

nen wüllenen Safft lauffen in eine tieffe Schüssel/ schöpffet das Fett und alles Feiste oben darvon/ zuckert es/ und bestellet es mit Mandeln und Zibeben.

9. Wie man auf eine fremde Art eine gute Sülze machen soll.

Man nimt Kälberknaden/ Fleisch und Füße /schneidet dieselbige in der mitte voneinander / leget es in einen saubern Kessel / gießet guten Wein darein/ und lässet es wol sieden / bis daß sie zerfallen / thut ganzen Zimmet / Pfeffer/ Ingwer und Zucker darein/ nach gutdünken : Imgleichen eine ganze oder in Viertel geschnittene Zwiebel und einen Apfel / machet es braun / roht / gelb oder weiß / wie man wil/ lässet es etlichemal durch einen wüllenen Safft lauffen / so wird es schön lauter.

Man kan es mit Berbs. oder Johannisbeerlein färben/so wird es schon roht. Wil man es blau machen / so nimt man blauen Viol-saft/ so mit Malvasier angemacht. Selb mit Safran. Grün mit gestoßenen Fenchel und dergleichen.

Den Safft/wodurch man die Sülzen gießet / soll man oben weit und unten zugespizet von einem Härern reinen Tuch machen lassen/ und allezeit unten / ehe man es durchgießet / einwenig Haberstroh darein legen.

10. Eine gute weiße Sülze von Mandeln zumachen.

Man stößet die Mandeln/ wie eine Mandel-Milch/nimt hernach Hausblasen/ je nachdem man viel / oder wenig machen wil/siedet dieselbige in frischem Wasser / thut desselbigen Wassers ein wenig in eine zinnerne Schüssel heraus/und siehet/ob es gerne bestehe; hernach ziehet man die Mandeln mit aus: wenn es nimmer warm ist / und lässet es gestehen zu einer Sülze. Diese Sülze ist kräftig und gut; Man soll aber zuvor ins Wasser schönen weißen Zucker thun/damit es fein süß werde.

11. Eine Kapaunen-Sülze zumachen.

Man nimt einen ganz magern Kapaun / brüheth und saubert ihn/ thut das Eingeweide heraus / und wäschet denselbigen hernach inwendig mit Wein fein sauber aus. Wenn dieses geschehen/ so thut man

man