

auch ganzen ungestoffenen Zimmet, welchen man nachher wieder herausnimmt, dazu, zuckert ihn, was nöthig ist, und stellt diesen Wein mit den Döttern, eine Viertelstunde vor dem Anrichten, zu einem Kohlfener, und sprühdelt immer, bis er siedet. Ist erst nimmt man den Budin auf eine Schüssel, besteeet ihn mit langgeschnittenen Mandeln und Bistazn, und hernach richtet man den Weinschado darüber, und gibt es auf die Tafel.

---

## S u l z e n.

---

### Die blaue Beilchensulz im Frühjahr.

Nimm drey oder vier Handvoll blaue Beilchenblattel, gib sie in einen Weidling, brenne sie mit einem siedenden Wasser zwey oder drey mahl ab, und laß es kalt werden; es ist aber zu merken, daß das erste Wasser allzeit abgeseihen, und in einem messingenen Geschirr wieder aufgefotten wird, hernach trockne es durch, gib Limonie und Zucker dazu, damit es geschmack wird, läutere sie wie die anderen, hernach gieß es auf, und gib die

Hausenblätter hinein, und gib es wie du willst in Schalen, oder laß es stocken.

### Die Brunnkressulz.

Nimm um drey Groschen Brunnkress, aber ein Theil bittern, löse die groben Stengel weg, stosse ihn im Mörser recht klein, presse den Saft durch ein Tuch wohl aus, gieß drey Seitel Wasser darauf, gib sieben oder acht Limonien dazu, auch Zucker was nöthig ist, hernach gib etliche Löffelvoll Milch darunter, und läutere sie gut. Wenn sie schön röthlich ist, so gieß es auf, und gib die Hausenblätter dazu. Die Hausenblätter ist minder oder stärker benennt, weil die vorgeschriebenen Sulzen alle auf ein Maß gerichtet sind, und daher man zwey Loth auf ein Maß nimmt.

### Plamaschee.

Nimm auf ein Maß Obers ein halb Pfund Mandel, schwelle sie, ziehe sie ab, und stosse sie klein, feuchte sie aber im Stossen öfters mit Obers an, gib sie in eine Keim, die noch nicht viel gebraucht ist, gieß das Obers darauf, gib ein Stückel ganze Fanille dazu, und Zucker was nöthig ist, hernach setze es auf eine starke Glut, rühre es aber öfters um, und laß es bey einer Viertelstunde sieden, gib

die Hausenblätter gleich hinein, und laß es subtil überkühlen, damit man es durcharbeiten kann, hernach drucke es durch ein sauberes Tuch, zuletzt streiche es mit dem Kochlöffel durch, und rühre es öfters. Wenn es ausgekühlt ist, so gib es in die Sulzschalen. Statt der Fanille, kann man bitteren Mandel- oder Pomeranzengeruch geben.

### Gesulzte Crem.

Nimm eine Halbe von dem besten Obers, schlage siebzehn Eyerdotter hinein, reibe Zucker auf Limonie, oder Pomeranzen ab, sprüde es gut ab, seihe es durch ein Sieb, und gib es in Becherl, lasse es im heißen Wasser stocken, und setze es in das Eis; bevor du es auf die Tafel gibst, so mache eine gefaumte Milch: fülle die Becherl recht hoch mit Faum an, und gib ein wenig Biskotenbrösel darauf.

### Crem - Prulech.

Nimm ein kleines Kochlöffelvoll Mehl, gib Zucker, was nöthig ist dazu, gib Geruch von was du willst, rühre es mit kaltem Obers wie ein Rindskoch ab, schlage zehn Eyerdotter auf eine Halbe Obers hinein, gib es auf das Feuer, rühre bis es ganz dick wird, gib es auf das gehörige Geschirr, und laß es heiß werden, streue Zucker darauf, brenne es mit

dem heißen Schäufel, und gib es aber gleich zur Tafel.

### Den Schado.

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

### Limoniesulz.

Nimm zehn Stücke saftige Limonien, reibe von vieren die Schalen mit Zucker ab, hernach schneide die Limonien auf, drucke den Saft wohl aus, und gib es in drey Seitel frisches Wasser, hernach seihe es durch ein Haarstieb, gib den auf Limonien abgeriebenen Zucker hinein, und wenn die Sulz nicht süß genug ist, so gib einen andern Zucker hinein, hernach nim ein halbes Seitel Milch, und gieß die Hälfte unter die Sulz, und laß es eine Weile stehen, bis die Milch zum Topfen wird: nimm sodann ein dickes Serviet, gieß die Sulz darauf, und laß es schön langsam durchseihen, hernach gib zwey Loth fein aufgelöste Hausenblätter darun-

ter, mische sie mit einem Silberlöffel wohl untereinander, gieß sie in die gehörigen Sulzschalen, und laß es auf dem Eis, oder sonst auf einem kalten Ort sulzen.

### Die Hausenblätter aufzulösen.

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

### Die Pomeranzensulz.

Nimm vier schöne süsse Pomeranzen, reibe von allen das Gelbe auf Zucker ab, hernach schneide sie auf, drucke den Saft in so viel Wasser, wie oben gemeldet ist, nimm drey oder vier Limonien dazu, damit sie eine Kraft bekömmet, gib den abgeriebenen Zucker hinein, rühre es oft durcheinander, und laß es eine gute Weile stehen, bis sich der Zucker gut auflöst, 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 mußt du zu diesem nehmen, denn es wird nicht klar, und benimmt die gelbe Farbe.

### Die Weichselzulz.

Nimm im Sommer einen guten Theil spanische Weichsel, stosse sie im Mörser, doch ohne Kern, stosse zwey oder drey ganze Gewürznägel, und ein wenig Zimmet mit, hernach gib es in einen reinen Weidling, gieß eine Halbe Wasser darauf, rühre es mit einem Kochlöffel wohl durcheinander ab. Wenn du Zeit hast, so laß es ein paar Stunde stehen, hernach drucke es durch ein dickes Tuch, gib von vier oder fünf Limonien den Saft dazu, gib Zucker was nöthig ist, läutere es mit Milch, wie die Limoniesulz, gieß es auf, gib die Hausenblatter darunter, und laß es sulzen, vermische die Hausenblatter mit gesottenem Weichselkraft.

---