

Filfte Abtheilung.

V o n

süßen und anderen Sulzen.

Limonien sulz.

Nimm 3 schöne große Limonien, reibe sie mit Zucker ab, thue den abgeriebenen Zucker in ein messingenes Becken, gieße eine halbe Maß rein gesottenes Wasser daran, dann drücke von den Limonien den Saft dazu; löse im frischen Wasser ein Loth Hausenblatter auf, und zwar: Gieße ein Glas Wasser darauf, lasse es gut sieden, und hernach schütte dieses Wasser auch in das Becken, setze es auf die Blut, und rühre alles zusammen mit einem Silberlöffel gut unter einander, lasse es aber nicht mehr sieden, seige es hernach durch ein reines Tuch, und fülle sie in die Sulzschale, worinnen sie sich an einem kühlen Orte bald sulzen wird.

Anmerkung.

Du mußt den Zucker nach Maße des Limonien-saftes nehmen; denn auf 4 Limonien nimmt man gemeintlich anderthalb Bierling Zucker. Es kommt aber dabey darauf an, wer die Sulze mehr oder

weniger süße machen will, das man sie vorher verkoste.

Pomeranzensulz.

Auf eine Maß Sulz nimm 7 oder 8 Pomeranzen, reibe sie gut mit Zucker ab, dann reibe auch 3 Limonien ab, schneide sie von einander, drücke den Saft in ein Geschirr, auch das Mark von den Pomeranzen drücke durch ein Tuch, und mische Zucker, Saft und das ausgedrückte Mark mit frischem Wasser, das mit allem eine Maß ausmachen muß; hernach siede 3 Loth Hausenblätter in einem Seitel Wasser gut, wenn es ein Glied hoch eingesotten hat, so drücke von einer halben Limonie den Saft daran, und seige es durch ein Tuch, dann binde auf die 4 Säulen eines umgekehrten Stockfessels, ein Tuch, belege selbes mit einem Bogen Flusspapier, setze einen Weidling darunter, gieße die Maß gesottenen Wassers und Zuckers darein, und lasse es in den Weidling treufen, wenn es schön klar durchgelaufen ist, so mische die warme Hausenblätter darunter, gieße es mit einem Löffel gut ab, fülle es in die dazu gehörige Schale, stelle sie in ein kühles Ort, daß sie sich sulze, und dann gib sie.

Anmerkung.

Man kann auch die Pomeranzensulze eben so machen, wie die Limoniensulzen, nur daß bey dieser Pomeranzen angewendet werden, wo bey der anderen Limonien sind.

Rittensulz.

Setze in einem reinen Geschirr frisches Wasser zu, wenn es siedet, so lege einige Ritten dar- ein, lasse sie ungedeckter weich sieden, dann nimm sie heraus, und lege abermahl andere dar- ein; die gesottenen schäle, und schabe das Gute und Weiche herab, und das so hart, als du mehr oder weniger machen willst, denn auf die- se Art bleibt es desto weißer; treibe die Ritten durch ein Sieb, wäge sie, dann nimm eben so viel Zucker, als die Ritten wägen, läutere den Zucker im Wasser, aber ganz dicke, dann rühre die Ritten darunter, setze sie wieder auf das Feuer, und lasse sie sieden, du mußt aber fleißig rühren, daß sie sich nicht an- brennen; hernach probire sie auf einem zin- nernen Teller, wenn es nicht viel rinnet, son- dern gestehet, so ist es genug, fülle sie in ihre Schale, weil es noch warm ist, und behalte sie in einem kühlen Orte bis zum Gebrauch.

Anmerkung.

Man nimmt gewöhnlich auf ein Pfund Ritten- mark 5 Vierting Zucker, aber da wird es auch viel weißer.

Hetschepetschsulz.

Nimm schöne rothe Hetschepetsch, schneide sie auf, und reinige sie, dann behalte sie in einem warmen Orte, so werden sie ganz weich, treibe sie durch ein Haarsieb, nimm so viel Zu- cker als durchgetriebene Hetschepetsch sind, gie-

ß. Wasser daran, und läutere ihn über dem Feuer, daß er dicke wird, wenn er ist, wie er seyn soll, so gieße nur immer zu ein wenig in das Herschepetichmark, und rühre es in einem Weisling oder Becken wohl mitsammen ab, sonst bringst du es nicht zur Konsistenz, und so rühre ihn nach und nach darein, zuletzt drücke einen Limonensafft dazu, rühre ihn gut darunter, leere es in eine Schale, und mache damit, was du willst.

Nußsulze.

Nimm geschälte frische Nußkern, etwas Semelmehl, das Weiße von einem hartgesottenen Ey, stoße es unter einander im Mörser, treibe es hernach mit Wein durch, salze es etwas, gib Gewürze dazu, und mache eine Sulze damit.

Hirschhornsulze.

Nimm eine gute Hand voll geraspeltes Hirschhorn, gieße 1 Maß Wasser darauf, decke es zu, und lasse es sieden, und zwar so lange, daß es sich bis auf ein Seitel einsiedet, dann nimm 1/2 Pfund gefähten Zucker, schlage ihn mit einer Eyerklar ab, thue die Hirschhornsulze, von 2 Limonien die Schäler klein geschnitten darein, und lasse es gut versieden, alsdann drücke den Saft von 4 Limonien darein, seige sie durch ein reines Tuch, gib sie in die gehörige Schale, lasse sie abkühlen, und gib sie.

Blanemanschesulze.

Nimm einen Vierting geschwellte und gestobene Mandel, schütte 1 Maß gutes Obers

daran, rühre es mit einem Silberlöffel durch
 einander, dann seige es durch ein Tuch in ei-
 nen Weidling; wenn es reinlich durchgesogen
 ist, thue es in ein messingenes Becken, löse in-
 zwischen ein Loth Hausenblatter, wie bey der
 Limoniensulz zu ersehen ist, im frischen Was-
 ser auf, gib sie auch in das Becken, und um
 6 Kreuzer Vanilie darunter, setze es auf die
 Blut, rühre alles durch einander, lasse es
 aber nicht sieden, sondern nur heiß werden,
 dann gib den gefähten Zucker darein, und
 rühre ihn beständig, bis er ganz zerflossen ist,
 wenn dieses ist, nimm es vom Feuer, lasse
 es aber nicht stehen, es bekommete eine Haut,
 seige es gleich durch ein Tuch in einem Weid-
 ling, und fülle es in die Schale, setze es
 in ein kühles Ort, daß sie sich sulze.

Zimmetsulze.

Schütte eine Halbe guten Oesterreicherwein,
 und ein Seitel Wasser in ein messingenes Be-
 cken, gib $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und um 6 Kreuz-
 er Zimmet, aber ganze 3 Gewürznägerln, 5
 Pfefferkern, 5 Safranblüthen, Limonienschä-
 ler darein, setze es auf die Blut, und lasse
 es eine Viertelstunde gut sieden, damit es den
 Geruch von dem Gewürze überkomme; inzwi-
 schen löse im Wasser 1 $\frac{1}{2}$ Loth Hausenblatter
 auf, wie oben bey der Limoniensulz zu ersehen
 ist, und gieße sie in das Becken, lasse es mit
 übrigem nur einmahl aufsieden, rühre es gut

unter einander, und setze es vom Feuer, seige es durch, fülle die Schale, und setze es, um sich zu sulzen, in ein kühles Ort.

Apfelsulz.

Nimm 20 Stück schöne Maschanzger oder Taffetäpfel, schäle sie schön dünn, lege sie in kaltes Wasser, daß sie weiß bleiben, dann nimm sie heraus, gib sie in ein Kastrol, gieße siedendes Wasser darauf, aber nicht zu viel, nur daß sie kochen können, lege ein Stückel Zucker daran, Limonienschäler und Zimmet, und lasse sie damit weich kochen, hab aber acht, daß sie nicht zerfallen; alsdann thu sie in eine Schüssel, lasse sie auskühlen. Hernach nimm in eine glisirte Reine 3 Vierteln Zucker auf 20 Äpfel, und gieße etwas von dem Sude, worin die Äpfel gedünstet haben, unter den Zucker, nur nicht zu viel, damit er nicht zu dünne werde, lasse den Zucker kochen, daß man ihn ziehen könne, gieße ihn über die Äpfel, lasse sie in einem kühlen Orte sulzen, sind sie gesulzet, so bestreue sie in der Höhe mit gestiftelt geschnittenen Pistazen, nun gib sie.

Milchsulz.

Nimm in ein Kastrol ein Maß Obers, lasse es gut kochen, dann gieße es in ein irdenes Geschirr, und lasse es in einem kalten Orte gut auskühlen; dann nimm gebähete Semmelschnitten, weiche sie in guter Milch, lege sie hernach stark mit Zucker überstreuet in ein

ne Schüssel, nimm mit einem Löffel das Häutel von dem abgekühlten Obers hinweg, streue Zucker während dessen du sie über die Schnitteln schüttest, dazwischen, und gib's auf die Tafel.

Gesulzte Mandelmilch mit allerley Farben.

Treibe gestoßene Mandeln mit Wasser durch, darinnen Hausenblätter gekochet worden; nimm Petersilgrün, hacke es klein, dann von dem zur Mandelmilch bestimmten Zucker den dritten Theil, und siede ihn mit dem Petersilgrün, seige ihn durch, so ist er grün; nimm die anderen zwey Theile, siede sie auf gleiche Art, wie die grüne, davon eine mit Safran gelb, und die dritte lasse weiß, wenn sie nun ausgekühlet sind, so gib sie mit ihren Geschirren in heißes Wasser, daß sie sich ein wenig auflösen, dann stürze sie auf ein Teller, schneide sie in Stücke, setze sie nach der Farbeintheilung zusammen, und mache einen Stern, oder was du sonst für einen Form willst, auf einer Schüssel zusammen.

Den gezogenen Penat zu machen.

Nimm in eine messingene Pfanne 1 Pfund feinen Zucker, und ein halb Seitel Wasser, lasse es auf einem Kohlfeuer sieden, faume ihn sauber ab, und gut einsieden, bis er die Probe hält: nimm ein länglicht Stücklein Holz, tunke es in den Zucker, und fahre damit in

frisches Wasser, wenn es krachet, so ist er genug gefotten, rühre ihn stets um, dann drücke von einer Limonie den Saft darein, nimm einen glaten Marmor, bestreiche ihn mit Mandelöl, wische ihn wieder sauber ab, und schüttele den Zucker darauf, rühre ihn mit einem Messer immer, bis du ihn mit der Hand ziehen kannst, dann ziehe ihn zwen fingerbreit, schneide ihn ab, biege ihn, wie die Mandelbögen gebogen sind, den übrigen winde um ein Stöcklein, ziehe ihn ab auf Papier, mache ihn um Torten, setze die Bögen auf. Willst du aber andere Farben haben, so nimm, so lang der Zucker warm ist, ein wenig eingesottenen Alfermesjaft, so bekommst du eine schöne dunkelrothe Farbe; den gelben mache also: nimm ein wenig ganzen Safran, feuchte ihn mit Limoniensaft an, binde ihn in ein kleines leinenes Päckchen, und drücke ihn in den gefottenen Zucker, so bekommst du eine schöne gelbe Farbe.

Gesulzter Reis.

Nimm eine Maß Obers in ein Kastrol, lass es sieden, bereite in einem Geschirre von 9 Eiern die Klar, rühre sie mit dem übersottenen Obers ab, reibe mit einem Stück Zucker einen Limonie ab, gib sie zerriebener, und überdieß noch so viel Zucker dazu, als dir beliebt, auch 2 Hände voll Reis, der vorhin schon in Milch gefotten worden, mische alles gut unter einander, und dann setze es auf die Glut, rühre es beständig, lasse es aber

nicht mehr sieden; richte es hernach in eine Schale oder Schüssel an, und setze es in Keller, oder an ein anderes kühles Ort, damit sich der Meis setze, und endlich überstreue ihn gut mit Zimmet und Zucker.

Die Schneemilch.

Nimm süßes Obers, zuckere es, so wie du es gerne hast, damit es süß genug werde, setze es auf Eis, rühre es zu einem Faum, inzwischen bereite in einer zinnernen Schüssel schön dünne g-schnittene Brodschnitte von den Milchleibern, überstreue sie gut mit Zimmet, gib von dieser abgerührten Milch den Schnee schön hoch darauf, damit es das Ansehen eines Berges überkomme, und dann gleich auf die Tafel.

Die faumende Milch.

Nimm in ein Kastrol süßes Obers, von 2 oder 3 Eiern die Klar, gib Zucker nach Verlieben, klopfe es mit einem Rüttlein gut ab, schöpfe den Faum mit einem Löffel auf ein umgestürztes Sieb, und dann klopfe es wieder ab, und so fahre fort, bis du viel von diesem Faum hast; alsdann bereite dir ein Stück frische Butter, wasche sie rein aus, und formiere dir eine Artischocke, oder sonst was daraus, setze sie in eine Schale oder Schüssel, und mache von der gefaumten Milch einen Berg herum.

Anmerkung.

Du mußt sehen, daß dieß in einem kühlen Orte geschehen könne, denn selbst die Milch faumet mehr, je kühler der Ort ist.

Zuckersulz.

Nimm eine halbe Maß guten Wein, und eine halbe Maß Wasser, lege ein Pfund gefähten Zucker darein, Limonienschäler, und lasse es mitsammen ein Mahl gut übersteden; dann nimm 4 Loth Hausenblätter in ein Geschirre, gieße ein großes Seitel Wasser darauf, und lasse es auf der Glut sich auflösen; wenn es aufgelöset ist, gieße alles in ein messingenes Becken, und lasse es noch Mahl mitsammen übersteden, bis du vermeinen kannst, daß es sich sulze; hernach lasse es durch ein wollenes Tuch laufen, damit es sich kläre; mache Farben, und theile sie, nähmlich: weiß mit klein geschnittenen Mandeln; roth mit Ulkerines; gelb mit Pomeranzenschalen; grün mit Spinatospfen, blau mit Beilchensaft; dann gieße es in die gehörigen Gläser oder Schalen, lasse es kalt werden, und gib es zur Tafel.

Die gesulzten Birnen.

Schäle die Birnen ganz dünne, überstreue sie wenig mit Mehl, und röste sie dann im Schmalz oder Butter; hernach lege sie in ein Kastrol, schütte guten Wein darauf, und einen guten Theil gefähten Zucker; lasse sie damit gut dünsten, bis sie weich sind, nimm sie vom Feuer, stelle sie in ein kühles Ort, und wenn sie ausgekühlt sind, so überstreue sie mit fein gestossenem Zimmet, Nägeln und Zucker, dann gib sie.

Weichselfaft zu machen.

Entstingle die Weichsel, und stoße sie, wenn es seyn kann, in einem steinernen Mörser, bis sie ganz trocken sind; dann fülle sie in ein irdenes Geschir, und lasse sie in selbem 48 Stunden stehen; hernach fülle sie in ein leines Säckel, und presse sie recht stark aus, daß die zurückbleibenden Kerner recht trocken seyen; diesen ausgepreyten Saft seige abermahl durch, hernach nimm auf eine Maß Weichselfaft anderthalb Pfund gefähten Zucker, lasse ihn darin zerfließen; nach diesem nimm 3 Quintl Zimmet; $\frac{1}{2}$ Loth Nägerl, überstoße dieß Gewürze, mache es in ein Säckel, und fülle es in selbes, hänge es in die Flasche, worin du den Saft füllest, die aber nicht voll seyn darf, verbinde sie gut mit einer Blase, lasse sie 14 Tage in der Sonne kochen, und dann kannst du ihn mit Wein oder auch Wasser abgießen, in jedem Falle ist er vortreflich.

Anmerkung.

Der Saft wird um vieles wohlsmeckender von den Waldkirschen, und bekömmet auch eine viel schönere Farbe.

Weichselfaft auf eine andere Art.

Nimm wohl zeitige Weichsel, zerstoße sie sammt den Kern in einem steinernen Mörser, presse sie gut durch ein Tuch, zerstoße die Kern

noch einmahl, gieße den Saft darauf, damit er den Geruch und Geschmack derselben an sich ziehe, lasse sie über Nacht in einem Keller oder anderem kühlen Orte stehen, dann drücke sie abermahl durch, und lasse den Saft durch ein leinenes Tuch seigen; hernach nimm gefähten Zucker, (man gibt auf eine Maß Saft 2 Pfund Zucker) 2 Loth Zimmet, ein Loth gröblich gestoßene Mägerl, und fülle es unter einander in ein Glas, lasse es 14 Tage in der Sonne stehen, rühre es unter dieser Zeit öfters auf; alsdann mache Gebrauch davon, wie du willst. Nach einer Zeit von 5 Wochen kannst du den Saft von dem Gewürze abseiden, wenn es dir beliebt.

Eine Kälberne Sulze.

Nimm einen halben Kalbskopf, 2 Kälberne Ohren, und schweinerne Füße, lege sie in ein Kastrol voll Wasser, gib ein Seitel Wein und ein Seitel Essig, auch 2 Zwiebeln Lorberblätter, eine gelbe Rübe, eine Petersilwurze, etliche Pfefferkerner, Muskatblüh, Safran und etwas Salz dazu, lasse es recht weich sieden, daß das Fleisch von den Beinen falle, außer den Kopf, wenn er weich ist, nimm ihn davon, und lasse ihn auskühlen, schneide ihn länglich, wie zu einem Ragout, das übrige lasse aber gänzlich zusammen sieden; dann seige die Soße durch ein reines Tuch, lasse sie auskühlen, schlage in ein Geschirr 3 ganze Eiersammit den Schalen, und gieße die Sulze dar-

über, lasse sie eine ganze Stunde damit sieden, alsdann auskühlen, und abermahl durchseigen; nimm ein Melan oder anderen Modl, lege auf den Boden geschnittene Pistazienblätzel, und etwas von der Sulz, den geschnittenen Kalbskopf darein, die übrige Sulze darüber, und oben darauf eben Pistazien, und lasse sie so an einem kühlen Orte sulzen.

Schweinerne Sulz auf andere Art.

Schneide Schweinerne Füße mitten von einander, thue sie in ein Kastrol, gieße einen Theil Essig, einen Theil Wein, und einen Theil Wasser daran, lasse es, was recht ist, dann gib auch ein wenig Rosmarin, 2 Lorberblätter, etwas Zimmet, Muskatblüh, Gewürznägel darein, und lasse es weich sieden, darnach thue die Füßel in eine Schüssel, gib die Soße darüber, und lasse sie in einem kühlen Orte sich sulzen.

Himbeersaft.

Gib eine Maß Himbeere in einen Widling, und ein Seitel guten Weinessig darauf, zerdrücke die Himbeere mit einem Kochlöffel, lasse sie 24 Stunden in einem kühlen Orte stehen, dann drücke sie durch ein reines Tuch, seige den Saft durch einen flanelen Sack; nimm auf ein Seitel Saft 3 Viertel Zucker, lasse ihn wie ein hartes Paar Eyer sieden, setze ihn von der Glut, und seige ihn abermahl durch den flanelen Sack, alsdann fülle ihn

in eine Flasche, und behalte ihn auf zum Gebrauch, du mußt aber kein Oehl darauf geben.

Spenferkelsulz.

Schneide von dem Spennferkel den Kopf ab, dann theile das übrige in der Mitte von einander, sondere jedes Viertel in ganz kleine Stücke, und lege sie in ein Kastrol, gib Zwiebel, Lorberblätter, etliche Blüten Safran, auch Inquer, Muskatblüh, einige Gewürznägerl und Salz daran, hernach schütte ein Seitel Wein, ein Seitel Essig und Wasser darüber, lasse es sieden, saume es aber immer fleißig aber; wenn sich das Häutel von den Biegeln löset, so ist es genug gesotten; dann lege die Stücke auf eine Schüssel heraus, seige die Soffe 2 bis 3 Mahl durch ein reines Tuch, dann lasse sie sich sulzen, schneide die Sulze in Stücke, und lege sie, wie du willst, über die Spennferkeltheile, setze sie hernach in ein kühles Ort, damit sie sich zusammen sulzen, und gib es.

Rufumucken einzusieden.

Duße schöne kleine Rufumucken recht reinlich, wasche sie etliche Mahl sauber auß; nimm in eine irdene Rin frisches Wasser, salze es, und lasse es sieden; wenn es recht stark siedet, so lege die Schwammen darein, lasse sie wie ein weiches Paar Euer aufsieden, dann seige sie ab, und lege ein Stangel ganzes Zimmer, etliche Stückel Muskatblüh, zwen Gewürznägerl, ein Stückel Muskatnuß, zwen Pfefferkern,

ein Stückel Inquer, zwey frische Lorberblätter, und frische Rosmarinblätter zu ihnen, hernach siede in einer Pfanne Essig, lasse ihn auskühlen, und dann gieße ihn über die Schwammen und die übrigen Zulagen, fülle das ganze, wenn es kalt ist, in ein Zuckerglas, binde dasselbe mit doppelter Blase zu, damit sie nicht ausrauchen, und hebe sie auf, so lange du willst, sie sind zu allem zu gebrauchen.

Zwölfte Abtheilung,

v o n

verschiedenen Salaten und Soßen.

Gesulzter Pomeranzensalat.

Schäle 4 Stück Genueser, Pomeranzen, ziehe die weiße Markhaut reinlich davon, schneide aus jeder 4 Blätter, lege sie auf eine Schale, die gelben Schäler schneide wie geschnittene Nudeln, siede sie, wie ein weiches Ey, daß sie das Bittere verlieren, dann seige sie ab; gib 3 Viertel gefähten Zucker in ein messingenes Becken, gieße ein halbes Seitel Wasser darauf, lasse sie so lang sieden, bis der Zucker zerfloßen ist, alsdann setze sie auf den Windofen, lasse ihn recht sieden, bis er

S