

das breite Ort / daß sie stehen können : bezierets mit Lorbeer-Plätz-
tern / daran die Spitzlein verguldet sind / und leget eingezuckerte hal-
be Citronen-Plätzlein dazwischen : Wann man diese Citronen in ei-
ner Sulzen in eine Schüssel legen will / muß man der Sulzen et-
was mehr anmachen / und ein wenig davon in eine Schüssel gießen.



Oder :

Man kan auch dergleichen Citronen von unterschiedlichen Far-
ben füllen / und aus obiger Sulzen drey- oder viererley Far-
ben dazu anmachen : Oder auch in einander / und zwar zu erst
in den Boden der Citronen ein klein wenig Mandel-Sulzen gießen /
dann bestehen lassen / und wieder ein wenig andere darauf / und so
fort an / biß die Citronen voll ist. Die Pomeranzen kan man gleich-
falls also zurichten / und mit Sulzen füllen / wie die Citronen / dann
es sieht sehr schön und zierlich / wann dergleichen Citronen und Po-
meranzen Wechsel-weiß in einer Schüssel mit Sulzen liegen. *

21. Eine Pomerantzen-Sultze.

Mehmet einen Vierding / oder viertel-Pfund Zucker / gieße
Wein und Wasser / nach gutgeduncken / so viel darauf / als
zu einer Schüssel voll genug ist ; legt ganze Zimmet und Nel-
gelein darein / lassets so lang sieden / biß es ihnen den Geschmack auß-
ziehet : schneidet alsdann von etlichen Pomeranzen die Schelffen her-
ab / daß nichts Weisses daran bleibe / die Pomeranzen aber müssen
ausser der Schelffen ganz bleiben : alsdann legts in ein frisches Was-
ser / und siedets auch im Wasser ein wenig ab ; lassets auf einem
Tuch ein wenig wieder vertrocknen ; hernach leget selbige in den obigen
Julep / lasset sie sieden / daß sie zimlich weich werden / doch aber nicht
versieden ; nehmet wieder heraus / und leget auf eine Schüssel : von
denen Schelffen aber / so ihr davon geschnitten / schneidet das Weiße
genau heraus / daß sie wohl dinn werden / und so dann länglicht / zu-
vor

* Wer diese Sulzen nicht von lauter Wein zu machen beliebt / der kan
sie auch von Kalbs-Füssen / wie die andern ungefarbten vorher beschriebe-
nen / zusammen richten.