

scher Zimmet / mit klar-gestossenen Megelein und Muscatenblühe zugleich mit dazu binden / und sieden lassen ; zuvor aber eine Haussen-Blasen in einen besondern Wasser absieden / daß es zimlich dick wird / alsdann durchzwingen und gestehen lassen : von dieser gestandenen Haussen-Blasen wirfft man nachmal ein gutes Stuck zu den durchgezwungenen Wein hinein / und läßt es also noch ferner zusammen sieden / biß es sich sulzet : Oder man kan / gleich anfangs / ein gefeiltes Hirschhorn in der Sulzen mit sieden / hernach eine Haussen-Blasen dazu nehmen / und auch mit sieden lassen / biß es sich sulzt : Auch kan man ein Hirschhorn besonders sieden / alsdann durch-gezwungen / und noch ein wenig sieden lassen ; wann man sieht daß es sich sulzet / so hebets vom Feuer ; lassets ein wenig erkalten / seihets alsdann wieder durch ein wollenes Tuch / und lassets noch ein wenig gestehen oder fallen. Solte der Geschmack von der Zimmet dieser Sulze noch nicht annehmlich oder starck genug seyn / kan man nur etliche Tropffen Zimmet-Essens darein fallen lassen / so wird sie kräftig und gut seyn ; wann nun selbige ein wenig erkaltet / giessets / wie die andere vorher-gehende Sulzen / in eine Schüssel / und bezierets nach belieben.

31. Eine Zimmet-Sultze / auf andere Art.

Desset an ein Pfund schönen Zucker eine Achtel-Maas Spanischen oder gar starcken Wein / einen halben Aechtering / oder sechzehenden Theil der Maas / füsse Milch / und ein Seidlein oder halbe Maas Essig / thut zwey kleine Löffel voll grob-gestossenen Pfeffer dazu / schlaget alles eine gute halbe Stund wohl unter einander ab : sehet nachmals in den Keller / und lassets etliche Stunden lang über Nacht stehen / seihets dann / ohngefähr drey mal hinter einander / durch ein wollenes Säcklein / biß es lauter und hell wird ; weichet aber zuvor ein gut theil Haussenblasen / zwey Stunden lang / in kalten Wasser ein : sehet hernach an einen warmen