

chen, und auf beiden Seiten bis zu den Kugeln, genannt; es ist der Theil, welcher am dicksten mit Fett belegt ist. Dieser wird schön viereckig geschnitten, schnell in frischem Wasser abgewaschen, mit Bindfaden übernezt, in eine Dampf-Wanne gesetzt, mit Wasser übergossen, zum Feuer gesetzt und rein verschäumt; dann wird nöthiges Salz, Lorbeerblätter, wenig Thimian, zwei große Zwiebeln, vier Möhren, vier Petersilienwurzeln, sechs Gewürznägeln, Pfeffer, neue Würze und eine halbe Kanne Weinessig dazu gefügt, zugedeckt, und ganz langsam weich gekocht. Eine Zeitlang vor dem Anrichten wird er heraus gehoben, nett zugeputzt, mit dem ausgekochten reinen Fett davon überstrichen, mit geriebenem schwarzen Brod, worunter Zucker und Zimmt gemischt ist, halben Fingersdicke überstreut, mit etwa drei fein zerquirkten Eiern durch einen kleinen Durchschlag überträufelt und mit Fett überspritzt, dann nochmals Messerrückendicke mit Brod überstreut und wieder mit Fett überspritzt; hernach ein wenig fette Brühe darunter gegeben und im Ofen oder in der Röhre eine gute Kruste und schöne Farbe nehmen gelassen. Statt des Fetts kann auch zerlassene Butter angewendet werden. Der Ziemer wird dann auf die Schüssel gesetzt, ein wenig Fleischsaft darunter angerichtet, oder auch mit Petersilie bekränzt; daneben wird eine Kirsch-Hahnebitten- oder Johannisbeer-Sose, und nach Belieben zugleich eine Pfeffer-Sose gegeben. — Unter einen guten Tellervoll Brod wird etwa vier bis sechs Loth Zucker und ein Loth gestoßener Zimmt gemischt. — Ein fettes Hüft- oder Rippenstück, desgleichen eine fette Schulter oder Brust kann ebenso zubereitet werden.

Hirsch-Rücken gebraten. *Selle de cerf rotie.*

Der Rücken, ganz oder halb, wird rein abgehäutet und gespickt. Ist er von einem jungen Stück bis drei Jahr alt, so kann er so gebraten werden, sonst aber ist es besser daß er erst vier, fünf bis sechs Tage in eine Essigbeize gelegt wird. Hirsch-Keulen und Schultern werden ebenso gehäutet und gespickt, wohl acht Tage in den Essig gelegt und dann gebraten. — So kann die ganze Muskel von der einen Seite des Rückens ausgelöst, rein abgehäutet, wie eine Rindsleude gespickt und gebraten werden. Als großes Voressen wird eine Pfeffer- oder Gehackte-Sose darunter und daneben gegeben; als Braten aufgetischt, wird eine starke Brühe darunter gegossen und eine Schale voll Johannisbeer-Sulze, oder Breifelsbeere und dergleichen beigefügt.

Hirsch-Rippen.

Die Hirsch-Rippen werden ganz den Rinds-Rippen ähnlich zubereitet.