Spanferkel gefüllt gebraten, englisch. Cochon de lait à l'Anglaise.

Die Leber vom Schweinchen wird, nachdem die Galle weggenommen ist, fein geschnitten und gestoßen, ebensoviel ausgetrockneter Semmelteig, und ebensoviel Butter und Kalbseuter dazu gefügt, auch Salz, Pfeffer, feines Gewürz, ein wenig Salbei und in Butter geschwitzte feine Kräuter dazu gethan und alles untereinander recht fein gestoßen, dann nach und nach zwei ganze Eier und drei Dotter darunter gemischt und in den Leib des Schweinchens gefüllt; dann wie vorhergehendes, nur etwas länger gebraten, manchmal mit Oehl bestrichen, und eine Pfeffer-Sose darunter angerichtet.

Sauer gekochtes Spanferkel. Cochon de lait à la vinaigrette.

Das Milch-Schweinchen wird erst mittendurch, und nachher in zwei Fingerbreite hübsche Stückchen geschnitten, in ein Kasserol gereihet, zwei Zwiebeln mit sechs Gewürznägeln besteckt, ein Strauß von Petersilie, Dragun, drei Lorbeerblättern und wenig Thimian, grober weißer Pfeffer und Salz dazu gefügt, eine halbe Flasche weißer Wein, eine Viertelskanne Weinessig und so viel Fleischbrühe darauf gegossen, daß es darüber gehet, dann schnell gekocht, so daß wenn das Fleisch weich, die Brühe auch zur nöthigen Sose eingedämpft ist; nachdem gehäuft angerichtet, die Brühe darüber gegossen und mit feinen Kräutern bestreut.

Vom Wild-Schwein oder Schwarzwildpret. Du sanglier.

Wildschweins-Kopf gefüllt. Hure de sanglier farcie.

Der Kopf wird mit dem Hals bis in die Schultern hinein, in gerader, senkrechter Linie abgeschnitten und die Haare werden mit glühenden Eisen rein abgesengt, ohne ihn zu verwunden; dann wird er rein gewaschen und ohne die Haut zu beschädigen, ausgelöst; mit Fülle und Fleisch-Striemen vom Wildschwein, halb weich gekochten Schinken, Speck und Trüffeln, ganz dem Kopf vom zahmen Schwein ähnlich, gefüllt und auch ganz wie dieser beendet. Wenn der Kopf von einem dreijährigen Schwein ist, so müssen die Zuthaten in jeder Hinsicht um die Hälfte reichlich vermehrt werden, und er muß dann auch wohl sechs bis sieben Stunden kochen. Wenn er in lauter Wein gekocht werden kann, so ist es um so besser; in solcher Brühe kann er hernach an einem kalten Ort auch länger aufbewahrt werden. Er wird alsdann wie der zahme

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/239 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG