

Schweinsrippen panirt geröstet. Côtelettes de cochon panées grillées.

Die vorhergehenden Rippen werden in zerlassene Butter getaucht, mit Semmel belegt, auf dem Rost gebraten, im Kranz angerichtet und in ihre Mitte ein Fleischsaft gegeben.

Schweins-Lendchen am Spieß mit Pfeffer-Sose. Filets mignons de cochon en entrée de broche.

Drei ansehnliche Schweins-Lendchen werden zum Spicken vorbereitet, fein gespickt und ein bis zwei Tage in die Essigbeize gelegt; dann schlangenförmig an kleine Spießchen gesteckt und damit auf den Bratspieß gebunden, schnell gebraten, glasirt und eine Pfeffer-Sose darunter gegeben.

Schweins-Rücken gebraten. Échinée ou carré de cochon à la broche.

Das Stück vom Hüftknochen an bis an die Schulter wird zum Theil oder ganz genommen, schön viereckig geschnitten, der Rückgrat weggehakt, und wenn es von einem jungen zarten Schwein ist, wo der Speck mit der Haut darauf sitzt, so wird diese kleinwürflicht durchschnitten; ist aber der Speck abgeschält, so muß das Fleisch noch mit kleinem Quersfinger dicken Speck bedeckt seyn. Das Stück wird an den Spieß gesteckt, gesalzen und eine und eine halbe bis zwei Stunden gebraten und eine starke Brühe darunter gegeben. Soll es zum Voressen kommen, so wird eine Robert-Paradiesäpfel- oder Pfeffer-Sose, oder Sauerkraut darunter angerichtet.

Schweins-Quartel gebraten. Grosse pièce de cochon ou de porc frais.

Das Hinter-Quartel wird bis an die erste Rippe genommen, die Haut durchaus klein würflicht eingeschnitten, an den Spieß gesteckt, und gut befestiget, mit Salz überstreut, mit Butter bestrichenen Papier doppelt, und auf der dünnen Stelle dreifach überbunden, drei bis vier Stunden gebraten; eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, eine schöne Farbe gegeben und eine kräftige Brühe, oder Pfeffer- oder Paradiesäpfel-Sose und dergleichen darunter angerichtet.

Schweinskopf-Sulze. Aspic de hure de cochon.

Vier Pfund vom Schweins-Kopf, besonders Ohren, werden mit einer halben Flasche weißen Wein, einer Viertelskanne Weinessig und übrigen kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und gut ver-