

sie / über das zuvor besagter massen abgesottene Wildpret / in einem stollichten Hafen / und last alles zusammen noch einen Sud thun.

64. Ein Wildpret im Pfeffer.

Reibe Lebkuchen und rocken Brod / eines so viel als des andern / röstet das Brod zu erst / und dann den Lebkuchen im Schmals / giesset Fleischbrüh und ein wenig Essig daran / würbets mit Ingber / Pfeffer / Megelein und Cardamomen / zuckerts auch so viel von nöthen ist / und lassets in einem Töpfflein mit einander / und / so es beliebt / mit ein wenig Wein / auffieden ; giessets hernach über ein abgesottenes Wildpret / schaffet daß es noch ferner damit siede ; richtets alsdann in eine Schüssel / und traget zu Tisch.

65. Ein Wildpret im Pfeffer / auf andere Art.

Röstet ein gerieben rocken Brod im Schmals / man kan auch ein wenig Lebkuchen dazu nehmen / giesset Malvasier / oder sonst süßen Wein daran / last es einen Sud aufthun / und treibts hernach durch einen Seiher ; nach diesen nehmet geschälte Zwiebeln und Aepffel / hacket sie klein zusammen / und röstet es wohl im Schmals / thut das durch getriebene daran / würkt es mit Ingber / Pfeffer / Megelein / Cardamomen und Muscatblüh / zuckert es wohl / und giessets über ein abgesottenes Wildpret / last es noch einen Sud mit aufthun ; richtet es hernach an / und streuet Trisanet darauf.

66. Ein Wildpret im Pfeffer / noch anderst.

Reibe einen Lebkuchen / thue ihn in ein Häfelein / gieß Wein daran / mische Zucker / Zimmet / Ingber / Pfeffer und Safran darein / in gleichen auch ausgefernte Rosin / und gewaschene Weinbeere oder Corinthen / gieß ein wenig Malvasier dazu / richte sie über das abgesottene Wildpret / und belege es mit abgezogenen Mandeln.