

**Schweineribben mit Musbrühe.** Zu-  
vor werden diese Ribben scharf aus dem Salz gekocht,  
und nachher, wenn sie schon etwas ausgekühlt sind,  
mit dem Schmalz, welches sich auf der Brühe gesetzt  
hat, bestrichen, in eine Tortenpfanne gelegt, oder in  
den Ofen gesetzt; nachher dick mit geriebenem Weißbrod  
und etwas Gewürznelken bestreut und gelbbraun gebacken.  
Indeß verdünne man Kirsch- und Pflaumenmus mit  
Wein und Wasser; der Wein allein macht es zu scharf,  
deswegen zuckert und würzt man ihn hinlänglich mit  
Gewürz und Nelken und kocht es gar. Diese Brühe  
wird unter die Ribben angerichtet, daß diese frei in der  
Schüssel liegen.

**Schweineschmalz,** siehe Gänsefett.

**Schweine-Wildpret.** Es wird mit Nel-  
ken gespickt, gut gesalzen, eine mit Nelken besteckte  
Zwiebel dazu in die Pfanne gelegt und schön gelb ge-  
braten. Man giebt Preußelbeeren und verschiedene an-  
dere Sallate dazu.

**Schweinsbrüste, wild.** Diese kocht man  
in Wasser, und scharf gesalzen halb gar, schneidet sie  
in Stücke, macht ein feines braunes Mehl und gießt  
kochendes Wasser darauf, nebst einem guten Glase  
Wein, feinem Gewürz, einem Gebünd feiner Kräuter  
und etlichen Lorbeerblättern; dann thut man das Fleisch  
dazu und läßt es mit etlichen Zitronenscheiben gar ko-  
chen. Wenn es gar und wohl legirt ist, richte man  
es an.

**Schweinsbrüste wild oder zahm,** mit  
Kapern. Man haut die Brüste so groß als man