

wenig Wachholder = Beer / entweder ganz / oder in einem Mörsel gröblich zerstoßen / mit beizen läset: wie dann zur Sommers = Zeit auf diese weise alles Wildpret am längsten gut aufbehalten werden kan: wanns aber gebraten und zugerichtet wird / pflegt man es zuvor mit ein wenig frischen Wein oder Essig abzuwaschen / zu spicken / wieder frisch zu salzen und ein zu würzen / (welches auch den Tag zuvor geschehen kan / ehe man solches verspeist;) dann ferner anstecken und braten / wie anfangs schon gedacht. Solch ein gebratenes Wildpret kan man gleich also trocken zu Tisch tragen; im Gegentheil folgende oder aber andere Brühen / die in einem besondern Theil dieses Buchs zu finden / darüber machen: Man läst nemlich in einem Pfännlein Wein / etwas wenigss Essig und Butter warm werden / und zwar so lang biß die Butter zergangen; dann wird es gewürzet / und statt einer Brüñ über alles schwarze Wildpret gerichtet.

2. Eine Hirsch = Keule oder Schlegel zu braten.

Solche Köche und Köchinne halten sehr viel darauf / wenn man einen Hirsch = Schlegel oder Hirsch = Keule zuvor wacker bleuet / weil er davon mürb werden soll; dann häuet und richtet man ihn allerdings auf solche weise zu / wie gleich jeso bey dem Gemsen = Schlegel gelehret worden / und kan man solchen eben auch frisch oder eingebeizt braten / und sich nach vorhergehender Beschreibung allerdings richten / und entweder trocken gebraten / oder aber mit einer Brüñ / und zwar / absonderlich so er trocken beliebt wird / mit Eikronen = Pläßen belegt / und dergleichen fein = geschnittenen Schelffen bestreuet / mit Lorbeer = Sträußlein besteckt / oder auch mit Blumwerck ausgezieret / die Schüssel aber mit Lorbeer = und Pomeranzen Blättern umlegt / zu Tische tragen.

3. Einen Reh = Schlegel oder Reh = Keule zu braten.

Häuet den Reh = Schlegel / spicket und bratet ihn frisch / oder beizet ihn zuvor ein wenig ein / richtet selbigen dann allerdings zu / wie