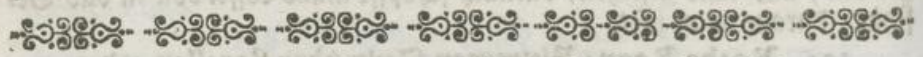


Wasser darauf, laß es gemacht zergehen auf einem kleinen Kohl, Feuer, es muß aber nicht sieden, streich es durch ein neues härenes Süb, gieß es in die Sulzen, theile die Sulzen in drey Theil, thue Turnasol in ein Theil, oder blauen Beigel, Saft, die andern Theil laß wie es an ihr selber, zum dritten 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, Schalen.

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.

MAn 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.

28. Würstel von Capaun, und Hünner, Leber.

MAn 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.

MAn 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.

130. Ein Aepffel-Pfängel.

NIm Aepffel, schälts und schneids gewürfflet, und mach ein Faigel, mit einem Wein, und ein Ayr daran, dün wie ein Strauben-Faigel, und rühr die Aepffel darunter, zuckers ein wenig, laß ein Schmalz in ein Raindl heiß werden, schütt es darein, unten und oben Gut.

131. Mandel-Käfs.

NIm Mandel, so viel du wilst, mach ein Mandel, Milch, die gar schön gesyhen ist, auf ein Pfund Mandel 4 Loth Hausen-Blatter, damit mans stärckt, man muß von erst die Hausen-Blatter in Wasser sieden, und mit demselbigem Wasser must du die Mandel-Milch durchtreiben, etliche nehmen die Mandldick, und treibens durch, aber es gehet nicht gern, oder durch ein Pfeffer-Pfann nicht mit Hausen-Blatter gestärckt, alsdann zuckers wohl, laß sieden, so lang als zwey Ayr sieden müssen, so gieß in ein Form, wo man die Ayr-Käfs pflegt darein zu gießen, setz daß es kalt stehet, wann es gestanden ist, must du den Modl in ein heiß Wasser setzen, so gehet es besser heraus, richts in ein Schüssel, gibs kalt, gieß zuvor ein kalte Mandel-Milch darüber, sie darff nicht mit Hausen-Blatter seyn, gieß die Milch nicht, daß es darüber geht, so siehet man den Form des Käfs, nim viel Zucker.

132. Ayr-Käfs zu machen.

NIm Ayr, so viel du wilst, klopffs wohl, gieße ein wenig Rosen-Wasser darein, nimm eine gute dicke Milch in ein Pfannen, wirff Zucker darein, wanns siedet, so gieße die geklopfften Ayr darein, laß ein Wall oder etliche thun, schau, daß nicht hart wird, thue es darnach in ein Körblein, gibs kalt, man kans auch wohl mit Mandeln bestecken.

133. Ein anderer Ayr-Käfs zu machen.

NIm Mandel, so viel du wilst, Petersil, oder Majoran, stoß alles klein, gieß gute Milch daran, schlags durch, darnach nim Ayr und Milch, rührs wohl durcheinander ab, zuckers, laß es zu einem linden Topffen zusammentammen, schlags in ein Modl, behalts warm, und wann du es anrichtest, so brenn ein wenig heiß Schmalz darauf, so ist es fertig, man machts auch von lauter Ayr und Milch, und ein wenig Weinbeerl.

134. Knöpflein von Fischen zu machen.

Erstlich siede die Fisch, wie sie seyn sollen, klaube die Gräten darvon, hacke den Fisch klein, saltz und gewürge ihn, nach deinem Gefallen, welche es in einem Mehl, und lege es in ein heiß Schmalz, bachs, und mache ein Brühlein mit Wein, und geriebenen Lebkuchen, gib es, mach es ein wenig süß, so seynd sie gut.

135. Mandel Knödl zu machen.

Nimm Mandel, laß klein stossen, thue geriebene Semmel darzu, und zwey Eyrdotter, und ein frischen Butter, und rührs gar wohl ab, zuckers, bachs in Schmalz, und mach ein Weixel Suppen darüber.

136. Semmel Knödl.

Neib Eyre Brezen oder Ripffel so viel du wilst, schlag 6. oder 7. Eyr daran, rührs wohl durcheinander, bren ein wenig heiß Schmalz daran, so werden sie fein rogl, bachs in Schmalz, man muß sein kühl heraus bachen, mach ein süß Süppel darüber, so seyn sie recht.

137. Speck Knödl zu machen.

Nimm Speck, schneid ihn klein gewürfflet, darnach laß ihn ein wenig zergehen, weich Semmel in ein Milch, so als wie sonst zu andern Knödeln, nimm darnach den zergangenen Speck und Semmel, grünes Kräutl, auch ein wenig Gries, Saltz, machs, nimm ein oder zwey Eyr, schlags darunter.

138. Gefüllte Weixel Semmel zu machen.

Nimm ein oder zwey Semmel, so viel du auf ein Tisch geben wilst, schneid die Rinden darvon, holl die Semmel aus, laß ein wenig in ein heißes Schmalz einlauffen, darnach nimm die Weixel, von den durren, setz sie zu, wanns schier gesotten seyn, so nimm den halben Theil von den gesottenen Weixeln, röst sie wohl im Schmalz, wann sie schier geröst seynd, alsdann nimm ein wenig geriebene Semmel auch darzu, wann du gern wilst, zuckers wohl, und sträh Zimmetstup darauf, alsdann in die angeloffene Semmel gefüllt, wie man die Semmel heraus holt, alsdann muß man ein Blätl wieder darauf setzen, leg alsdann die Semmel auf ein Schüssel, und nimm die übrigen Weixel, schlags durch, und gieß über die Semmel, laß ein Stückel Ruchel Zucker darin versieden, und wann mans schier will anrichten, so sträh Zimmetstup darauf.

139. Würst in der Fasten.

Nimm Aepfel, schwings im Mehl und bachs, stoß darnach in einem Mörser, thue Weinberl, Latwergen daran, und mach ein Zaig mit Milch und Mehl an, wie zu den gewollnen Ruchlein, welgers wie Plätz, nimm die Füll, thue Zimmet und Zimmet daran, und bachs im Schmalz.

140. Kälberne Würst zu machen.

Nim Eyer und Milchram durcheinander, eines so viel als das andere, klopff alles wohl durcheinander, gewürkt mit Pfeffer, Zimber, Muscatblühe, Safran, auch grünes Kräutel, was dir beliebt, nim ein halbes oder ganz Kälbernes Brüstel, das wohl weich gesotten ist, hack's klein, thue es auch darunter, nim den Magen von Kalb, ein oder zwey, füll die Füll darein näches zu, überbrens an die stätt, nim darnach das Wämpel, und mach
Fleck

Fleckl daraus, oder sonst andere Fleck, so schneid eines zu vier Stückel, und legs zum Flecken, wann du sie anrichtst, oder mach ein Eyer, Süppel darüber, wie über die Brühl.

141. Schweinene Knödel zu machen.

Nim frisch Schweines Fleisch, frischen Speck, hacks alles durcheinander, als wann du Bratwürst machen woltest, aber kleiner, machs darnach mit Semmel und Eyer, auch Kräutl, als wie die Kälberne Knödel.

142. Frittada zu machen.

Nim allerley grüne Kräutl, Spenat, Salve, Schnittlauch, jungen grünen Zwiffel, Frauen, Blätter, wasch alles aus, hacks klein untereinander, schlag etliche Eyer daran, auch 3. oder 4. Löffel voll Mund, Mehl, 2. Löffel voll Milchram, allerley Gewürk, Rosmarin, Pfeffer, Mägerl, Muscatblühe, und Sardellen, oder ein Pickelhäring klein geschnitten, und wohl durcheinander gerührt, schütt alles in ein heisses Schmalz in eine weite Pfannen, setz auf ein Blätel, oben auch ein wenig Blut, so wird es fertig.

143. Ein gutes Eyer, Pfängel.

Nim Semmel, schneid gewürflete Bröckel daraus, rösts im Schmalz, nim darnach ein gute Milch und Eyer, zuckers, schlags wohl durcheinander ab, gieß in das Pfännl zu den größten Bröckeln, laß kühl auf einem heissen Aschen langsam ausbacken, mach oben auf ein wenig Blut, gibs auf die Tafel als ein Pfängl.

144. Reiß, Knödel.

Nim gefotenen Reiß und gestoffene Mandel durcheinander, zuckers, und schlag Eyerdotter daran, mach Knödel daraus, und bach es im Schmalz.

145. Mandel, Knödel.

Laß die Mandel klein stoffen, thue ein geriebene Semmel darzu, und 2. Eyerdotter, samt etwas frischen Butter, rührs wohl untereinander, zuckers, bachs im Schmalz, mach ein süß Süppel darüber.

146. Knödel von Jungen, oder Hünere, Fleisch.

Nim das Breite von gefotenen Hünere, oder jungen Fleisch, hernach nim Semmelschmollen, so viel als des Fleisch ist, hacks klein, schlag 2. Eyer daran, gewürk es mit Muscatblühe und Pfeffer, mach Knödel daraus, sieds in einer Arbesuppen, leg Butter daran, und laß sieden.

147. Aufgogene Semmel.

Nim ein gutes Mehl, 3. Löffel voll Gerben, 2. Eyer, 4. Löffel voll Milch, und ein wenig Schmalz, mach einen Zaig nicht zu dick, arbeit ihn wohl ab, wann der Zaig wohl aufgangen, gieß ein wenig Milch in die Dortens Pfann, schneid den Zaig fein rund wie ein Semmel, leg ihn in die Dortens

ten Pfannen, schier oben und unten ein Blut, doch nicht zu viel, nach einer Viertelstund schaue erst darzu, bachs fein braunlecht.

148. Zupffte Knödel.

Im 3. Strigel frischen Butter, wie mans um ein Kreuzer kauft, rühre wohl ab, alsdann zupf die Schmollen von neu gebachener Semmel so viel, bis der Zaig wohl dick wird, machs zu Knödeln, legs in eine kräftige wohl gewürzte Suppen, und laß sieden, bis gnug seyn.

149. Aufgeloffene Gerben Nudel.

Im schönes Mehl, gute Milch, ein guten Löffel voll Gerben, 2. ganze Eyer und ein Dotter, auch eines Ey groß Schmalz, laß untereinander warm werden, rühre unter das Mehl, mach ein Zaig der sich würcken läßt, daraus mache grosse Nudel auf ein Bret, laß wohl aufgehen, hernach nim ein grosse Reih, gieß ein halb Maß Milch darein, auch ein Löffel voll Schmalz oder Butter, laß untereinander sieden, leg die aufgangene Nudel darein, oben und unten gleiche Blut, so geht die Milch in die Nudel, gib acht, daß sie sich nicht verbrennen, sondern nur braun werden. Kurz vorhero ehe du es anrichtest, schütt 1. oder 2. Löffel voll Milchram darüber her.

150. Milchram Strudel.

Im frischen Butter, laß ihn zergehen, rühr 2. Eyerdotter, und ein Löffel voll Milchram darein, schütt ins Mehl, rühre wohl ab, würckts und walckts aus, nach diesem streich Butter über den ausgewalchten Zaig, über den Butter aber wohl dick Milchram, legs zusammen, wie ein Strudel, legs in ein Reih mit guter Milch, setz oben und unten ein Blut, daß wohl braun werden.

151. Weixel Knödel.

Jede dürre Weixel, bis sie weich werden, syhe die Suppen darvon, lös die Kern aus, hack die Weixel klein, nim ein guten Löffel voll geriebene Semmel darunter, diese must du aber vorhero im Schmalz oder Butter lassen anlauffen, schlag ein Ey daran, nim Zucker und Zimmet, rühre untereinander, daß ein festes Zaigl werde, mach kleine Knödel, besträh es ein wenig mit Mehl, und bachs geschwind in heissem Schmalz, sonst zergehen sie, leg die Knödel in ein Schüssel, daraus man isset, nim die abge syhene Weixel Suppen, zuckers, und thue Zimmet darunter, brenns ein wenig mit Mehl ein, daß wohl geschmack werd, gieß die Suppen auf die Knödel, und laß auf einer Blut ein wenig sieden, doch must du nicht viel Suppen daran thun.

152. Weixel Würstel.

Nach den Zaig an, und verfare wie bey den Weixel Knödeln, nur daß den Zaig in Würstel oder Strigel schneidest, und bachs im Schmalz.

153. Aepfel

153. **Apffel-Knödel, oder Strigel.**

Machs eben, als wie von denen Weizeln gemeldt, allein die Apffel muß du ein wenig im Schmalz rösten, wann du es bachen thust, besträhs wohl mit Mehl, damit sie nicht zerfallen, gibts trucken, oder mach ein Suppel darüber von Wein, wie auch Zucker und Zimmet, und gieß darüber.

154. **Hechten-Knödel.**

Mim ein gutes Stück Hechten, laß sieden, blätl ihn klein und zerhackts, mach von Eyern ein Fingerührtes, nim grünen Petersil, Majoran, hackts klein, nim ein schönes Mehl darzu, misch alles durcheinander, gewürk es mit Muscatblühe, Imber und Pfeffer, mach kleine runde Knödel, sieds in einer Petersil-Suppen, und gibts.

155. **Schlick-Kräpfel.**

MAn nehm 2. ganze Eyer, schlags in ein Mund-Mehl, mach ein Zaig an, walz ihn dünn aus, fülle darein allerhand Kräutel, was du wilst, oder gehackte Kälberne Brüß und Marck, oder gehackte Lungel, welches aber vorhero im Butter muß geröst werden, nim Weinbeert darzu nach Belieben.

156. **Schlick-Kräpfel von Krebsen.**

MAn nehm 40. oder 50. Krebsen, wasch sauber aus, thu es in ein Hasen, gieß siedendes Wasser darüber, decks zu, und laß ein halbe Stund stehen, alsdann thue das Wasser darvon, schälle die Schweif und Scheeren aus, nim die Schmollen von einer Semmel, weichs in süße Milch, ein wenig grünen Petersil, hack alles klein untereinander, nim eines Ey groß frisch Batter, laß ihn in einer Kein zergehen, schütt das Gehackte darein, hernach nim 2. Eyer und schönes Mehl, mach ein Zaigl, walck's dün aus, füll das Gehackte darein, gewürk es mit Pfeffer, Muscatblühe und Salz, mach Schlick-Kräpfel, übersieds gar ein wenig im Wasser, legs auf ein Süb, daß sie wohl absinken, hernach legs in ein Schüssel, nim das Beste von den Krebschallen, zerstoß es, und treibs mit guter Milch durch ein Süb auf die Schlick-Kräpfel, leg 2. Strigel Butter daran, laß auf dem Blut wohl einsieden, daß ein wenig Suppen bleibe.

157. **Eyer-Kraut.**

Mim wenig Schmalz in eine seichte Pfannen, nur daß es den Boden besetzt, schlag etliche Eyer ab, darnach du viel machen wilst, salz und pfeffers, schütt ein wenig von den abgeschlagenen Eyern in die Pfann, allwo das Schmalz ist heiß worden, breite es über die ganze Pfannen aus, daß ein schönes dünnes Blätl, und schön röstlet auf beeden Seiten wird, verfare also mit den Eyern, bis alles ausgossen ist, und gebackten, darnach schneid lange Zeltl daraus wie ein Kraut, thus in ein Schüssel, gieß ein wenig

nig Wein und Wasser darauf, leg etwas frischen Butter daran, zuckers und sträh Weinberl darauf, laß ein Weil sieden.

158. Griefß, Schöberl.

Nim ein frischen Speck, hack ihn klein, nim darzu schönen Griefß, 2. Eyer und guten Milchram, rührs durcheinander, bachs, gibß truckner, oder in einer Suppen.

159. Speck, Nocken.

Nim frischen oder gesalzenen Speck, hack ihn klein, und thue ihn in einer Schüssel abreiben, nim darzu 2. oder 3. Eyerdotter, und ein ganzes Ey, rührs auch derein, mach mit Mehl einen Zaig an, wie zu Nocken gehörig, saltz und schneids in ein siedend und gesalzenes Wasser, wanns überbrennt, legß in ein Schüssel, besträh es mit geriebener Semmel, oben und unten, brenns mit Butter oder Schmalz ab.

160. Pfannen, Kuchen.

Nim Eyer so viel du machen wilt, saltz sie, thue auch Petersil, Zwiffel, nach deinem Belieben darzu, schlags wohl ab, thue frischen Butter in ein Pfannen, laß wohl heiß werden, bis sie beginnt braun zu werden. Wilt du den Kuchen besser machen, so kanst du das klare von Ethern halben Theil darvon thun, und an statt dessen ein Löffel voll Milchram nehmen, schütt die abgeschlagene Eyer darein, mach ein hurtiges Feuer darunter, und laß bachen.

161. Ein anderer mit Speck.

Brat klein geschnittenen Speck im Butter, und ein wenig Wasser, wann das Wasser ganz ausgetrucknet ist, und der Speck röthlich scheint, so gieß die obbesagte Eyer darüber, und laß schön ausbachen.

162. Noch ein andere mit Schuncken oder Häring.

Laß Butter in der Pfannen braun werden, schlag Eyer wohl ab, und schütt es darein, wann sie beginnet hartlich zu werden, so leg klein geschnittene Stückel von Schuncken darein, oder Häring, und laß also bachen.

Von allerhand warmen Speisen.

163. Die junge Schaaf, Mägerl zu machen.

Die Schaaf-Mägerl müssen gepukt seyn, darnach gesorten, daß sie nit zäh seyn, darnach soll man Kälberne, Rinderne oder Schaaf-Faisten auch frischen Speck klein hacken, darunter 2. Handvoll geriebene Semmel nehmen, darnach man viel Mägerl füllt, auf ein geröstet Zwiffel und Petersil, darnach 2. oder 3. Eyer daran geschlagen, ein obere Milch, auch Pfeffer darzu thun, daß eine feine dicke Füll wird, und die Mägerl ein jedes an Spißl stecken, braten, und mit zerlassenen Speck oder Butter begießen.

164. Baß