

20. Gefüllte Citronen = Sultze.

Schneidet an der Citronen auf dem breiten Ort ein Blä klein herab / holet mit einem kleinen Messerlein das Saure heraus / werffet also die Citronen in ein frisches Wasser / und laßt sie über Nacht darinnen ligen ; des andern Tags werffets in einen Hasen mit siedendem Wasser / und siedets biß sie schön weich sind ; schabet nachmal mit einem kleinen Löffel = oder Messerlein das Weiße heraus / biß sie durchsichtig werden : Etliche nehmen auch nur frische Citronen dazu / wie sie an sich selbst sind / und sieden selbige nicht ab / sondern schneiden nur also roh das Weiße von der Schalen / so viel sie können / heraus / doch daß die Schelffen fein Loch bekommt ; dann giessen sie in ein Häfelein ein oder anderthalb Seidlein / oder drey viertel = Maas / guten starcken Wein / weichen auch Zimmet und Megelein / aber der Zimmet drey mal mehr als der Megelein / zusamt ein wenig Muscatblüh in ein Bindelein gebunden / in einer achtel Maas Wein = oder Citronen = Essig ein : wann man nun vier oder fünff Citronen füllt / muß man ungefehr drey Loth Hausenblasen im Röhrenwasser über Nacht einweichen / hernach die Hausenblasen / den Essig und Wein alles zusammen / eine gute halbe Stund sieden lassen ; leget aber ohngefehr ein halb Pfund / oder auch mehr zu Stücklein geschlagenen Zucker nach und nach hinein / kostets / damit es nicht zu süß werde ; wann dann selbige noch eine halbe Stund gesotten hat / giesset etliche Tropffen in ein kleines zinnernes Schüssellein / und sehet obs nicht gestehe ; wanns gestehet / so kan man sie entweder mit Flecklein / oder aber Saurach = und Wein = Legelein = Safft / roth färben / oder auch eine andere Farbe geben / welche beliebt. Die Füll aber zur Citronen machet also : Schüttet ein wenig von der Sulzen heraus in ein kleines Schüssellein / daß sie in etwas abkühle ; mischet dann abgezogene klein = und würfflicht = geschnittene Mandeln darunter / füllets in die Citronen / und sezt selbige auf ein kleines Schüssellein oder Häfelein / daß sie nicht umfallen können / und an ein kühles Ort daß sie bestehen ; wann sie nun bestanden sind / stellet wieder in eine Schüssel / auf das