

Allerhand milch.

202. Gesulzte oder gallert milch zu machen.

Man soll von 10 eyern das klar nehmen, und mit einem spridler oder querdel ein löffel voll wasser zerschlagen, und darzu nehmen zweymahl so viel süßen rahm oder sahm, zuvor in einem topffe sieden, und wieder überschlagen lassen. darnach die eyer klar darein rühren, gar wohl, daß fein dick wird, und wohl zuckern, und auf eine schüssel legen, anrichten, und kalt geben.

103. Eine andere gesulzte oder gallert milch.

Nimm ein halb maas dicke milch, thus in ein maas-topff, saltz und laß sieden: darnach nimm das weiße von 10 eyern, klopffs, laß sieden, zuckers, schütte die zerklopfften dar ein, laß eine viertelstund fein gemacht sieden, rührs nicht, bäheweisses brodt, legs in die schüssel, und streue wein-beerleim oder kleine rosinen dar auf, und thue die gesulzte milch darauf, setz, daß es fein kühl steht.

104. Die spanische milch zu machen.

Man soll gute obere milch nehmen, einen guten topff voll, dieselbe sieden lassen bey einer viertelstunde, oder ein wenig mehr, darnach soll man sie in gar niedere oder seichte erdene geschirr gießen, und über nacht in einem kühlen keller stehen lassen, so wirffts eine haut auf, darnach soll man schöne gebähte semmel-schnitten nehmen, und in eine gute milch weichen, und auf eine schüssel legen und wohl zuckern, die häutlein fein mit einem abnehm-löffel abnehmen, und dar auf fein dick aufeinander legen, und allezeit zucker dar zwischen streuen, und also kalt geben.

105. Schnee milch zu machen.

Man soll auf eine schüssel von einem halben maas oder drey seidel, gute süsse obere milch nehmen, und von neugelegten eyern das klare mit einem löffel gar wohl durcheinander abschlagen, daß gar schaumicht wird, darnach gebähte semmel-schnitten in eine schüssel legen, zuckern, und ein wenig zimmet dar auf streuen, und den schaum von der milch dar auf legen, gar hoch aufeinander, je höher, je schöner ist es, wenn die milch nimmer schäumt, so lang ein löffel voll darinn ist, soll mans nur wieder spridlen oder querdeln, so schäumt, doch muß die milch gar gut seyn.

106. Eine topff-milch zu machen.

Man soll gar eine gute obere süsse milch nehmen, und drey ganze eyer wohl zerklopffen, und durch ein seyh-pfännlein oder durchschlag dar ein seihen, und zum feuer setzen, wann es nun bald will anheben zu sieden, kass-molken in einer milch wohl zerkreiben, darein gießen, und wohl rühren, und bey einem kohl-feuer stehen lassen, bis er sich gleich anhebt zu brechen, und zu einem topff
mer-

werden will darnach eine weile stehen lassen, und das töpffel absehen, und in die darzu gehörige mödel schlagen, die fein formirt wie ein löffel und seynd von körbel-zäunen geflochten; und wenn das käß-wasser wohl darvon gesyhen ist, soll mans auf eine schüssel umstürzen, und eine gute süsse milch daran giessen, man mag zuckern oder nicht.

107. Eine reiß-milch zu machen.

Man soll gute obere milch nehmen, und reiß darinnen kochen, nicht zu viel, wenn er nun anhebt zu siedern, muß man ihn nicht rühren, wenn er anderthalb stund gekocht, so setzt sich das dicke am boden, so soll man die haut herab heben, darnach das durch ein dünnes tuch lauffen lassen, daß nichts von dem reiß darein kömmt, zuckern, aber nicht kalt lassen werden.

108. Die spanische milch/ Nates genannt.

Nimm zwey schwarze unglasirte weidling oder tiegel, je weiter sie seyn, je besser wirffts auf; darnach nimm eine ganz neu-gemolkene milch, wie sie von der kube herkommt, sehe, thue es in weidling oder tiegel, setz es auf eine glüende asche, thue aussen herum kleine glüende kohlen, und laß 4 oder 5 stunden stehen auf der glüenden aschen, wenn sie ganz ausgelöscht, thut man wieder eine andere darunter, damit es allweil von unten gemacht und gelinde wallt, nur nicht zu viel glut, sonst wird die haut gleich hart und spret, aber fort alleweil, nur, daß mans merckt, wallen, und wenns genug aufgeworffen, 4 oder 5 stunden muß gar gewiß stehen, nimms von der glut, setz es zugedeckt in keller, laß über nacht, nimm die obere dicke haut herab, legß auf eine schüssel übereinander, und zuckers, also ist es gemacht.

109. Mehr eine andere gute milch.

Erstlich nimmt man von der gestrigen milch den süssen rahm oder sahn, darvon ein seidel auf eine mittlere schüssel zu machen: mehr von der heutigen milch ein seidel, alsdenn 2 löffel voll zucker, dieses alles in einem saubern topff wohl durcheinander gerührt und in eine schüssel gegossen, hernach auf der glut einen sud thun lassen, damit es aber nicht angelegt oder angebrennt wird, also abgekühlt auf die tafel gegeben.

110. Eine gebackene milch.

Erstlich zerschlage ein ey, und zerlaß in eine pfanne ein schmalz oder speck, daß die pfanne überall mit schmalz wohl heiß werde, darnach laß die pfanne mit dem zerschlagenen ey überlauffen, daß ein boden werde, gleichwie man sonst ein blätlein zu einem eyer-kraut macht, also muß die pfanne inwendig überzogen seyn, alsdenn nimm gar eine gute milch, 5 oder 6 eyer, darnach die pfanne groß ist, zerschlag sie und zuckers, thue es in die pfann, unten und oben glut, daß es werde wie ein schüssel-muß.

111. Ge:

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

Nimm 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 pfanne, seyhe es hernach durch, so wird es grün, nimm denn die zwey
theil, die sied auch in einer pfanne, zuckers wohl, gieß den halben theil in ei-
ne andere, pfanne, 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.

Nimm gute mandeln, stoß sie und thue sie in einen saubern topff, und
gieße gute dicke milch daran von mandeln, rührs mit einem hölglein,
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. Zecht-sulz oder gallert zu machen.

Man 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.

Man 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.

Man 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 zimmet, saffran, ingber, pfeffer, muscatblütthe, läst noch einem wall
thun, so ist recht.