



I. Einen wilden Schweins-Kopff zu zurichten.



Set den wilden Schweins-Kopff / wann er zuvor gesengt und abgepuschet ist / in ein frisches Wasser / reibet ihn hernach mit einem saubern Ziegelstein wohl ab / damit das Schwarze und Unreine davon komme; waschet selbigen in einem reinen Wasser aus / stecket ihm ein paar Hände voll Sals ins Maul / und stopffet es wohl hinab; leget ihn alsdann in einen Hafen / giesset halb Wasser und halb Essig daran / werfft noch drey guter Hand voll Sals / einen guten Theil ganzes Ingbers / Pfeffer-Körner / Muscaten-Blumen / auch Lorbeere / dergleichen Blätter und Rosmarin-Zweiglein darein; lasset ihn sechs oder sieben Stunden lang sieden / nach dem er starck ist: Wann er nun eingesotten / giesset rothen Wein daran / damit das Fleisch schön roth werde / drehet den Kopff oft mit einem Löffel herum / daß er sich nicht anlege / und lasset ihn also gemacht sieden / er bricht sonst gerne auf. So er nun weich ist / und ihr selbigen heraus nehmen wollet / seihet zuvor die Brühe davon / und stürzet ihn dann heraus auf einen grossen Teller; dabey aber wohl in acht zu nehmen / daß man ihn ja nicht bey dem Rüssel in die Höhe hebe / weil solcher Gestalt die beede Kiefer ausreißen: Wann er dann über Nacht erfaltet / leget ihn in eine Schüssel / und gebet ihm eine Citronen oder Pomeranzen ins Maul / streuet Blumwerck und Citronen-Plätze darauf / hänget an die beeden Ohren Kräncklein / und setzet ihm einen etwas grössern Kranz oben auf.

2. Einen wilden Schweins-Kopff zu zurichten / auf andere Art.

Wann der Kopff noch nicht abgepuschet ist / und man keine Mühe damit haben mag / lasset man ihn absengen / absbrühen oder auch abscheeren; so aber noch etwas daran geblieben