

unter/ laß auffieden/ und richte dann diese Brüß über das/ auf zuvor besagte Art/ gebeißt=und abgesottene Wildpret.

### 61. Wildpret in einer Zwiebel=Brüß.

**S**tedet das Wildpret in Essig und Wasser weich/ hebt es nach dem Sud heraus/ legts in einen stollichten Hafen/ gießt Essig und Fleischbrüß daran/ schählet Zwiebeln/ schneidet sie klein und würfflicht; röstet geschnittene Zwiebeln/ und dann ein wenig Weizen=Mehl im Schmalz/ brennet es an die Brüß über das Wildpret/ streuet Ingber und Pfeffer darein/ laßt es sieden/ und richtets dann an in eine Schüssel.

### 62. Wildpret in einer Zwiebel=Brüß/ auf andere Art.

**B**eize und siede das Wildpret ab/ wie vormals schon gedacht/ bähle ein=oder zwey Schnitten von einer Semmel; schneide hernach einen Apffel und eine Zwiebel/ beedes klein/ thu es zusammen/ und zwar das gebähete Brod klein zerbrockelt/ in einen Hafen/ gieß Wein daran/ laß sieden: Wann nun alles weich ist/ treibts durch einen Seiher oder Durchschlag/ thue Zucker/ Trisanet/ Pfeffer/ Ingber/ Muscaten=Blüh/ Cardamomen und ein klein wenig Megelein darein/ laß ferner sieden/ und richte diese Brüß über das Wildpret an.

### 63. Wildpret in einer schwarzen Brüß.

**N**ehmet den vierdten Theil einer Maas vom Blut oder Schweiß eines Schweins/ gießt ein Tröpflein Essig darunter/ und laßt es durch einen Seiher lauffen; röstet dann ein Weizen=Mehl im Schmalz/ daß es schön braun werde/ laßt es noch ein wenig erkühlen/ gießt das Blut mit dem Essig/ und noch dazu ein Gläslein Wein daran/ streuet Pfeffer/ Cardamomen/ Megelein und Zucker darein/ laßt diese Brüß eine viertel Stund sieden/ gießt sie/