dann wird es unter dem Kinnbeine aufgeschnitten, und diese Beine heraus gelöst. Der ganze Kopf wird nun mit einem kleinen scharfen Messer ausgebläst, so zwar, daß die Haut unverwundet bleibt. (S. Abschn. v. d. Indian, die Art denselben auszulösen.) Sie wird sodann über die Tafel ausgebreitet, überall nur fingerdick Fleisch daran gelassen. Aus dem abgenommenen und noch einmahl so viel aus dem Schlegel dazu genommenen Fleische wird kalten Pasteten ähnliche Fische (S. Abschn. v. d. Fische) gemacht. Der ganze Kopf wird dann mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und mit einem Theile dieser Fische halben Finger dick bestrichen. Es werden auf ei-

nen starken Kopf von einem dreijährigen Hauer sechs Pfund Speck auf fingerlange dünne Stängchen geschnitten, acht Pfund abgeschälter Trüffel, acht Fasanenbrüste (S. Abschn. v. d. Fasane), acht Kapauner, (S. Abschn. v. d. Kapaunern), und sechzehn Repphühnerbrüste (S. Abschn. v. d. Repphühnern), vier Pfund halbweich gekochten westphälischen Schinken, und vier Pfund des feinsten Fleisches von dem Hauer selbst dem Specke ähnlich geschnitten, mit acht bis zehn Eßlöffel voll feinem Salz, vier Löffel Concassé, zwölf pulverisirte Lorbeerblätter, einige Sträußchen Thymian und einem Gliedchen Knoblauch vermengt, und so die ganze Masse gewürzt.

Der, über der Tafel ausgebreitete Kopf, dessen Öffnungen an der Schnauze zugenähet sind, wird mit dieser Masse in möglichst bester Ordnung gefüllt; nach einer jeden Schicht der vorbenannten Schnitten kommt eine dünne Lage vom Fasche, bis endlich der Kopf ganz voll gefüllet bey dem Zusammenbiegen seine erste natürliche Form wieder annimmt, er wird durch den ganzen Aufschnitt wieder zusammen genähet. Über den Rumpf oder Hals wird eine der Öffnung gleich große sehr rein gepukzte Speckschwarte, an welcher halb Finger hoch Speck gelassen worden ist, mit Silberspießchen befestigt, um das Herausdrängen der Fülle zu verhindern. Endlich wird der Kopf mit sehr flach geschnittenen Holzspältchen gedrängt, über die Schnauze bis zum Halse hinauf belegt, und in ein reines Tuch fest gebunden, doch so, daß seine natürliche Form so viel wie möglich beybehalten werde, und nun in einem Kessel auf den Hals gestellt, mit sechs Pfund Rindfleischschnitten, eben so viel Kalbfleisch, vier Pfund Schneidschinken, acht Kälberfüßen, sechs spanischen Zwiebeln, sechs gelben Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwey Köpfchen Sellerie belegt, mit einer Hand voll Lorbeerblättern, einigen Sträußchen Thymian, Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Ingwer gewürzt, mit zwölf Maaß weißem Wein genäßet, und so langsam immer gleich sechs bis sieben Stunden gekocht, sonach einen Tag in diesem seinen Cude am kalten Orte stehen gelassen. Den andern Tag wird dieser Kopf behuthsam herausgenommen, aufgebunden, aller Bind-

faden, herausgezogen, das Ganze abgetrocknet, aus sehr weißer Butter, die durchs Kneten weich-zähe gemacht, werden künstliche Hauer geformt und geschickt eingesetzt, die Ohren etwas aufgestuht, der Hals mit einem äußerst scharfen Messer glatt geschnitten, damit man die Fülle in einer schönen Marmorirung sehen kann, endlich über einen Sockel (S. Abschn. v. d. Aufsätz. v. Fetten) gestellt, und mit Aspic verziert aufgetischt. Die Zierde muß nothwendiger Weise der Sache entsprechen, und so möchte ich eine jede Verzierung, die einen Schein von Überladung trägt, verweisen, um so mehr bey solch einem Stücke, das eigene Zierde genug darbiethet. Ein Bett von fein gehäckelter Aspic (S. Abschn. v. d. Brühen) und eine Einfassung über dem Sockel von schönen in großen Formen geschnittenen dreyeckigen Sulzschritten werden einen solchen Kopf am besten kleiden.

Das Wildschwein läßt sich in seinem Sude lange Zeit gut erhalten, und so kann ein Schweinskopf vom Sockel in seinen Sud gethan, und dann bis zu seiner vollen Aufzehrung der kalten Pastete ähnlich immer wieder aufgetischt werden.

Schwarzwild als Auswechslung. (Sanglier pour relevée.)

Ein schöner Schlegel sammt der Lende wird erst über der groben schwarzen Haut abgeschabt, dann mit einem nassen Tuche gereinigt, mit Bindfaden überbunden, und in einer angemessenen langen Casserole mit vier Maas weißem Wein genäßet, mit vier Zwiebeln, vier gelben Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwey Köpfchen Sellerie belegt, mit zwölf Lorbeerblättern, einigen Sträußchen Thymian, einem Gliedchen Knoblauch, vier Löffeln Salz, einem Löffel Pfeffer, der Hälfte so viel Neugewürz, Gewürznelken und Ingwer gewürzt, gut zugedeckt, und bis zum Weichwerden langsam gekocht; eine Viertelstunde im Sude stehen gelassen, und dann erst auf eine lange mit Serviette belegte Schüssel gethan, und rund herum mit abgezupfter grüner Petersilie bestreut. Hierzu kommt eine saure Tunke, (S. Abschn. v. d. Tunken) und eine Hetschebeertunke, welches aus einem Pfund eingesottenen Hetschebeeren (Hagebutten) mit einem Seitel weißem Weine abgerührt, aufgekocht und beygesetzt wird.

Bey Tafeln von einiger Prätention und großer Anzahl Gäste läßt es sich thun, daß man ein jähriges Stück von fünf und zwanzig bis dreyßig Pfund ganz abkocht und auf die Schüssel stellt. Da man aber selten solch eine Casserole findet, die einen Frischling gut und bequem fassen könnte, so wird das Stück dem Spanferkel ähnlich dressirt (S. Spanferkel), in einen hoch aufgeworfenen Platefond, ein hoch aufgestülptes Blech, gestellt, der Sud darunter gegossen, das ganze Stück mit Speckplatten belegt, mit starkem Papier vier Bogen dick überlegt, über die Ränder des Bleches verpappt, damit kein Dampf verloren gehe, und nun so in einem etwas abgekühlten Backofen vier bis fünf Stunden lang gedämpft. Bey dem Anrichten wird es dann von dem Überwurfe entblößt, und über eine große lange, mit zusammengelegten Servietten belegte Schüssel gestellt. Weil man aber auch selten eine solche große Schüssel findet, so wird ein dünnes, dem Stück ähnlich großes Bretchen mit Servietten überbunden, über eine Schüssel gethan, und der Frischling darüber gestellt und so aufgetischt. Die Servietten werden mit grüner Petersilie bestreut.

Abgekochte Schwarzwild-Schulter. (Epaule de Sanglier au court Bouillon.)

Schulter, Brust, Lende, kurz ein jedes Stück vom Schwarzwild, kann, so wie das vorhergehende, abgekocht, und mit Pfeffer-Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken) und Hetschebeer-Lunke aufgetischt, und eben so kalt mit Aspic ausstaffirt aufgetragen werden; unter einer jeden Gestalt wird es Beyfall finden. Die schönsten Formen der Gerichte bezeichnen dann immer den geschickten Arbeiter von feinem Geschmack.

Geschwungene Schwarzwild-Coteletten. (Côtelettes de Sanglier sautées.)

Diese Coteletten werden ganz den Kälbern gleich (S. Abschnitt v. Kalbe, geschw. Coteletten) bereitet. In ihre Mitte kommt eine Robert-Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken) mit Senf gehoben. Diese Coteletten geben eines der schmackhaftesten Gerichte, die wir aufstischen können, daher die große Aufmerksam-

keit bey dessen Erscheinen, und die große Zufriedenheit der Gäste bey der nur einiger Maßen gelungenen Bereitung.

Schwarzwild-Coteletten am Roste. (Côtelettes de Sanglier grillées.)

Auch diese Coteletten werden den Kälbernen gleich bereitet, (S. Abschn. v. d. Kalb, die Coteletten betreffend), nur daß diese mehr mit feinem Salz und Concassé bestäubt werden. Hierzu kommt ein Cotelettensaft oder eine sehr kräftige Pfeffer-Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken), oder auch kalte Senf-Lunke (S. Abschn. v. d. Ohl-Lunken), die aber besonders beygesetzt wird.

Faschewürste. (Boudins de Sanglier.)

Vier große spanische Zwiebeln werden in eben so viel klein würflich geschnittenem Fett des Schwarzwildes gelb geröstet, hierzu kommt dann ein Pfund weichgekochten und ebenfalls klein würflich geschnittener Speck, ein halb Seitel in der Milch eingekochter Gries, bis zu einem dicken Grieskoch verkocht und überkühlt, es wird dann alles über dem Feuer gut verrührt, mit gehörigem Salz, viel Concassé, sechs fein gestoßenen Lorbeerblättern und halben Gliedchen in Salz zerriebenem Knoblauch gewürzt, mit einer Maaß Fasche des Wildes (Blut) genäßt, durch einander gemengt, und in die hierzu bereiteten Därme (S. Abschnitt v. d. Schwein-Bratwürsten) gefüllt, und auf sechs Finger lange Stücke unterbunden, dann in kochendheißem Wasser bis zu ihrem Festwerden über dem Feuer bewegt, und sonach darin auskühlen gelassen, endlich herausgenommen, auf Breter gelegt und aufbewahrt. Vor dem Anrichten werden sie in einer Schwung-Casserole mit etwas Butter, von beyden Seiten über mittelschwacher Gluth braun gebraten. Diese Würste werden ihres feinen Geschmacks wegen besonders hochgeschätzt. Mit Auszeichnung erscheinen sie bey Gabelfrühstücken, oder als Beygericht (hors d'oeuvres) bey großen Tafeln.