

Den Schado.

Nimm auf ein Seitel guten Wein 10 Eys
erbötter, ein gutes Stück Zucker, ein Stückel
ganzes Zimmet, eine ganze Limonienschallen,
dieses alles gieb in ein sehr reines Häfen,
sprüde es gut durcheinander, setze es zu einer
Blut, und sprüde es bis es zu steigen und
dick zu werden anfängt, gieb es in ein Becherl,
oder auf eine Schüssel, sie wird auch über
den Pudding gegeben.

Limonisulz.

Nimm 10 Stück saftige Limoni, reibe
von 4 die Schallen mit Zucker ab, hernach
schneide die Limoni auf, trucke den Saft wohl
aus, und gieb es in 3 Seitel frisches Wasser,
hernach seihe es durch ein Haarsieb, gieb den auf
Limoni abgeriebenen Zucker hinein, und wenn
die Sulz nicht süß genug, so gieb einen andern
Zucker hinein, hernach nim ein halbes Seitel
Milch, und gieß die Hälfte unter die Sulz
und laß eine Weile stehen bis die Milch zum
Topsen wird, nim sodann ein dickes Ser-
viet, gieß die Sulz darauf, und laß es schön
langsam durchsiehen, hernach gieb 2 Loth
fein aufgelöste Hausenblatter darunter, mische
sie

ſie mit einem Silberlöffel wohl untereinander, gieß ſie in die gehörige Sulzſchalen, und laß es auf den Eis, oder ſonſt auf einen kalten Ort ſulzen.

Die Hauſenblätter aufzulöſen.

Nimm auf dieſe Sulz 2 Loth geſchnittene Hauſenblätter, waſche es ſauber aus, gieß es in eine Rein, gieß ein halbes Seitel Waſſer darauf, gieß ein kleines Stückel Zucker darauf, ſetze es auf eine gemache Glut, daß ſie ſich ganz langſam auflößt, rühre es immer mit einen reinen Kochlöffel um, damit es ſich nicht anbrennet, wenn ſie wohl aufgelößt iſt, ſo ſeihe es durch ein dickes Tuch, trucke es aber nicht aus, ſonſt wird ſie trüb. Auf dieſe Art giebt man es unter die Sulzen; es muß aber nur ſo viel warm ſeyn, daß ſie laufen kann.

Die Pomeranzensulz.

Nimm vier ſchöne füße Pomeranzen, reib von allen das Gelbe auf Zucker ab, hernach ſchneide ſie auf, trucke den Saft in ſo viel Waſſer wie oben gemeldet iſt, nimm 3 oder 4 Limoni dazu, damit ſie eine

Kraft bekömmet, gieß den abgeriebenen Zucker hinein, rühre es oft durcheinander, und laß eine gute Weile stehen, bis sich der Zucker gut auflößt, damit die Sulz eine schöne Farbe bekömmet, zuckere sie so viel sie nöthig hat, und gieß sie auf, als wie die vorigen. Mache es mit der Hausenblatter wie auf obige Art, nur keine Milch mußst du zu diesem nehmen, dann es wird nicht klar, und behält die gelbe Farbe.

Die Weichselsulz.

Nimm im Sommer einen guten Theil spanische Weichsel, stosse sie im Mörser doch ohne Kern, stosse 2 oder 3 ganze Gewürznägel, und ein wenig Zimmet mit, hernach gieß es in einen reinen Weidling, gieß ein Halb Wasser darauf, rühre es mit einem Kochlöffel wohl durcheinander ab, wenn du Zeit hast, so laß ein paar Stund stehen, hernach trucke es durch ein dickes Tuch, gieß von 4 oder 5 Limoni den Saft dazu, gieß Zucker was nöthig ist, läutere es mit Milch wie die Limonisulz, gieß auf, gieß die Hausenblatter darunter, und laß es sulzen, vermische die Hausenblatter mit gesortenen Weichselsaft.

Die

Die Ingwersulz.

Nimm eine Halbe schöne Ingwer, zerdrücke sie mit einem Kochlöffel in einen Weidling, gieß ein Großseitel Wasser darauf, trücke es durch ein Tuch gut aus, gieß Limonissafft und Zucker dazu, damit es einen guten Geschmack bekommt, gieß 2 oder 3 Löffel voll Milch darunter, und laß stehen bis es topfig wird, gieß auf wie die anderen Sulzen, gieß die Hausenblätter darunter, laß den halben Theil in den Sulzgeschier fest werden, mache von den Ingwern ein Kreuz darein, oder setze sie am Rande herum, gieß die obige Sulz darauf, und laß fest werden. Auf diese Art werden die Sulzen von allen Früchten, und im Winter von Säften gemacht.

Die grünen Pomeranzen einzumachen.

Man stupft und wässert sie etliche Tage, hernach siedet man sie bis sie weich sind, hernach leget man sie in ein Glas, siedet einen Zucker, gießt ihn kalt daran, und lasset es 8 Tage stehen, hernach seihet man den Zucker ab, und leget noch ein Stückel nach, dann siedet man ihn wieder, gießet ihn wie-