

geschnitten worden, in Butter braun, leget das Wildpret mit Ingber, Pfeffer, und einer Zwiebel mit Nelken besteckt dazu, thut auch noch einen Zweig Rosmarin, etwas braun Mehl und gute Fleischbrühe daran, und so es mit einander völlig durchgekocht, schöpft man das Fett davon und richtet es an.

Man hacket auch gahrgekochtes Sauerkraut klein, bratet etwas Mehl in Butter braun, und thut das Sauerkraut nebst dem Fleische daran, gießt sauren Rohm darzu, läßt es mit einander aufkochen, und richtet es also an.

Hirschkolben mit Muscatenblütze.

An den Orten, wo viele Hirsche geschossen werden, nimmt man die jungen etwa Hand hoch gewachsenen Kolben unter den Augensproßen hinweg, leget sie eine Nacht ins Wasser, daß das Blut heraus zieht, kochet sie im Wasser so lange, bis sich die Haut abschälet. Dann schneidet man sie in Scheiben, leget sie in einen Tiegel mit ein Stück frischer Butter, geriebener Semmel, Muskatoblüte, und Fleischbrühe, und läßt es kochen, bis es sich wohl mit einander vermenget. Die Hirschfüße können eben so wie die Kinderbeine zugerichtet werden. Mit den Elendthieren kann man auch so verfahren.

Einen Reh Rücken am Spieße gebraten mit Pommeranzen.

Wenn das Reh zerlegt worden, läßt man entweder den Zimmer und Rücken beysammen, oder theilet es nach Belieben von einander. Fer-

ret