

Vierzehender Theil/

Entdeckend die Zubereitung annehmlicher Gallerten oder Sulzen.

- | | |
|---|--|
| <p>1. Eine gemeine Sulze.
 2. — — auf andere Art.
 3. — — noch anderst.
 4. Eine Capaunen- oder Hünen-Sulze.
 5. — — — — —
 6. — — auf andere Art.
 7. — — noch anderst.
 8. — — auf eine andere Weise.
 9. — — — — noch auf andere Art.
 9. Reb-Hünen-Sulze.
 10. Hirschhorn-Sulze.
 11. — — auf andere Art.
 12. — — noch anderst.
 13. Eine Fisch-
 14. Forelln-
 15. Hecht- oder
 Kammeln- } Sulze.
 16. — — auf andere Art.
 17. Eine Grundel-Sulze.
 18. Krebs-Sulze.
 19. — — — — auf andere Art.
 20. — — — — noch anderst.
 21. Mandel-Sulze.
 22. — — auf andere Art.
 23. Citronen-Sulze.
 24. Gefüllte Citronen-Sulze.</p> | <p>25. Eine gefüllte Pomeranzen-Sulze.
 26. Pfersich-Sulze.
 27. — — auf andere Art.
 28. Quitten-Sulze.
 29. — — auf andere Art.
 30. — — noch anderst.
 31. Aepffel-Sulze.
 32. — — — — auf andere Art.
 33. Rothe Aepffel-Sulze.
 34. Ribes- oder Johannes-Beer-
 Sulze.
 35. Zimmet-Sulze.
 36. — — — — auf andere Art.
 37. — — — — noch anderst.
 38. — — — — auf eine noch andere
 Weise.
 39. Leber- oder Lebfüchsen-Sulze.
 40. Sulze so sehr gut vor Dürresüchtige
 und Krancke.
 41. Bunte oder viel-färbige Sulze.
 42. Erhobene Sulze.
 43. Milch-Sulze.
 44. — — — — auf andere Art.
 45. — — — — noch auf andere
 Art.
 46. Weiße Sulze.
 47. Schnee zu machen.
 NB. Mehr sibe im Anhang.</p> |
|---|--|

