

umgeben, vest zugedeckt und vier bis sechs Tage so beizen gelassen; hernach heraus genommen, mit Bindfaden übernezt und in eine passende Dampf=Baune gelegt, das Ganze von der Beize, so wie auch noch vier oder sechs Möhren und eben so viel Petersilwurzel dazu gefügt, halb Wein und halb Wasser darüber gegossen, zugedeckt, und ganz langsam weich gedämpft; dann wie die vorhergehende Keule angerichtet, und eine Pfeffer= oder Gehackte= Sose daneben gegeben.

Wildschweins=Viertel gebraten. Cuisse de sanglier à la broche.

Wenn das Viertel in seiner Haut ist, so wird diese erst abgeschält, dann in eine Essigbeize, mit riechenden Kräutern, Gewürzen und Zwiebeln wohl versehen, fünf, sechs bis acht Tage gelegt; hernach am Spieß oder im Ofen gebraten und eine Pfeffer= Sose daneben gegeben. Auch kann eine Kirsch= oder Hahnebitten= Sose, desgleichen ein Aepfelmus, Johannisbeersulze und mehr dergleichen dazu gegeben werden.

Ebenso wird ein ganzer oder ein halber Rücken, eine Schulter, oder eine Brust, bloß mürbe gelegen oder gebeizt gebraten.

Wildschweins=Brust panirt mit Kirsch= Sose. Poitrine de sanglier panée à l'Allemande.

Die Schweinsbrust, von der Haut befreit, wird entweder in Wein gekocht wie die Keule, oder sie wird gedämpft; nämlich: gesalzen, mit einer halben Flasche Wein und eben so viel Wasser begossen, Möhren, Wurzeln, Zwiebeln, Lorbeerblätter, wenig Thimian, wenig Salbei, Pfeffer, Gewürznägeln, neue Würze und Wachholderbeere dazu gefügt, mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, bedeckt, und, Kohlen unten und oben, langsam weich gedämpft; dann die Rippen heraus gezogen, nett zugeschnitten, mit feinen Semmel= oder Brodbröseln, worunter Zucker und Zimmt gemischt worden ist, bestreut, mit dem klaren Fett vom Dampfsatz oder mit zerlassener Butter gut überspritzt, im Ofen oder in der Röhre schöne Farbe nehmen lassen, und eine Kirschen= oder Hahnebitten= Sose daneben gegeben. Alle andern Stücke vom Wildschwein können ebenso bereitet werden.

Wildschweins=Brust gekocht. Poitrine de sanglier.

Die Brust, in oder außer der Haut, wird, nachdem sie wohl gereinigt ist, mit Bindfaden gewölbt eingebunden, in ein passendes ovales Kasserol gelegt, gesalzen, Zwiebel, Möhren, Petersilwurzel oder grüne Petersilie, Lorbeerblätter, wenig Thimian, Wachholderbeere, Pfeffer, Gewürznägel, neue Würze und Citronschale dazu