

## 111. Gesulzte oder gegallerte mandel-milch auf allerhand farben.

**N**imm gestossene mandeln, die treib durch mit wasser, darinnen haus-  
blase gesotten ist, alsdenn nimm das grüne von peterzilgen, hachs gar  
klein, nimm den dritten theil von einer mandel-milch, zuckers und sieds in  
einer pfsanne, seyhe es hernach durch, so wird es grün, nimm denn die zwey  
theil, die sied auch in einer pfsanne, zuckers wohl, gieß den halben theil in ei-  
ne andere, pfsanne, laß es also weiß bleiben, den dritten theil mache gelbe mit  
saffran, so hast du drey farben, laß bestehen oder gelieffern, wenns gestan-  
den ist, so hebe es in ein heiß wasser, stürg auf ein blechenes blätlein, schneids  
alsdenn nach der länge auf eine schüssel nach deinem belieben.

## 112. Ein ygel von mandeln.

**N**imm gute mandeln, stoß sie und thue sie in einen saubern topff, und  
gieße gute dicke milch daran von mandeln, rührs mit einem hölzklein,  
laß fein gemacht einsieden, alsdenn thue es in ein eyer-körblein, laß wohl  
versenhen: darnach nimm abgezogene mandeln, schneide sie nach der länge  
entzwey, vergülds und bestecke den mandel-teig damit, den du gesotten hast,  
mach eine form daraus wie ein ygel, zuckere ihn, darnach lege ihn in eine schüs-  
sel, gieße eine gute mandel-milch daran.

## Von allerhand sulzen oder gallerten.

## 113. Hecht-sulz oder gallert zu machen.

**M**an nimmt einen grossen hecht, schneidet ihn die haut sauber weg, denn  
schneidet man ihn zu stücken, läst ihn eine stunde in sals liegen, hernach  
thut man guten wein-essig und erbis-suppe in einem topff, etliche geschälte  
zwiebel-häpel, pfeffer, ingber, muscat-blütthe darein, auch haus-blase, läst  
eine gute weile einsieden, alsdenn saubert man den fisch, und legt ihn in die  
suppe, läst fein gemacht siedern, zuckerts dermassen, schaut, daß es die rechte  
säure hat vom essig, gibts, wenn er an die statt gesotten hat, seyhet man  
die brüh herab läst stehen bis es sich setz, legt die stücke in eine schüssel, seyht  
die brüh sauber durch ein tuch giests an den fisch, läst bestehen, wenn man es  
gilbet, streuet man wein-beerlein oder kleine rosinen und zirber-nüsse dar auf.

## 114. Hollunder-sulzen oder gallerten zu machen.

**M**an nimmt den hollunder, stößt ihn, und treibt ihn durch mit wein und ge-  
würz, und macht es süß mit honig und zucker, rührts untereinander.

## 115. Pfeffer-Kuchen-sulze.

**M**an nimmt eine tafel Leipziger pfeffer-Kuchen, schneidet ihn würfflicht,  
gies vier maas wein daran, läst ihn zwey oder drey tage darin weichen,  
setzt ihn hernach zum feuer, und läst einen wall oder sechs thun, zwingts durch  
thur daran zimet, saffran, ingber, pfeffer, muscatblütthe, läst noch einem wall  
thun, so ist recht.

## 116. Ein sulz- oder gallert-muß zu machen.

**E**rstlich nimm eyer, thue das weiße darvon, klopffe das gelbe, zuckers, setze milch über das feuer, und lasse es sieden, und wenns anhebt zu sieden, so schütte das gelbe von eyern darein, und ein wenig kalt wasser, auf daß es zusammen läufft, darnach thue es in ein eyerkäs-körblein, lasse es verseyhen, legß darnach in eine schüssel, und nimm das eyer-klar, klopffs wohl, thue zucker daran, darnach nimm einen guten milch-rahm oder milch-sahne von einer dicken milch, laß sieden, thue das eyer-klar darein, und laß so lange sieden, als ein hart paar eyer, darnach giesse es darüber in die schüssel, und lasse es kalt werden.

## 117. Eine muß-sulze oder gallerte zu machen.

**M**an nimmt geschälte nüsse und semmel-mehl, das weiße von einem hart gesottenen ey, stößt alles wohl untereinander, und treibts durch mit wein, salzet und würzet es, so wird eine gute sulzen oder gallert daraus, die man zu gebratens isset.

## 118. Sulz oder gallert über fisch zu machen.

**E**rstlich nimm die fische und schuppe sie, siede sie mit wein und wasser ab, doch nicht gar allerding, salge sie auch, nimm abgezogene mandeln, und stosse sie klein, zwinge sie mit guten wein durch, und lege die fische in eine schüssel, nimm darnach die durchgetriebene mandeln, thue ingber, und pfeffer daran, lasse es sieden, und giesse es darüber, darnach lasse es kalt werden.

## 119. Rirsch-sulze oder gallert.

**M**an soll zeitige kirschen nehmen, und sie mit samt den kernen stossen, hernach wie eine sulze oder gallert durchgetrieben, und da sie zu dicke wolte werden, so soll man guten wein daran gießen, wo sie aber zu sauer ist, so soll man sie zuckern.

## 120. Eine rummel-sulz oder gallert über einen hecht.

**E**rstlich nimm einen hecht, der fünf gute stücke giebt, theil den voneinander, salz ihn ein, wenn er eine gute stunde im salz gelegen, wasche ihn gar sauber, daß nichts schleimiges daran sey, thue ihn in einen glazirten topff, giesse darauf drey maas guten starcken hungarischen wein, ein maas wasser, ein seidel esig, darnach nimm groben ingber, muscat-blütze, zimmet, bindß in ein läpplein von leinwand, legß darzu, wenn der fisch ein wenig verßäumt hat, leg sechs loth zerschnittene haus-blase darzu, laß also fein stäte sieden, so wirßs lauter: den hecht soll man auf einen dreyfuß setzen, damit er um und um siede, wenn der fisch genug gesotten ist, so lege ihn auf eine schüssel, wohin du die sulz gießen wilt, die sulz aber laß länger sieden, versuche etliche tropffen auf einem zinnernen teller oder löffel, wenn es gestehet, ist es genug gesotten, denn giesse es durch einen weißen wollenen sack, lasse es von sich selbst durchrinnen, denn giesse es über den fisch, und bestecke es mit geschwöllten und gereinigten mandeln, und stell es in keller, so gestehet es.

121. Man-

## 121. Mandel-sulz oder gallert.

**N**imm mandeln, stoß sie klein, treib sie mit einer warmen milch durch, thue es in eine pfanne, thue haus-blase darein, sied die mandel-milch und haus-blase mit einander, daß fein dicke wird, gieß in eine schüssel, daß es gesteh.

## 122. Zimmet-sulz oder gallert.

**N**imm ein halb maas süßen wein, muscateller oder malbasser, thue zucker darunter, hernach nimm ein paar löffel voll scharffen esig, 3 oder 4 löffel voll süße milch darunter, laß dieses untereinander warm werden, so bricht der wein die farbe, alsdann seyhe es durch ein dickes tüchlein, wann es klar gesyhen, gießt man das zimmet-öl und haus-blase darunter, die haus-blase muß vorhero klar gesyhen werden, auf 1 halbe nimmt man 1 loth haus-blase, wens fertig ist, so gießt mans finger-dicke, und läßt gestehen, darnach schöpft mans löffel voll in das geschirr, daraus mans isset.

123. Koche Korn blumen-sulze oder gallert über forellen  
oder andere edle fische

**N**imm ein seidel rothen wein, und so viel wasser, nimm die rothen kornblumen, binds in ein saubers tüchlein, lege zucker darzu, laß sieden bis wohl prudelt, alsdann gieß auf gesottene forellen oder salbling, oder andere edle fisch.

## 124. Eine gute sulze über karpfen.

**S**iede den karpfen in esig und wasser, doch daß der esig wohl verschlägt, thue auch zwiebel, pfeffer, muscaten-blüthe und nägelein darzu, laß also sieden bis genug, richts auf eine schüssel, ziehrs mit länglicht geschuittenen mandeln, und laß gestehen.

## 125. Krebs-sulze oder gallert.

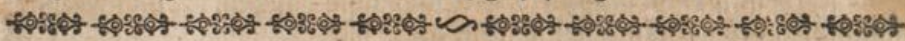
**N**imm abgesottene krebse, reinige und stosse sie in einem mörsel, schlags mit guten klaren wein durch, nimm andere gesottene krebse, und laß die durchgetriebene suppe sieden, wanns siedet, thue die krebse darein, laß einen kleinen sud thun, thue auch gewürz darzu, richts auf eine schüssel, bestects mit mandeln und wein-beerlein oder kleine rosinen, und laß also gestehen.

## 126. Eine rechte rummel-sulze oder gallert.

**N**imm guten weissen wein, giesse ihn in einen neuen verzinnnten kessel, thue gangen zimmet, schönen weissen canarien-zucker, ein klein wenig gangen pfeffer, 3 oder 4 stuck ingber drein, laß es durcheinander sieden, wann es wohl gesotten, so nimm es weg vom feuer, wirff 3 oder 4 gran bisam und ambra darein, nimm schöne weisse haus-blase, zerklöpff sie wohl, weiche es in wasser einen tag oder zwen, so wird es weich, thue es in ein neues geschirr, gieß das wasser darvon, gieß ein halbes seidel saubers wasser darauf, laß es ge-

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/ ꝛc.

127. Kälberne würcste zu machen.

**M**an 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.

**M**an 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.

**M**an 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