

gestossene scharffe Zimmet in ein Bündlein binde / und in der Sulze mit siedem lasse / das Bündlein nachmal wol ausdrücke / daß die Krafft heraus gehe / und die Sulze von der Zimmet eine schöne Farb bekomme : wann nun diese Sulze fertig ist / so seihet solche / wie oben gedacht / durch ein reines Tüchlein / tropffet eliche Tropffen Zimmet-Essenz / oder Zimmet-Öel darein / und wann selbige erkalt / giesset sie in die Schüssel. Will man unten auf den Boden von eingemachten Sachen / oder aber eine kräftige Füll / von gehackten Mandeln / an Statt des eingemachten legen / stehet solches zu eines jeden belieben.

34. Eine Leber- oder Lebkuchen-Sulze.

Brocket einen so genannten Kimpffel-Käß / oder Leipziger Lebkuchen / in einen verglasurten Hafen / giesset den besten Rheinischen Wein daran / und lasset ihn verdeckt / an einem warmen Ort / einen Tag und Nacht / stehen ; rühret es aber öftters um / damit der Lebkuchen weich werde ; treibet selbigen hernach durch einen Seiher oder Durchschlag / setzet das durchgetriebene zum Feuer / damit es bey einer Blut langsam siede ; rührets aber mit einem Koch-Löffel fein langsam in dem Sud / doch also / daß ihr das Braune an dem Boden nicht damit anrühret : wann es nun fast kalt eingekochet hat / zwiret Pfeffer / Ingber / und etwas Saffran / mit Wein oder Malvasier / in einem Schüsslein an / und lasset also zimlich lang im Wein stehen / schüttet hernach alles in die Sulze ; wolte sie zu geschwind dick werden / giesset nur etwas mehr Wein daran / und wanns genug gewürst ist / so zuckerts ; streuet gestossene Muscatenblühe darein / und lasset noch ferner sieden / biß sie nimmer wassericht ist : hernach / wann sie genug gesotten hat / hebets hinweg / thut gestossene Zimmet und Cardamomen darein / rühret sie mit Malvasier ab / biß sie ein wenig kalt wird / giest noch ein wenig Malvasier dazu / dann sonst bekommt sie eine Haut ; verbindet den Hafen / und setzet ihn an ein kaltes Ort / so kan man diese Sulze sechs Wochen gut behalten : Wann man nun davon essen will / nehmet etwas davon