

fer und Nägelein daran, ein paar ganze Zwiebeln und eine zu Rädlein geschnittene Zitrone dazu, und siedet dann den Kopf langsam; je langsamer er siedet, desto besser wird er. Sobald er weich ist, wird das herausgesottene Fett abgeschöpft, und der Kopf in dem Geschier gelassen, bis er gebraucht wird. Wenn er auf den Tisch kommt, macht man Essig und Dehl, gehackte Petersilie, Kappern, Pfeffer und Salz untereinander, stellt dieß dazu auf, oder gibt eine kalte Häringssauce dazu.

Anmerkung. Soll der Schweinskopf gebalzt werden, so nimmt man, wenn zuvor der Sud herausgenommen ist, das Hirn mit einem kleinen Löfflein heraus, und wirft es weg, vermischt alsdann eine Hand voll gestoßene Wachholderbeere nebst etlichen geschnittenen Lorbeer- und Basilikum-Blättern, mit einer Hand voll Salz und grob gestoßenem Pfeffer, und reibt den Kopf stark damit ein. Hat man eine kleine Stande, wo noch mehr Wildbret dazu kommt, so wird der Kopf aufrecht in die Stande gestellt, und das andere Wildbret so fest als möglich darum gelegt. Das übrige Wildbret wird gleich dem Kopf eingerieben, halb guter Essig, und halb geringer Wein darüber gegossen, ein Brett darauf gethan, und stark beschwert. Auf diese Art hält sich das Wildbret sehr lang.

Noch eine Art, das schwarze Wildbret aufzuhalten.

Es mag von einem Frischling oder etwas älter seyn, so werden die besten Stücke genommen, und die stärksten Beine herausgeschnitten. Die Stücke dürfen auch nicht größer als zu 5 bis 6 Pfund seyn. So viel man nun in die Baiße haben will, legt man bey Seite, setzt mit 2 Theil Essig, 1 Theil schlechtem Wein, 1 Theil Wasser, 6 bis 8 zerhauene Kalbsfüße zu, thut Salz, eine

(23*)