

Schweinskopf auf einer Schüssel, oder auch über einen Sockel angerichtet.

Um sich der guten Form mehr zu versichern, kann der Rüssel mit glatten Holzspänen, gedrängt aneinander, bis zum Hals hinauf belegt, und dann erst eingebunden werden.

Man kann den Kopf auch bloß mit dicken Striemen Fleisch von den Wildschweins-Schultern, wovon die Nerven geschnitten, desgleichen Fingerdicken Striemen Speck, welche erst gut mit Salz, allerlei Gewürzen und Kräutern stark bestreuet und darinne umgewendet worden sind, dicht aneinander ausfüllen. Auch kann man den Kopf auf französische Weise, wie die zahmen Schweins-Köpfe, beizen, und ganz wie diese zubereiten.

Wildschweins-Kopf natürlich. Hure de sanglier au naturel.

Der Kopf, nachdem er abgesengt und wohl gereinigt ist, wird dem Kalbskopf dieser Art ähnlich, ausgelöst und der Aufschnitt zugenäht; statt dem Stück abgehauenen Rüssel ein starker, runder Stab dazwischen gesteckt und die Schnauze gut darüber zusammen geheftet; dann in eine Leinwand eingebunden und eingenaht, und dem gefüllten Kopf ähnlich in einem wohlverzinnten Kessel weich, aber ja nicht zu weich gekocht. Man kann auch bloß sechs oder acht Kälberfüße dazu thun, Wasser und Weinessig, und wenn es seyn kann einige Kannen Wein darauf gießen, ankochen, verschäumen, dann hinreichend Salz, vier bis sechs große Zwiebeln, acht bis zwölf Lorbeerblätter, Citronschale, ein Loth Pfeffer, ein halbes Loth Gewürznägel, neue Würze, Ingber, eine Handvoll Wachholderbeere, wenig Thimian, desgleichen Basilicum und Salbei, einen guten Strauß grüne Petersilie, so wie nach Belieben auch einige Zinken Knoblauch hinzu fügen, und nach dem Kochen darinne erkalten lassen. Beim Gebrauch wird der Stab heraus gezogen, der Kopf nett zugestutzt und den andern ähnlich angerichtet. Auf eine Serviette gesetzt kann man ihn mit grüner Petersilie oder mit grünen Lorbeerblättern bekränzen. Ein zahmer Schweins-Kopf, gebrüht oder gesengt, kann auch so zubereitet werden.

Wildschweins-Lenden. Filets de sanglier.

Die Lenden werden abgehäutet und fein gespickt, dann in eine Essigbeize gelegt, Salz, Zwiebelscheiben, einige Lorbeerblätter, etwas Salbei, Basilicum, Thimian, Wachholderbeere, Pfeffer, Nelken, und nach Belieben Schalotten und einige Zinken Knoblauch dazu gefügt, und drei, vier bis sechs Tage beizen gelassen; hernach in ein mit Speck gefüttertes und mit Zwiebel, Möhren, Lorbeerblatt, Thimian und wenig Salbei belegtes Kasserol gesetzt, ein wenig