

gefügt, Wein, etwas Weinessig und Wasser darauf gegossen, so daß die Brühe darüber gehet, zugedeckt, langsam weich gekocht und dann vom Feuer abgestellt. Bei dem Anrichten werden die Knochen herausgezogen, die Brust nett zugestuzt, über eine Serviette auf die Schüssel gelegt, mit grüner Petersilie bekränzt, und eine Pfeffer- oder Kirsch-Sose, oder eine kalte Wachholder- oder Senf-Sose dazu gegeben. So können auch andre Stücken gekocht und gegeben werden.

Wildschweins-Brust kalt. Poitrine de sanglier froide.

Die Brust wird, wie die vorhergehende, gewölbt eingebunden, und ebenso, oder, wie die Keule, in lauterem Wein gar gekocht, die Knochen heraus gezogen, wieder in die Brühe gesteckt und darinne erkalten gelassen; dann heraus genommen, abgetrocknet, nett zugestuzt und über eine Serviette, mit Petersilie bekränzt; oder auf gehackte Fleisch-Sulze mit Schulz-Schnitten verziert, angerichtet; daneben wird eine kalte Sose gegeben. Auch andre Stücken unterliegen dieser Bereitung.

Blutwürste von Wildschwein. Boudins noirs de sanglier.

Sobald das Schwein geschossen ist, so muß das Blut aufgefassen und gearbeitet werden, um daß es nicht gerinnt; dann wird es in Flaschen gefüllt und so zu Haus gebracht. Hernach wird Schmeer oder Speck von dem Wildschwein genommen und die Würste auf die nämliche Art wie die vom zahmen Schwein bereitet, nur daß gestoßene Lorbeerblätter noch zu ihrer Würze hinzukommen. Darauf werden sie in gesalznes kochendes Wasser gethan, beständig bewegt und langsam ziehen lassen bis sie veste sind, und dann heraus genommen. Vor dem Anrichten werden sie eingekerbt und in der Butter oder auf dem Rost gebraten.

Vom Hirsch- oder Roth-Wildpret. Du cerf.

Der edle Hirsch ist am besten in den Monaten Juli und August; später brunstet er und wird dadurch mager.

Hierzu wird auch der Tannen-Hirsch, als der nächste Verwandte, gerechnet.

Hirsch-Ziemer in Brodkruste mit Kirsch-Sose. Cimier de cerf à l'Allemande.

Hirschziemer wird das Stück vom Schwanz bis zum Hüftkno-