

blieben / senget man selbiges mit einem Wachslicht gar leichtlich ab; alsdann wird er gepulst/ abgewaschen / und in einen Kessel oder grossen Hafen zum Feuer gesezet / halb Wein / halb Essig und halb Wasser daran gegossen / zuvor aber zimlich viel Salz hinein gethan / starck gepfeffert und gesotten : Wann er nun fast fertig / würfft man einen Stengel Rosmarin / drey Stengel Creus = Salbey / und zwey Viertel ausgeschälte Citronen = Schelffen / dazu hinein / und läst ihn ferner sieden / biß er weich ist ; dann nimmt man ihn heraus auf einen grossen Teller / und pulset ihn sauber ab : Hierauf wird er in eine Schüssel gelegt / und mit schönen Blumwerck hier und daran den Ohren aber mit verguldeten Rosmarin = Kränzlein / ausgezieret / ein Kranz auf den Kopff gesezet / die Schüssel mit Lorbeer = Blättern belegt / und ihm eine Citronen ins Maul gesteckt.

3. Einen wilden Schweins = Kopff / noch anderst zu zurichten.

Sittlich wird der wilde Schweins = Kopff zwey Tag in ein frisches Wasser gelegt / daß er wässere / darnach schneidet man ihn hinten auf biß zu den Nüssel / gleich wie einen Kalbs = Kopff / wäschet ihn aus etlichen Wassern sauber heraus / greiff mit der Hand fein wohl hinein / daß nichts unreines in dem Maul stecken bleibt / mischt Salz und Pfeffer unter einander / würbet den Kopff damit / so wol innen als aussen / ein / und läst ihn zwey Tag also im Salz und Pfeffer ligen : Alsdann leget man den Kopff in einen Hafen / giess ein Maas Wein / und anderthalb Maas Essig / daran / lasset halb einsieden / verfaumt ihn aber zuvor fleissig / und giess dann wieder eine Maas Wein und eine halbe Maas Essig daran / würfft Lorbeer / nach belieben / darein / auch Ingber / Pfeffer / etliche Stengelein Rosmarin / und frische Lorbeer = Blätter / läst ihn weich sieden ; wann er dann wohl gesotten / wird er in eine Schüssel gelegt / nach belieben / mit Blumwerck besteckt / und also zu Tisch getragen.

4. Ei