

bis es wohl weich ist; nehmet es dann heraus / legt's auf ein Bret / und schneidet das Schwarze und Fette / so an unterschiedlichen Drüsen daran hängt / herab; schneidet hierauf aus dem Euter / so viel dünne Plätzlein / als ihr auf einmal bachen wollet / salzets ein wenig / schwingets im Mehl / und bachtet es schön gelb heraus / leget's in eine Schüssel und streuet ein klein wenig Pfeffer darauf / so sind sie recht; das übrige aber von dem Euter kan man in der Brühe stehen lassen / bis man es ebenfalls bachen mag: Alsdann wird es nochmal zugefetzt / und wann es aufgesotten / gebachen wie das vorige. *

69. Ein Rüh-Euter zu sieden.

Wann das Rüh-Euter abgesotten ist / wie vor gedacht / so schneidet es zu Plätzlein / thuts in einen stollichten Hasen / streuet geriebenes Semmel-Mehl und Majoran oder Majoran / wie auch Cardamomen und Muscaten-Blüh darein / gieisset Fleischbrüh dazu / lasset es sieden / und richtets an.

70. Ein Rüh-Euter zu braten oder abzutrocknen.

Stedet das Euter weich ab / schneidet es zu Plätzlein / bestreuet's wohl mit Salz und Pfeffer / bestreicht's mit Butter / leget es auf den Rost / bratet oder bräunet es schön ab / und essets entweder also trocken / oder aber macht nachfolgende Brühe darüber: Nehmet Wein / thut ein Trisanet darein / wann es nicht süß genug ist / zuckerts noch ein wenig / streuet noch mehr Zimmet daran / gießets darüber / und lasset's noch einen Ball aufthun.

71. Das vorder Theil vom Hasen oder Vorhäse zu zurichten.

Nehmet die zwen vordern Viertel vom Hasen / waschet sie mit Wein oder Essig wohl aus / seyhet hernach denselben durch ein

* Wer will / kan auch diese Plätzlein vom Rüh-Euter / ungebraten / in eine dicklichte Butter-Brühe / wie die Brüse oder Drüse / einmachen.