
Zwölfter Abschnitt.

Von den verschiedenen Sulzen.

780. Marillen-Sulze. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt zeitige Marillen, zupft die Stängel ab, stößt sie halben Theils in einem steinernen Mörser, hernach nimmt man sie in einen Weidling, und gießt unten weißen Wein darein, so viel man Sulze vonnöthen hat, nimmt sie dann in ein messingenes Becken, und läßt sie eine Viertelstunde sieden, hernach drückt man sie durch ein sauberes Tüchel; auf eine Maß Saft nimmt man drey Viertelpfund Zucker, vier Loth aufgelöste Hausenblase, läßt sie durch den Sulzsack laufen, damit sie schön klar wird, füllt sie in die Schalen oder Schüsseln, oder in kleine Gläser, setzt sie auf ein Eis oder an einen kalten Ort.

781. Mandel-Sulze. (Nach J. Gartler.)

Man nimmt eine halbe Maß süßes Obers, läßt es sieden, zieht ein halbes Pfund Mandeln ab, stößt sie klein, schüttet sie in siedendes Obers, legt ganzen Zimmt, Limonie, Pomeranzenschalen, oder was man für einen Geruch haben will, hinein, läßt es gut sieden; seihet es durch ein Tuch, und drückt es gut aus; dann nimmt man zwey Loth Hausenblase, weicht sie über Nacht ein, wäscht sie sauber aus, und läßt sie auf einem Kohlenfeuer mit einigen Löffeln voll Wasser zergehen, zuckert die Milch, und seihet die Hausenblase durch ein Tüchel, hierauf nimmt man die Milch vom Feuer, rührt die Hausenblase darunter, füllt sie in die Schalen, stellt sie an einen kühlen Ort, daß sie stockt, so ist sie fertig. Oder: man nimmt einen Bierling geschwellte und fein gestoßene Mandeln, schüttet eine Maß siedendes gutes Obers