



Schweinfleisch.

Farcirte Schweinfleisch-Schnitzchen.

Man hackt ein fettes Stück Fleisch, gibt Salz und Citronenschalen dazu, formirt Schnitzchen davon, bratet sie in Fett ab und gibt Gemüse oder eine Sauce dazu.

Jungfernbraten.

Lungenbraten oder abgelöstes Rückenfleisch eines Schweines reibt man mit einer Mischung von Salz, Petersilie und etwas Kümmel ein, dreht ihn in das Schweinsnetz und beschwert ihn durch einige Tage an einem kühlen Ort. Dann bratet man ihn und begießt ihn dabei mit sauerem Rahm.

Milchferkel (Spanferkel).

Das gut gesalzene Ferkel steckt man an den Spiess, bindet es fest und gibt 2 Bogen Papier mit Butter bestrichen herum, befestigt diese mit Spagat und bratet es anfangs langsam. In die Pfanne darf man kein Wasser geben, damit die Haut spröde werde. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier weg und bestreicht das Thier mit einem Stücke Speck und gegen Ende wäscht man es ein paar Mal mit Bier ab. Nach diesem, sowie wenn es schwitzt, wischt man es mit einem reinen Tuche ab. Wenn man es im Rohr bratet, dreht man es nicht um, damit die Rückenhaut schön braun wird, und so oft sich eine Blase erhebt, sticht man mit einer Nadel hinein. Es braucht zum Ausbraten ungefähr 1 bis 1½ Stunde.

Presswurst.

$\frac{1}{2}$ Kilo frisches Schweinfleisch, die Ohren des Schweines, 40 Dg. geräucherte Zunge, Alles gekocht, $\frac{1}{4}$ Kilo gedünstetes Rindfleisch schneidet man würfelig, mischt Alles zusammen, gibt $\frac{1}{4}$ Kilo angelaufenen und geschnittenen Speck, etwas Salz, Majoran und 3 Löffel Blut dazu, füllt es in eine Herzblase und näht sie zu. Man kocht diese Wurst im Wasser eine Stunde. Wenn man sie aus dem Sude nimmt, legt man sie zwischen zwei Bretter, beschwert sie etwas und servirt sie kalt fein aufgeschnitten, mit Aspik garnirt.

Schweinsbraten.

Man reibt ein Rückenstück oder einen Schlegel einige Stunden vor dem Gebrauch mit Salz ein und begiesst das Fleisch mit dem abgetropften eigenem Fette.

Schweinsbraten mit der Schwarte.

Von den jungen, wenig fetten Schweinen legt man einen Rücken anfangs mit der Hautseite in siedendes Wasser in die Pfanne, damit die Haut etwas gekocht wird, worauf man sie mit einem scharfen Messer in kleinfingerbreiter Entfernung würfelig einschneidet. Dann wird die Schwarte gegen oben gedreht und bei fleissigem Begiessen mit dem Abgetropften lichtbraun und spröde gebraten.

Schweinskopf als gestürzte Sulz.

Man schneidet das im Sude ausgekühlte Fleisch dicknudelig, klärt dann die Sulz, mischt das Fleisch dazu, wenn sie geseiht ist, und füllt damit einen Model voll, den man in kaltes Wasser zum Sulzen stellt.

Schweinskopf als Wurst.

Man nimmt Kopf und Füsse, ehe sie ganz weich sind, aus dem Sude, löst die Beine aus und schneidet das Fleisch zu Würfeln, dreht es wurstförmig in eine Serviette, bindet sie an beiden Enden fest, schnürt Bindfaden netzartig darüber, kocht es in der Sulz fertig und lässt es darin erkalten, nachdem man sie geseiht hat. Ausgewickelt, wird die Wurst zu Scheiben geschnitten, auf die Schüssel gelegt und eine kalte Kräutersauce darüber gegeben.

Schinkengalantine.

Man stösst 40—50 Dg. Schinken mit 3 Dottern sehr fein, passirt es dann und gibt das Passirte zu einem Stückchen mit 3 Dottern abgetriebener Butter; wenn dies gut gemischt und recht fein und schmiegsam ist, bestreicht man ein Stück weisse Leinwand mit Butter und gibt die Farce darauf, streicht sie fingerdick hoch und 10—15 Centimeter breit auf und legt Stückchen von Zunge, Speck und Pistazien ein. Dann formirt man das Ganze mit Hilfe des Messers zu einer Wurst, dreht es in Leinwand fest ein und näht es an der Seite zu. Die beiden Enden werden mit Spagat zugebunden und auch die ganze Wurst noch mit Spagat umwunden, damit sie mehr die Form behält. Dann wird sie in kochendes Salzwasser gegeben und beiläufig eine halbe Stunde gekocht. Nachdem sie ausgekühlt, wird sie in schiefen Scheiben aufgeschnitten, zierlich angerichtet und mit Aspik garnirt.

