

dann Limonien halb würfflicht und halb zu Pläzen / thut sie in die Brüh / würzt selbige mit Pfeffer / Cardamomen und Muscatblüh / legt das abgesottene Wildpret in einen stollichten Hasen / giest diese zusamm-gemachte Brüh darüber / und last es wohl darinnen sieden / werfft leßlich ein gut theil Butter darein / richtets nachmals in eine Schüssel / und streuet würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf : Wer will / kan auch ein wenig Citronen-Safft darein drucken.

59. Wildpret in einer Limonien Brüh / auf andere Weise.

Wann das Wildpret gebeißt ist / so setz es in halb Fleischbrüh halb Wasser zu / thut Salz und Pfeffer daran / so es aber nicht gebeißt worden / giest nur allein ein wenig Essig und Fleischbrüh / oder nur Wasser daran / und last es sieden / biß weich ist ; alsdann macht in einem Pfännlein ein Schmalz heiß / röstet ^{zwei} guter Löffel voll Mehl darinnen / daß es fein bräunlich werde / giest ferner gute Fleischbrüh in ein stollichtes Häfelein / und thut das geröstete Mehl / in gleichen auch Pfeffer / Ingber / Muscatblüh und Cardamomen darein / schneidet zwei Limonien / die eine würfflicht / die andere aber zu Plätzlein / daran / giest ein wenig Essig dazu / setz den Hasen in eine Kohlen oder Glut / last es sieden ; wann es nun eine weil gesotten hat / so werfft einen halben Bierding oder achtel Pfund Butter darein / last ihn zergehen / versucht ob es sauer und gesalzen genug ist / solte es fehlen / kan man ihm noch helfen : Nehmet alsdann das Wildpret / wanns weich gesotten hat / heraus / legt in eine Schüssel / giest die Brüh darüber / und legt die Limonien-Plätzlein oben auf das Fleisch.

60. Wildpret in einer Oliven-Brüh.

Nimm einen Schnitten gebähtes rocken Brods / hacke Oliven / gieß Wein daran / laß sieden / zwings durch / würke es mit Cardamomen / Muscaten-Blüh und Pfeffer / gieß ein wenig Rosen-Essig hinzu / zuckers / misch noch mehr gehackte Oliven dar-
unter /