

nemlichen ein oder zwey grosse Zwiebeln / hacket sie klein / und röstets im Schmalz / biß sie braun werden / thut / so ihr wollet / nur ein klein Stäublein Mehl dazu / und brennet es mit ein ; schüttet dann solches in ein Häfelein / giesset eine Fleischbrüh daran / würkets mit Pfeffer / Ingber / und ein wenig Muscatnuß / giesset auch etwas Rosen-Essig dazu / damit sie etwas säuerlicht werde / lasset alles ein wenig mit einander sieden / und giesset solche Brüh über den / besagter massen / zubereiteten Schen-Magen.

24. Eine Rinds- oder Schen-Wamme in Zwiebeln.

Zu vörderst pukt die Wammen / und schneidet Stücklein daraus / legt sie in einen reinen Hasen / giesset Wasser daran / lasset des Tags zuvor sieden / deckt es aber mit keiner eisernen / sondern nur erdenen / Stürzen zu / dann sie wird sonst gar schwarz / und lasset also etliche Stunden sieden ; hernach thuts vom Feuer hinweg / und lasts über Nacht stehen ; des andern Tags frühe / kan man wieder daran giessen / und es ferner sieden lassen / biß weich wird ; eine Stund zuvor aber / ehe mans in die Brüh einmacht / kan mans erst salzen / sonst wird sie gern roth : Wann solche nun recht weich gesotten / so seihet die Brüh herab / schneidet die Wammen zu klein-länglichten Stücklein / thut sie in einen stollichten Hasen / und machet ferner / in einer nicht gar zu grossen Pfanne / diese Brüh zusammen : Schneidet Zwiebeln klein / röstet solche samt einem paar Löffel voll Mehl / schön licht-gelb / im Schmalz / giesset an die gerösteten Zwiebeln und Mehl eine gute Fleischbrüh / thut dann ein gut theil sauren Milchram darein / ein wenig Saffran / wie auch etwas Ingber und Pfeffer / giesset ein wenig Essig daran / last diese Brüh in der Pfannen ein wenig mit einander auffieden / alsdann giessets über die eingeschnittene Wammen in dem stollichten Hasen / und lasts also noch eine gute halbe Stund mit einander sieden.

25. Eine