nach dem vollkommnen Erkalten wird der Ropf heraus genommen, aufgebunden, der Bindfaden heraus gezogen, rein abgewischt, die Ohren etwas aufgestußt, der Hals nit einem recht scharfen Meffer glatt geschnitten und auf eine Schuffel, mit einer Gerviette belegt, angerichtet. Auch kann man ihn über gehackte Fleisch=Sulze setzen und den Rand mit Gulz=Schnitten bekränzen. — Die Zunge wird ganz, oder in Striemen geschnitten mit in den Ropf gefüllt, und das Maul vor dem Fullen zugenähet.

Schweins = Kopf gefüllt auf französische Urt. Hure de cochon à la manière de Troyes.

Der Kopf wird wie der vorhergehende ausgelost und nebst dicken Striemen Fleisch und Speck von der Schulter, mit Galz, Pfefferkornern, allerlei feinem Gewurg, fein gestoßenen wohlriechen= den Kräutern, feiner Petersilie und Zwiebeln gewürzt, in eine tiefe Schuffel gelegt, mit einer Leinwand überdeckt und mit einem Deckel oder einer andern Schuffel vest verschlossen, und so acht bis zehn Tage gebeißt; dann der Speck in Fingerdicke Striemchen geschnit= ten und zwischen den dicken Fleisch= Striemen und der gepußten Zunge, der Lange nach, vest aneinander in den Kopf gefüllt, so daß er seine erste Gestalt wieder erhalt, und dann zugenahet; die= fer wird darauf wie der vorherbeschriebene Kopf eingesetzt, mit drei Flaschen rothen Burgunder Wein und übrigens mit Wasser begoffen, oder auch lauter Waffer genommen, und dann ganz wie jener gekocht und beendet.

Man kann auf den Ropf auch ein Salzwaffer, nachdem sol= ches kalt geworden ist, gießen, so daß es darüber gehet, eine Hand= voll Wachholderbeeren, vier Lorbeerblatter, sechs Gewurznägeln, Pfeffer, zwei bis drei Binken Knoblauch, ein Loth gereinigten, ge= stoßenen Salpeter, Thimian, Basilicum und Salbei dazu thun, vor Einwirkung der Luft, wie vorher gesagt worden ist, bewahren, und so acht bis zehn Tage beigen laffen; dann zum Abtropfen legen, die Krauter und Gewurze weg thun, den Speck mit frischen, fein gestoßenen Gewurzen, riechenden Krautern zc. bestreuen und darinne umwenden, und übrigens wie oben verfahren. Auch kann man das Fleisch mit Fulle verbinden (m. s. vorhergehenden Kopf), und schwarze Truffeln in Striemen geschnitten, so wie Pistazien mit hinein fullen.

Schweins = Ohren mit Zwiebeln. Oreilles de cochon en menu-de-Roi.

Etwa vier Ohren werden abgeflammt und gut gereiniget, dann gewällt, abgefrischt, nochmals durchgesehen und hernach weich ge= dampft; nach dem Erkalten in gleichgroße Striemchen geschnitten;