

54. Ein Schweinen Wildpret lang und gut aufzubehalten.

WAn muß das Wildpret drey oder vier Stunden in ein frisches Wasser legen / und hernach sauber heraus waschen / in einen Hasen / Essig / Wein und Wasser / und zwar jedes den dritten Theil daran giessen / auch salzen / doch nicht zu viel ; alsdann wie an einen Schweins = Kopff allerley gute Gewürz / als halb gestossenen Pfeffer / Zimmet / Cardamomen / und etliche Muscaten = Blumen / wie auch ein wenig Wachholder = Beere / etliche Lorbeer = Blätter / und klein = geschnittenen Rosmarin / daran thun / und ein wenig sieden oder abschipffen lassen ; ist zu viel Fett darauf / kan man ein wenig davon herab nehmen / jedoch so viel darauf bleiben lassen / daß / wann es bestehet / die Brüß und das Fleisch damit bedeckt sey : Wann es nun erkaltet / und bestanden / soll man den Hasen mit einem Tuch wohl zudecken / und also in einen Keller setzen / so bleibt das Wildpret lang / auch wol bey kalter Zeit / ein halb Jahr und noch länger / gut : Will man dann etwas davon gebrauchen / kan man so viel als nöthig ist / heraus nehmen / nochmal / wie zuvor / im frischen Wein = Essig und Wasser sieden / biß es recht weich ist / und eine von hiernechst folgenden Brühen darüber machen.

55. Allerley Wildpret in einer süßen Brüß.

Beißet das Wildpret in Essig / laß es im Wasser und ein wenig Essig sieden / werff Saltz / Pfeffer und Lorbeere darein ; wann es weich genug gesotten hat / nehmt es heraus / legt es in einen stollichten Hasen / giess rothen süßen Wein daran / schneidet abgezogene Mandel = Kern / und ausgekörnte Rosin / wie auch in Zucker eingemachten Citronat / Citronen = und Pomeranzen = Schelffen klein / thut sie in die Brühe an das Wildpret / und laß es alles zusammen sieden : Alsdann richtets in eine Schüssel / streuet Trisane / und würfflicht = geschnittene Citronen = Schelffen darauf.

56. Ein