

56. Ein Wildpret in einer süßen Brüß/ auf andere Art.

Dist das Wildpret / welches auch eingebeißt worden / in halb Essig und halb Wasser / oder wann man es recht gut haben will / im Essig / Wein und Wasser / wie auch der Gebühr nach gesalzen / sieden; wann es nun gesotten hat / nehmet es aus der Brüß / legt's in einen stollichten Hasen / reibt einen Lebfuchen / röstet demselben schön trocken im Schmals / gießt Malvasier / und ein wenig gemeinen Wein daran / würkets mit Ingber / Pfeffer / Megelein / Cardamomen und Zucker / laßt es über dem Wildpret sieden / thut auch gewaschene Weinbeerlein / oder Corinthen / ausgefernte grosse Rosin / und abgezogene flein- und länglicht- geschnittene Mandeln darein : Laßt es noch eine weile zusamt dem Wildpret sieden / und richtets in eine Schüssel.

57. Wildpret in einer Citronen-Brüß.

Bähet einen Schnitten rocken Brod fein licht / thut solchen in ein Häselein / gießet Wein daran / und laßt es sieden; nach diesem / schlägt ihn durch einen Seiher / gießet nochmal Wein dazu / thut Zucker / Cardamomen und Rosen- Essig daran / oder drucket den Safft von Citronen darein / und laßt ihn über dem abgesottenen Wildpret einen Sud aufthun : Wann ihr es nun bald anrichten wolt / so legt etliche Citronen-Pläß darein / und laßt es noch ein wenig / aber nicht lang mehr / sieden; alsdann richtets an / und streuet von Citronen flein- zerschnittene Schelffen darauf.

58. Wildpret in einer Limonien-Brüß.

Setzt das Wildpret in Essig / und laßt es acht Tage darinnen liegen; alsdann siedets in halb Essig / und halb Wasser / aber recht gesalzen / ab / dann bähet ein gut Stück rocken Brod / gießt Wein / Essig und Fleischbrüß daran / und laßt es sieden; hernach treibts durch einen Seiher; ist's zu dick / so gießet Wein nach: schneidet alsdann