

## Allerhand Milch.

### 102. Gesulzte Milch zu machen.

**M**An soll von 10. Eiern das Klar nehmen, und mit einem Spridter ein Löffel voll Wasser zerschlagen, und darzu nehmen zweymal so viel süßen Ram, zuvor in einem Häfert kochen, und wieder überschlagen lassen, darnach die Eierklar darein rühren, gar wohl, daß fein dick wird, und wohl zuckern; und auf ein Schüssel legen, anrichten, und kalt geben.

### 103. Ein andere gesulzte Milch.

**N**imm ein halb Maß dicke Milch, thus in ein Maß Häfen, salt und laß sieden: darnach nimm das Weiß von 10. Eiern, klopf, laß kochen, zuckers, schütt die zerflopfen Eier darein, laß ein Viertelstund fein gemacht kochen, rühre nicht, bäh ein weißes Brod, leg in die Schüssel, und sträh Weinbeerl darauf, und thue die gesulzte Milch darauf, seß, daß es fein kühl steht.

### 104. Die Spanische Milch zu machen.

**M**An soll gute obere süße Milch nehmen, ein gutes Häfen voll, dieselb kochen lassen bey einer Viertelstund, oder ein wenig mehr; darnach soll mans in gar niedere erdene Geschirr gießen, und über Nacht in einem kühl Keller stehen lassen, so wirfts ein Haut auf; darnach soll man schöne bähete Semmelschnitten nehmen, und in eine gute Milch weichen, und auf ein Schüssel legen, und wohl zuckern, die Häutl fein mit einem Abnehmer Löffel abnehmen, und darauf nehmen fein dick aufeinander, und allezeit Zucker darzwischen sträh, und also kalt geben.

### 105. Schnee-Milch zu machen.

**M**An soll auf ein Schüssel bey einer Halben, oder drey Seidl gute süße obere Milch nehmen, und von 5. neu-gelegten Eiern die Klar, mit einem Löffel gar wohl durcheinander abschlagen, daß gar fainig wird; darnach bähete Semmelschnitten in ein Schüssel legen, zuckern, und ein wenig Zimmet darauf sträh, und den Faim von der Milch darauf legen, gar hoch aufeinander, je höher, je schöner ist es, wann die Milch nimmer fainig, so lang ein Löffel voll darinn ist, soll mans nur wieder spriedlen, so fainig, doch muß die Milch gar gut seyn.

### 106. Ein Topffen-Milch zu machen.

**M**An soll gar ein gute ober süße Milch nehmen, und drey ganze Eyr wol zerflopfen, und durch ein Seyh-Pfannlein darein seihen, und zum Feuer setzen, und wanns gleich will anheben zu kochen, Raß Molcken in einer Milch wol zertreiben, darein gießen, und wol rühren, und bey einer Blut stehen lassen, biß er sich gleich anhebt zu brechen, und zu einem Topffen werden

den will, darnach ein Weil stehen lassen, und das Eßpffel abseyhen, und in die darzu gehörige Mödel schlagen, die fein formirt wie ein Eßffel, und seynd von Korbbläunen geflochten; und wann das Käß, Wasser wohl darvon geseyhen ist, soll mans auf ein Schüssel umstürken, und ein gute süsse Milch daran gießen, man mag zuckern oder nicht.

107. Ein Reiß, Milch zu machen.

**M**An soll gute obere Milch nehmen, und ein Reiß darinn kochen, nicht zu viel, wann er nun anhebt zu sieden, muß man ihn nicht rühren, wann er anderthalb Stund kocht, so setzt sich das Dick am Boden, so soll man die Haut herab heben, darnach das durch ein dünnes Tuch lauffen lassen, daß nichts von dem Reiß darein kommt, zuckern oder nicht, kalt lassen werden.

108. Die Spanisch, Milch, Nates genannt.

**N**imm zwey schwarze unglässirte Weidling, je weiter sie seyn, je besser wirffts auf; darnach nimm ein ganz neu gemolckene Milch, wie sie von der Kuhe herkommt, seyhe, thue es in Weidling, setz es auf ein glüenden Aschen, thue aussen herum kleine glüende Kolen, und laß also 4. oder 5. Stund stehen auf dem glüenden Aschen, wann er ganz auslöschet, thut man wieder ein andern darunter, damit es alleweil von unten gemacht, und gemacht wallt, nur nicht zu viel Blut, sonst wird die Haut gleich hart und sper, aber fort muß alleweil, nur daß mans merckt, wallen, und wanns genug aufgeworffen, 4. oder 5. Stund muß gar gewiß stehen, nimms von der Blut, setzt zudecker in Keller, laß über Nacht, nimm die obere dicke Haut herab, legß auf ein Schüssel übereinander, und zuckers, also ist es gemacht.

109. Mehr ein andere gute Milch.

**E**rstlichen nimmt man von der gestrigen Milch den süßen Ram darvon ein Seidel, auf ein mittere Schüssel zu machen: mehr von der heutigen Milch ein Seidel, alsdann 2. Eßffel voll Zucker, dieses alles in einem saubern Hasfen oder Rein wohl durcheinander gerührt, und in ein Schüssel gossen, hernach auf der Blut ein Sud thun lassen, damit es aber nicht angelegt wird, und also abkühlter auf die Tafel geben.

110. Ein gebachene Milch.

**E**rstlich zerschlage ein Ey, und zerlaß in einer Pfann ein Schmalz, daß die Pfann überall mit dem Schmalz wohl heiß werde, darnach laß die Pfann mit dem zerschlagenen Ey überlauffen, daß ein Boden werde, gleich wie man sonst ein Blätl zu einem Eykraut macht, also muß die Pfann inwendig überzogen seyn, alsdann nimm gar ein gute Milch, 5. oder 6. Eyr, darnach die Pfann groß ist, zerschlag sie und zuckers, thue es in die Pfann, unten und oben Blut, daß es werde wie ein Schüssel. Koch.

## 111. Gesülzte Mandel-Milch, auf allerhand Farben.

Nimm gestoffene Mandel, die treib durch mit Wasser, darinnen Hausen-Blätter gesotten ist, alsdann nimm das Grüne von Petersil, hack's gar klein, nimm den dritten Theil von einer Mandel-Milch, zuckers und sieds in einer Pfannen, seyhe es hernach durch, so wird es grün, nimm dann die zwey Theil, die sied auch in einer Pfann, zuckers wohl, gieß den halben Theil in ein andere Pfann, laß es also weiß bleiben, den dritten Theil mach gelb mit Saffran, so hast du drey Farben, laß bestehen, wanns gestanden ist, so heb es in ein heiß Wasser, stürk auf ein blechenes Blätl, schneids alsdann nach der Läng auf ein Schüssel nach deinem Belieben.

## 112. Ein Igel von Mandeln.

Nimm gute Mandel, stoß sie, und thu es in ein saubern Hasen, und gieß ein gute dicke Milch daran von Mandeln, rührs mit einem Hölzlein, laß fein gemach einsieden, alsdann thu es heraus in ein Eykörnlein, laß wohl verseyhen: darnach nimm abgezogene Mandel, schneid sie nach der Läng entzwey, vergulds, und besteck den Mandl damit, den du gesotten hast, mach ein Form daraus wie ein Igel, zucker ihn, darnach leg ihn in ein Schüssel, gieß ein gute Mandel-Milch daran.

## Von allerhand Sulzen.

## 113. Hechten: Sulz zu machen.

Nimm ein grossen Hechten, schneid ihm die Haut sauber weck, schneid ihn zu Stucken, laß ihn ein Stund im Salt liegen, nimm guten Wein Essig, und Erbesuppen in ein Hasen, etlich geschälte Zwitter-Häpfl, Pfeffer, Zimmet, Muscatblühe darein, auch Hausen-Blätter, laß ein gute Weil einsieden, alsdann den Fisch gesäubert, und in die Suppen gelegt, fein gemach siedens lassen, zuckers dermassen, schau, daß die rechte Sauer hat von Essig, gilbs, wann er an die Statt gesotten hat, seyhe die Brüh herab, laß stehen, bis es seht, leg die Stück in ein Schüssel, seyhe die Brüh sauber durch ein Tuch, gieß an den Fisch, laß bestehen, wann du es gilbst, sträh Weinbeerl und Zirber-Nüffel darauf.

## 114. Holler: Sulzen zu machen.

Nimm den Holler, stoß ihn, und treib ihn durch mit Wein und Gewürk, und mach es süß mit Hönig und Zacker, rührs untereinander.

## 115. Lebkuchen: Sulzen.

Nimm den Leipziger Lebkuchens eine Tafel, schneide ihn würfflicht, gieße vier Maß Wein darein, lasse ihn 2. oder 3. Tag daran weichen, setze ihn darnach zum Feuer, und laß einen Wall oder sechs thun, zwings durch, thue daran Zimmet, Saffran, Zimmet, Pfeffer, Muscatblüh, laß noch ein Wall thun, so ist es recht.

## 116. Ein Sulz Muesz zu machen.

**N**imm Eyer, thue das Weiß darvon, klopff das Gelbe, zuckers, setz ein Milch über das Feuer, und laß sieden, und wanns anhebt zu sieden, so schütt das Gelb von Eyern darein, und ein wenig kalt Wasser, auf das es zusammen lauft, darnach thue es in ein Eyerkäß. Korblein, laß verseyhen, legß darnach in ein Schüssel, und nimm das Eyerklar, klopffs wohl, thue ein Zucker daran; darnach nimm ein guten Milchram von einer dicken Milch, laß sieden, thue das Eyerklar darein, und laß so lang sieden, als ein hart Paar Eyer, darnach gieß es darüber in die Schüssel, und laß kalt werden.

## 117. Ein Nusz Sulzen zu machen.

**N**imm geschälte Nusz und Semmel-Mehl, das Weiß von einem hart gesottenen Ey, stoß alles wohl untereinander, und treibs durch mit Wein, salz und gewürz es, so wird ein gute Sulzen daraus, die man zum Bratens isset.

## 118. Sulz über Fisch zu machen.

**E**rstlich nimm die Fisch und schüppe sie, siede sie mit Wein und Wasser ab, doch nicht gar allerding, salze sie auch, nimm abgezogene Mandel, und stosse sie klein, zwinge sie mit gutem Wein durch, und lege die Fisch in eine Schüssel: nimm darnach die durchgetriebene Mandel, thue Immer, Pfeffer daran, laß sieden, und gieß darüber, laß kalt werden.

## 119. Weixel Sulzen.

**N**imm zeitige Weixeln, und stoß mit samt den Kern, treibs durch wie ein Sulzen; und da sie zu dick wolt werden, so gieß ein guten Wein daran, wurde sie aber zu sauer, so zuckers.

## 120. Ein Kummel Sulz über einen Hechten.

**N**imm einen Hechten, der 5. gute Stuck gibt, theils voneinander, salz ihn ein, wann er ein Stund in Salt gelegen, wasch ihn gar sauber, daß nichts schleimigs daran sey, thue ihn in ein glasirten Hafen, gieß darauf 3. Maß guten starcken Hungarischen Wein, 1. Maß Wasser, 1. Seidl Essig, darnach nimm grobe Immer, Muscatblühe, Zimmet, binds in ein Pinckel, legß darzu, wann der Fisch ein wenig versaimt hat, leg 6. Loth zerschnittene Hausen-Blattern darzu, laß also fein stät sieden, so wirds lauter, den Hechten soll man auf ein Dreyfuß setzen, damit er um und um siede, wann der Fisch genug gesotten ist, leg ihn auf ein Schüssel, wohin du die Sulz, gießen wilst, die Sulz aber laß länger sieden, versuche etliche Tropffen auf einem zienernen Teller oder Löffel, wann es gestehet, ist es genug gesotten, dann gieß es durch ein weiß wollenen Sack, laß von sich selbst durchrinnen, gieß über den Fisch, bestecke es mit geschwölten Mandeln, und stell es in Keller, so gestehet es.

## 121. Mandel, Sulz.

**N**im Mandel, stoß sie klein, treibs mit einer warmen Milch durch, thue es in ein Pfannen, thue Haussen, Blatter darein, sied die Mandel, Milch und die Haussen, Blatter miteinander, daß fein dick wird, gieß in ein Schüssel, daß es gestehe.

## 122. Zimmer, Sulz.

**N**imb ein Halbe süßen Wein, Muscateller oder Malvasier, thue Zucker darunter, hernach nim ein Paar Löffel voll scharffen Essig, 3. oder 4. Löffel voll süße Milch darunter, laß dieses untereinander warm werden, so bricht der Weindie Farb, alsdann seyhe es durch ein dickes Tüchl, wann es klar gesyhen, gießt man das Zimmet, Del und Haussen, Blatter darunter, die Haussen, Blatter muß vorhero klar gesyhen werden, auf ein Halbe nimt man ein Loth Haussen, Blatter, wanns fertig ist, so gießt mans Zinger dick, und lasts gestehen, darnach schöpft mans Löffel voll in das Geschirr, daraus man isset.

## 123. Rothe Korn, Blumen, Sulz über Forellen, oder andere edle Fisch.

**N**im ein Seitel rothen Wein, und so viel Wasser, nim die rothen Korn, Blumen, binds in ein saubers Tüchl, leg Zucker darzu, laß sieden, bis wohl pickt, alsdann gieß auf gesottene Fehren oder Sälbling, oder anderr edle Fisch.

## 124. Ein gute Sulz über Karpffen.

**S**etze den Karpffen in Essig und Wasser, doch daß der Essig wohl vor schlägt, thue auch Zwifel, Pfeffer, Muscatblühe und Nägerl darzu, laß also sieden bis genug, richts auf ein Schüssel, ziers mit langlecht geschnittenen Mandeln, und laß gestehen.

## 125. Krebs, Sulzen.

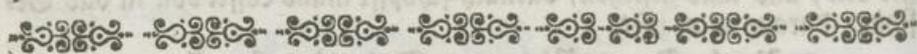
**N**im abgesottene Krebsen, bus und stoß sie in einem Mörser, schlags mit gutem klaren Wein durch, nim andere gesottene Krebsen, und laß die durchgetriebene Suppen sieden, wanns sied, thue die Krebsen darein, laß ein kleinen Sud thun, thue auch Gewürz darzu, richts auf ein Schüssel, besteckts mit Mandel und Weinbeerl, und laß also gestehen.

## 126. Rechte Kummel, Sulz.

**N**im guten weissen Wein, gieß ihn in einen neuen überzienten Kessel, thue ganzen Zimmet, schönen weissen Conari, Zucker, ein klein wenig ganzen Pfeffer, 3. oder 4. Stuck Imber darein, laß es durcheinander sieden, wann es wohl gesotten, so nim es weg vom Feuer, wirff 3. oder 4. Grän Bisam und Ambra darein, nim schön weisse Haussen, Blatter, zerflopp sie wohl, weiche es im Wasser ein Tag oder zwey, so wird es weich, thue es in ein neues Geschirr, gieß das Wasser darvon, gieß ein halb Seitel saubers Wasser

Wasser darauf, laß es gemacht zergehen auf einem kleinen Kohl, Feuer, es muß aber nicht sieden, streich es durch ein neues härenes Süb, gieß es in die Sulzen, theile die Sulzen in drey Theil, thue Turnasol in ein Theil, oder blauen Beigel, Saft, die andern Theil laß wie es an ihr selber, zum dritten Theil nim Mandel, stoß sie wohl, streich sie durch mit der Sulzen, so wird sie schön weiß, gieß ein jede Farb besonder in ein Geschirr, richte die Farben durcheinander an, besteck es mit Zirbernüßl, und gib es, man füllt es auch in ausgeschälte Limes, oder Pommerantschen, Schaalen.

NB. Neben dieser Sulzen seynd gar villerley in dem Arzney-Buch zu finden, welche in dessen Register im Wort Sulz können nachgeschlagen werden.



### Von allerhand Würstel, Knödl, Strudl.

#### 127. Kälberne Würstel zu machen.

**M**An soll Kälbernes Brätl, samt viel Kälbernen Faisten klein hacken, und darunter mischen, eingefalkene Lemoni, auch ein Semmel schmolten in obere Milch geweicht, auch Pfeffer und Majoran, darnach ein Kälbernes Neßl, das Gehackte darauf schlagen, fein Würstel daraus machen, mit einem Faden binden, und auf dem Rost braten.

#### 128. Würstel von Capaun, und Hünner, Leber.

**M**An soll die Lebern und Faisten von Capaun klein hacken, pfeffern, und gar lind salzen, eine gute obere Milch daran gießen, und von einem Spansäckel die größten Därme einfüllen, und in einem heißen Wasser ein wenig überbrennen, darnach auf ein Rost gelegt.

#### 129. Hirschen, Würstel zu machen.

**M**An soll ein gar saubern Faisch von Hirschen aufheben, darnach ein Jungfrau Brätl klein hacken, ein rinderne Faisten gewürfflet schneiden, zimlich viel, und darunter mischen, auch so viel Faisch darein seihen, daß fein roth wird, darnach pure obere Milch darzu nehmen, daß fein dick wird, wie zu den Leber, Würsten, darnach salzen und gewürzen mit Pfeffer, Zimber, und gestoffenen Muscatnuß, und in den faisten Maß, Darm von Hirschen einfüllen, der zuvor sauber gepußt ist, darnach in einem heißen Wasser überbrennen, auf einem Rost bräuen, und auf grüne Blätter anrichten.