

Wildpret und Fische in Essig aufzubewahren.

Schweinskopf und schwarzes Wildpret in Essig.

Man nimmt aus dem gereinigten Kopf das Hirn aus, und thut es bei Seite, reibt ihn mit Salz, grobgestoßenem Pfeffer, Lorbeerblättern, Basilicum und gestoßenen Wachholderbeeren stark ein; verfährt mit dem andern Wildpret eben so, stellt den Kopf in die Mitte des Geschirrs, und legt das andere Wildpret neben fest herum. Ueber alles gießt man nun geringen Wein, und guten Essig; legt ein Brett darauf, und beschwert dieß stark.

Schwarzes Wildpret in Sulze.

Es müssen die stärksten Beine weggethan, und das Wildpret zerhauen werden. Dann siedet man, wenn man 12 bis 15 Pfund Wildpret sulzen will, 6 zerhauene Kälberfüße nebst Zwiebeln, Lorbeerblättern, Rosmarin, Wachholder, Basilicum, Pfeffer, Nelken, Zitronenschreiben und Salz in 3 Maas Wasser, 2 Maas Essig und 1 Maas Wein weich. Hierauf nimmt man die Füße und Kräuter heraus, und siedet das Wildpret eine Viertelstunde. Sobald es kalt ist, legt man in ein Geschirr, dessen Boden mit Salz, Wachholdern und Kräutern bestreut ist, eine Lage Wildpret, bestreut es mit genannten Gegenständen, und fährt fort, bis das Wildpret alles im Geschirr ist. Dann kommt die abgekühlte Brühe darüber. Nach einer Weile legt man ein Brett darauf, und beschwert es. Von der Brühe muß das Fett abgeschöpft werden. Auf diese Art hält sich das Wildpret sehr lange.

Wildpretbeize.

Siede Essig mit Zitronen, einer Zwiebel, Kräutern, einem Lorbeerblatt, Nelken, Salz und Wachholderbeeren ab, lasse ihn abkühlen, und gieße ihn über das Wildpret.

Fische zu mariniren.

Die gereinigten und gesalzenen Fische werden in Del oder Butter gebraten, und wenn sie kalt geworden sind, in ein hölzernes Geschirr, oder in einen Topf von Steingut fest geschlichtet. Zwischen jede Lage Fische kommen Kräuter, Zitronen, Lorbeerblätter, Rosmarin, Zitronenscheiben und grob gestoßener Pfeffer. Wenn die Fische alle im Gefäß sind, so gießt man gesottenen Essig und Del darüber, und deckt das Geschirr zu. Sollen sich die Fische lange