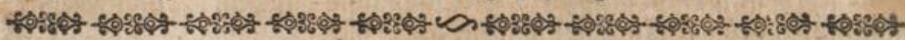


mach zergeben auf einem kleinen kohl-feuer, es muß aber nicht sieden, streich es durch ein neues härenes sieb, giesse es in die sulze oder gallert, theile die sulze in drey theil, thue turnasol in ein theil, oder blaue veilgen-safft, den andern theil laß, wie er an ihm selber ist, zum dritten theil nimm mandeln, stosse sie wohl, streich sie durch mit der sulzen, so wird sie schön weiß, giesse eine iede farbe besonder in ein geschirr, richte die farben durcheinander an, bestrecke es mit zirber-nüßlein. und gieb es, man füllt es auch in ausgeschälte limonien-oder pomeranzen-schaalen.

NB. Neben dieser sulzen seynd gar vielerley in dem arznei-buche zu finden/ welche in dessen register/ im wort sulze oder gallert/ können nachgeschlagen werden.



Von allerhand würcsten, Knödeln oder Klößern und strudeln/ &c.

127. Kälberne würcste zu machen.

Man soll kälbernen braten, samt viel kälbernen fett klein hacken, und darunter mischen eine gesalzene lemonie, auch eine semmel-schmolzen oder weiches von semmel, in obere milch geweicht, auch pfeffer und majoran, darnach ein kälbernes neßlein, das gehackte darauf schlagen, feine kleine würclein daraus machen, mit einem saden binden, und auf dem roste braten.

128. Würclein von capaun: und hünere lebern.

Man soll die lebern und fett von capaunen klein hacken, pfeffern und gar linde salzen, eine gute obere milch daran giessen, und von einem spanfärckel die grösten därmer einfüllen, und in heissem wasser ein wenig überbrennen, darnach auf einen rost legen.

129. Hirsch würclein zu machen.

Man soll einen gar saubern schweis und blut vom hirschen aufheben, darnach ein jungfrau-brätlein klein hacken, von rindernem fett etwas gewürffelt schneiden, ziemlich viel, und darunter mischen, auch so viel schweis oder blut darein seyhen, daß fein roth wird, darnach pure obere milch darzu nehmen, daß fein dicke wird, wie zu den leber-würcsten, darnach salzen und würzen mit pfeffer, ingber und gestossen muscaten-nüssen, und in den fetten mast-darm vom hirsche einfüllen, der zuvor sauber gereiniget ist, darnach in einem heissen wasser übersieden, auf einem roste bräunen, und auf grüne blätter anrichten.

130. Ein

130. Ein äpfel pfänzel oder kühlein.

Nimm äpfel, schäl und schneide sie gewürffelt, und mache einen teig mit etwas wein, und ein ey daran, dünne wie ein strauben-teig, und rühre die äpfel darunter, zuckers ein wenig, lasse schmalz in einem tiegel heiß werden, schütt es darein, unten und oben muß kohlf-feuer seyn.

131. Mandel-käse.

Nimm mandeln so viel du wilt, mach eine mandel-milch, die gar schön gesehen ist, auf ein pfund mandeln vier loth haus-blase, damit mans stärckt, man muß von erst die haus-blase in wasser sieden, und mit demselbigen wasser must du die mandel-milch durchtreiben, etliche nehmen die mandeln dicke, und treiben sie durch, aber es gehet nicht gerne, oder durch eine pfeffer-pfanne nicht mit haus-blase gestärckt, alsdenn zuckers wohl, laß sieden so lang als zweyeyer sieden müssen, so gieß in eine form, wo man die eyer-käse pflegt darein zu gießen, setz das es kalt stehet, wenn es gestanden ist, must du den model in ein heißes wasser setzen, so geht es besser heraus, richts in eine schüssel, gibs kalt, gieße zuvor eine kalte mandel-milch darüber, sie darf nicht mit haus-blase seyn, gieße die milch nicht, daß es darüber gehet, so siehet man die form des käses, nimm viel zucker.

132. Einen eyer-käse zu machen.

Nimm eyer, so viel du wilt, klopffe sie wohl, gieße ein wenig rosen-wasser darein, nimm eine gute dicke milch in eine pfanne, wirff zucker darein, wenns siedet, so gieße die geklopfften eyer darein, lasse es einen wall oder etliche thun, schau, daß nicht hart wird, thue es darnach in ein förblein, giebs kalt, man kans auch wohl mit mandeln bestrecken.

133. Ein anderet eyer käse zu machen.

Nimm mandeln, so viel du wilt, petersilgen und majoran, stosse alles klein, gieße gute milch daran, schlags durch, darnach nimm eyer und milch, rührs wohl durcheinander ab, zuckers, lasse es zu einem linden topffen zusammen, schlags in einen model, behalts warm, und wenn du es anrichtest, so brenn ein wenig heißes schmalz darauf, so ist es fertig, man machts von lauter eyr und milch, und ein wenig wein-beerlein oder kleine rosinen.

134. Knöpflein von fischen zu machen.

Srstlich siede die fische, wie sie seyn sollen, klaube die gräten darvon, hacke den fisch klein, salze und würze ihn nach deinem gefallen, welgere es im mehl, und lege es in ein heißes schmalz, backt, und mache ein brühlein mit wein und geriebenen pfeffer-kuchen, gib es mit saffran, und mach es ein wenig süß, so seynd sie gut.

Q q q z

135. Man

135. Mandel-Knödel oder Klöffer zu machen.

Erstlich nimm mandeln, lasse sie klein stossen, thue geriebene semmel darzu, und zwey eyer-dotter, und frische butter, und rührs gar wohl ab, zuckers, backt in schmalz, und mach eine weixel- oder kirsch-suppe darüber.

136. Semmel-Knödel oder Klöffer.

Reibe eyer-bregel oder eyer-semmel so viel du wilt, schlag sechs oder sieben eyer daran, rührs durcheinander, brenne ein wenig heisses schmalz daran, so werden sie fein locker, backe sie in schmalz, man muß sie fein kühl heraus backen, mach ein süß süpplein darüber, so seyn sie recht.

137. Speck-Knödel oder Klöffer zu machen.

Erstlich nimm speck, schneide ihn klein gewürffelt, darnach laß ihn ein wenig zergehen, weiche semmel in milch, so als wie sonst zu andern knödeln oder klößern, nimm darnach den zergangenen speck und semmel, grün kräutlein, auch wenig gries, salt, machs, nimm ein oder zwey eyer, schlags darunter.

138. Gefüllte weixel- oder kirsch-semmel zu machen.

Erstlich nimm eine oder zwey semeln, so viel du auf den tisch geben wilt, schneide die rinde darvon, höle die semel aus, laß sie ein wenig in heissen schmalz anlauffen, darnach nimm die weixel oder kirschen, von den durren, setze sie zu, wenn sie schier gesotten seynd, so nimm den halben theil von den gesottenen kirschen, röst sie wohl im schmalz, wenn sie schier geröst seyn, alsdenn nimm ein wenig geriebene semmel auch darzu, wenn du gerne wilt, zuckers wohl, und sträue zimmet-staub darauf, alsdenn in die angeloffene semmel gefüllt, wie man die semmel heraus holt, alsdenn muß man ein blätlein wieder darauf setzen, leg alsdenn die semmel auf eine schüssel, und nimm die übrigen weixel oder kirschen, schlags durch, und gieß über die semmel, laß ein stücklein küchen-zucker darein versieden, und wenn mans schier will anrichten, so sträue zimmet-staub darauff.

139. Würste in der fasten.

Erstlich nimm äpfel, schwinde sie im mehl, und backe sie, stoß darnach in einem mörsel, thue weinbeerlein oder kleine rosinen-latwerge daran und mach einen teig mit milch und mehl an, wie zu den gewollnen kühlein, welgers wie pläge, nimm die fülle, thue zimet und ingber daran, und backt im schmalz.

140. Kälberne würste zu machen.

Nimm eyer und milch-rahm durcheinander, eines so viel als das andere, klopf alles wohl durcheinander, gewürg mit pfeffer, ingber, muscatenblütthe, saffran, auch grünes kräutlein was dir beliebt, nimm ein halb oder gang kälber-brüstlein, das wohl weich gesotten ist, häcks klein, thue es auch darunter, nimm den magen vom kalbe, ein oder zween, füll die fülle darein, nehe es zu, überbrenns an die stätt, nimm darnach das wämpel, und mach flecklein

strecklein daraus, oder sonst andere stücke, so schneid eines zu vier stücklein, und legs zum strecken, wenn du sie anrichtest, oder mach eine eyer-suppe darüber, wie über die brätlein.

141. Schweinerne Knödel oder Klöser zu machen.

Nimm frisch schweine-fleisch, frischen speck, hacks alles durcheinander, als wenn du brat-würste machen wollst, aber kleiner, machs darnach mit semmel und eyer, auch kräutlein, als wie die kalberne Knödel oder Klöser.

142. Frittada zu machen.

Nimm allerley grüne Kräutlein, spenat, salbey, schnittlauch, junge grüne zwiebeln, frauen-blätter, wasche alles aus, hacks klein untereinander, schlag etliche eyer darein, auch drey oder vier löffel voll mund-mehl, zwey löffel voll milch-rahm, allerley g-würst, rosmarin, pfeffer, nägelein, muscaten-blütthe, und sardellen, oder pickel-häring klein geschnitten, und wohl durcheinander gerührt, schütt alles in heisses schmalz in eine weite pfanne, setz es auf ein glütlein oder kohlf-feuer, oben auch ein wenig glut, so wird es fertig.

143. Ein gutes eyer-psänzel oder kühlein zu machen.

Man nehme semmel, schneide gewürffelte bröcklein daraus, röste sie im schmalz, nehme darnach eine gute milch, und eyer, zuckers, schlags wohl durcheinander ab, gieß in die pfanne zu den grössten bröcklein, laß kühl auf einer heißen asche langsam ausbacken, mach oben auf ein wenig kohlf-feuer, gieß es auf die tafel als ein psänzel oder kühlein.

144. Reiß-Knödel oder Klöser.

Man nimmt gesottene reiß und gestossene mandeln durcheinander, zu derts, und schlägt eyer-dotter daran, macht Knödel oder Klöser daraus, und bäckt es im schmalze.

145. Mandel-Knödel oder Klöser.

Was die mandeln klein stossen, thue eine geriebene semmel darzu, und zwey eyer-dotter samt etwas frischer butter, rührs wohl untereinander, zu derts, backt im schmalz, mach ein süß süpplein darauf.

146. Knödel oder Klöser von jungen oder alten hünere-fleisch.

Man nehme das breite von gesottene hünere- oder jungen andern fleisch, hernach nimt man semmel-schmollen, so viel als des fleisches ist, hacks klein, schlägt zwey eyer daran, würst es mit muscat-blütthe und pfeffer, macht Knödel daraus, siedets in einer erbis-suppe, legt butter daran, und läßt sieden.

147. Aufgegangene semmel.

Nimm ein gutes mehl, drey löffel voll gerben oder hefen, zwey eyer, vier löffel voll milch, und ein wenig schmalz, mache einen teig nicht zu dicke, arbeite ihn wohl ab, wenn der teig wohl aufgegangen, gieß ein wenig milch in die torten-pfanne, schneide den teig fein rund wie eine semmel, lege ihn in die torten-

ten-pfanne, mache oben und unten eine glut oder kohl-feuer, doch nicht zu viel, nach einer viertelstunde schaue erst darzu, back's fein bräunlicht.

148. Gezupfte Knödel oder Klößer.

Nimm 3 strigel oder klumpen frische butter, wie man sie um einen kreuzer oder dreyer kauft, rühre wohl ab, alsdenn brocke die schmolten oder das weiche von neugebackener semmel, so viel biß der teig wohl dicke wird, mach's zu knödeln oder klößern, lege sie in eine kräftige wohlgewürzte suppe, und laß sie sieden, biß genug ist.

149. Aufgeloffene gerben oder hesen-nudeln.

Nimm schönes mehl, gute milch, einen guten löffel voll gerben, 2 ganze eyer, und ein dotter, auch eines eyes groß schmaltz, laß untereinander warm werden, rühre unter das mehl, mach einen teig der sich würcken läßt, daraus mach grosse nudeln auf ein bret, laß sie wohl aufgehen, hernach nimm eine grosse schüssel, gieß ein halb maas milch darein, auch einen löffel voll schmaltz oder butter, laß untereinander sieden, leg die aufgegangenen nudeln darein, oben und unten gleiches kohlfeuer, so geht die milch in die nudeln, gib acht, daß sie sich nicht verbrennen, sondern nur braun werden. Kurz vorher, ehe du es anrichtest, schütte ein oder 2 löffel voll milchram oder sahn darüber her.

150. Milch-rahm-oder milch-sahn-strudel [strudel ist eine mehl-speise.]
Nimm frische butter, laß sie zergehen, rühre 2 eyer-dotter und einen löffel voll milch-rahm darein, schütts ins mehl, rühre wohl ab, würcks und walcks aus, nach diesem streich butter über den ausgewalckten teig, über die butter aber wohl dicke milch-rahm oder sahn, leg's zusammen wie ein strudel, brey und pappe, leg's in ein schüssel mit guter milch, setze oben und unten eine glut, oder kohl-feuer, daß wohl braun werde.

151. Weizel-oder kirsch knödel oder klößer.

Siede dürre weizel oder kirschen, biß sie weich werden, seyhe die suppe darvon, löse die kerne heraus, hacke die kirschen klein, nimm einen guten löffel voll geriebene semmel darunter, diese mußt du aber vorhero im schmaltz oder butter lassen anlauffen, schlag ein ey daran, nimm zucker und zimmet, rühre untereinander, daß es ein fettes teiglein werde, mache kleine knödel oder klößer, besträue es ein wenig mit mehl, und back's geschwind in heißem schmaltz, sonst zergehen sie, lege die knödel in eine schüssel, daraus man isset, nimm die abgesehene kirsch-suppe, zuckere sie, und thue zimmet darunter, brenns ein wenig mit mehl ein, daß sie wohl geschmack werde, gieß die suppe auf die knödel, und laß auf einer glut ein wenig sieden, doch mußt du nicht zu viel suppe daran thun.

152. Kirsch-würste.

Mach den teig an, und verfare wie bey den kirsch-klößern, nur daß du den teig in würstel oder strigel schneidest, und back's im schmaltze.

155. Aepf-

153. Apffel-Knödel/ Klößer oder Strigel.

Machs eben als wie von den kirschen gemeidet, allein die apffel must du ein wenig im schmalge rösten, wann du es backen wilt; bestraue sie auch wohl mit mehl, damit sie nicht zerfallen, giebs trucken, oder mach eine suppe darüber von wein, wie auch zucker und zimmet, und gieß darüber.

154. Zecht Knödel oder Klößer.

Nimm ein gutes stück hecht, laß sieden, blättere ihn klein, und zerhacke ihn, mach von eyern ein eingerührtes, nimm grüne peter silgen, majoran, hackts klein, nimm auch schönes mehl darzu, misch alles durcheinander, gewürz es mit muscaten-blütthe, ingber und pfeffer mache kleine rundte knödel oder klößer, sieds in einer peter silgen-suppe, und giebs.

155. Schlick-Kräpfel/ man kan sie auch zum beleg auff die schüsseln brauchen

Man nehme zwey ganze eyer, schlags in ein mund-mehl mach einen teig an, walge ihn dünne aus, fülle darein allerhand kräuter, was du wilt, oder gehackte kalberne brösgen und marcks, oder gehackte lunge, welches aber vorhero in butter muß geröstet werden, nimm wein-beerlein darzu nach belieben.

156. Schlick-Kräpfel von Krebsen.

Man nehme 40 oder 50 krebsse, wasche sie sauber aus, thue sie in einen haßen oder topff, gieß siedend wasser darüber, decks zu, und laß eine halbe stunde stehen, alsdann thue das wasser darvon, schäle die schwänge und scheeren aus, nimm die schmolten von einer semel, weiche sie in süsse milch, ein wenig grüne peter silge, hack alles klein untereinander, nimm eines eyes groß frische butter, laß sie in einer schüssel zergehen, schütt das gehackte darein, hernach nim zwey eyer und schönes mehl, mach einen teig, walge ihn dünn aus, fülle das gehackte darein, gewürz es mit pfeffer, muscaten-blütthe und saltz, mach schlick-Kräpfel, über sieds gar ein wenig im wasser, legß auf ein sieb, daß sie wohl absinken, hernach legß in eine schüssel, nimm das beste von den krebs-schaalen, zerstoß es, und treibs mit guter milch durch ein sieb auf die schlick-Kräpfel. lege zwey strigel butter daran, laß auf der glut oder kohl-feuer wohl einsieden, daß ein wenig suppe bleibet.

157. Eye Kraut.

Nimm wenig schmaltz in eine feichte pfanne, nur daß es den boden beneht, schlag etliche eyer ab, darnach du viel machen wilt, saltz und pfeffers, schütt ein wenig von den abgeschlagenen eyern in die pfanne, allwo das schmaltz ist heiß worden, breite es über die ganze pfanne aus, daß ein schönes dünnes blättlein, und schön geröstet auf beyden seiten wird, verfare also mit den eyern, biß alles auffgegossen ist, und gebacken, darnach schneide lange streifflein daraus wie kraut, thus in eine schüssel, gieß ein wenig

R r r

wein

wein und wasser darauff, leg etwas frische butter daran, zuckers, und streue wein-beerlein oder kleine rosinen darauf, laß es eine weile sieden.

158. Grieff-schöberle.

Nimm frischen speck, hacke ihn klein, nimm darzu schönen grieff, 2 eyer und guten milch-rahm oder sahne, rühre durcheinander ab, backe, giebs trucken oder in einer suppe.

159. Speck-nocken. (Nocken bedeutet auch eine mehl-speise.)

Nimm frischen oder gefalgenen speck, hacke ihn klein, und thue ihn in einer schüssel abtreiben, nimm darzu 2 oder 3 eyer-dotter, und ein ganges ey rühre auch darein, mache mit mehl einen teig an, wie zu nocken gehörig, salt und schneide in ein siedend und gefalgenes wasser, wanns überbrennt, lege in eine schüssel, bestraue es mit geriebener semmel, oben und unten, brenne mit butter oder schmaltz ab.

160. Pfannen-kuchen.

Nimm eyer, so viel du machen wilt, salze sie, thue auch peter-silge, zwiebeln, nach deinen belieben darzu, schlags wohl ab, thue frische butter in eine pfanne, las sie wohl heiß werden, bis sie beginnt braun zu werden. (Wilst du den kuchen besser machen, so kanst du das klare von eyern den halben theil darvon thun, und statt dessen einen löffel voll milch-rahm nehmen) schütte die abgeschlagne eyr darein, mach ein hurtig feuer darunter, un. las es backen.

161. Ein anderer mit speck.

Brate klein geschnittenen speck in butter und ein wenig wasser, wann das wasser ganz ausgetuncket ist, und der speck rötlich scheineth, so gie die obbesagte eyer darauf, und las sie schön ausbacken.

162. Noch ein anderer mit schincken oder haring.

Was butter in der pfanne braun werden, schlag eyer wohl ab, und thus darein, wann sie beginnen härtlich zu werden, so lege klein geschnittene stücken von schincken darein, oder haring, und las also backen.

Von allerhand warmen speisen.

163. Die jungen schaafe-mäglein zu kochen.

Die schaafe-mäglein müssen gereinigt seyn, darnach gesotten, daß sie nicht zäh seyn, darnach soll man kalber-rind-oder schaafe-fett, auch frischen speck klein hacken, darunter zwey hand voll geriebene semmel nehmen, darnach man viel magen füllt, auch eine geröste zwiebel und peter-silgen, darnach 2 oder 3 eyer daran schlagen, eine obere milch auch pfeffer darzu thun, daß eine feine dicke fülle wird, und die magen ein jedes an spießlein stecken, braten, und mit zerlassenem speck oder butter begießen.

164. Be-