

zuvor eine Stund lang im kalten Wasser gelegen: rührets wol durch-
einander/werffet anderthalb Pfund Zucker/welcher nur gröblich zer-
stossen seyn muß / hinein / und rührets noch einmal ab. Hierauf
verbindet den Hasen mit einem Papier und dicken Tuch auf das fleis-
sigste/ daß der Dampff nicht herausgehe/ setzet selbigen an einen kühl-
en Ort/ aber ja in keinen Keller; lasset solches 24. Stunden aneinan-
der beißen; alsdann nehmet ein härines Tuch/oder einen Sack/ lasset
es vier- oder fünffmal/ aber gar langsam/durchlauffen; wann es nun
schön lauter ist/ so siedets. Man muß aber zuvor anderthalbe Loth
schöne zerschnittene Haussen-Blasen in einem reinen Tiegelein / ent-
weder nur in Wasser / oder halb Wasser und Wein / sieden / nach-
mals sauber durchsiehen / in die Sulze schütten/ und dann noch
einen Ball thun lassen / hernach in eine zinnerne Schüssel giessen/
wie man die Sulzen zu giessen pflegt / und also in einen Keller setzen.
Will man sie roth haben / nimmt man rothe Schminck = Läßlein/
Bezetta genannt / und färbet es damit. Wann die Sulze bestan-
den / so nehmet Pistacien-Nußlein / legts zuvor eine halbe Stund in
kaltes Wasser / damit sie schön weiß werden / trocknet sie wiederum
ab/ bestecket die Sulze damit/ die Spizlein aber verguldet; so ist sie
schön und gut.



Oder:

Nehmet zehen Eß-Löffel voll süßer Milch / eben so viel guten
Essig/ und eine Maas Wein/ schlaget diese drey Stuck in
einen verglasten Hasen bey einer Stund stets ab / bindet so
dann ein gut Theil klar-gestossen- und durchgeseibte Zimmet/ zusamt
ein wenig der besten Choccolata, so klein gerieben / und ebenfalls
durchgeseibet worden / in ein Bündelein; dann es gibt dieser Sulze
die Farb/ daß sie schön bräunlich wird / und einen guten Geschmack
bekommt: hanget selbiges in diesen abgeschlagenen Wein / und las-
setz über Nacht stehen; des andern Tags siehet solches durch ein wol-
lenes Tuch / oder Loden / machets in einen reinen Hasen siedend;
man kan auch alsdann wieder ein Bündelein klein = zerbrockter fris-
scher