

Hand voll zerknirschte Wachholderbeere und von allen Arten Kräuter darein, siedet dieß zusammen, bis die Füße weich sind, nimmt sie dann mit den Kräutern heraus, legt das zum Sulzen bestimmte Wildbret darein, siedet es wie ein paar harte Eyer, nimmt es wieder heraus, damit es kalt wird, gießt die Brühe durch einen Seiher ab, und läßt sie abkühlen. Alsdann wird das Wildbret in einen Hafen oder Stande so fest als möglich gelegt, der Boden mit Salz, Wachholderbeeren und etwas Kräutern gestreut, von dem Wildbret ein Geleg darauf gethan, dann wieder überstreut, und so fortgemacht, bis alles darin ist. Nun wird die abgekühlte Sulz darüber gegossen, das Wildbret, wenn es eine Zeitlang gestanden hat, mit einem Brett belegt, und stark beschwert. Auf diese Art hält es sich ein ganzes Jahr.

#### Gesulztes Schwarz-Wildbret.

Die Rippen oder ein Stück von der Brust sind am besten dazu. Das Fleisch wird zu kleinen Stücklein gemacht, mit halb Wasser und halb Essig, Lorbeerlaub und etwas Zitronen-Kädlein zugesetzt, sobald es weich ist, auf eine Platte gelegt, und von den stärksten Beinen gereiniget. Zur Sulz setzt man 4 bis 6 zerhauene Kalbsfüße mit 1 Theil Wein, 1 Theil Essig und 1 Theil Wasser zu, gießt die Brühe, worin das Wildbret gesotten worden ist, auch daran, und nimmt etwas Gewürz oder Kräuter, einige Zitronenscheiben und ein paar ganze Zwiebeln dazu. Wenn die Füße weich sind, wird die Sulz durch einen Seiher in eine Kachel oder Kastrol gegossen, das Fett sauber davon abgeschöpft, die Sulz auf Kohlen heiß erhalten, das Weiße von 6 Ethern zu