

## Allerhand Milch.

### 102. Gesulzte Milch zu machen.

**M**An soll von 10. Uyrn das Clar nehmen/und mit einem Spritler ein Löffel voll Wasser zer schlagen/und darzu nehmen zweymahl so viel süßen Kam/ zuvor in einem Häfel sieden/und wider überschlagen lassen/ darnach die Uyrklar darein rühren/gar wohl/daß fein dick wird/und wohl zuckern/ und auff ein Schüssel legen/ anrichten und kalt geben.

### 103. Ein andere gesulzte Milch.

**N**imb ein halb Maß dicke Milch/ thus in ein Maß-Hasen/ saltz und laß sieden: darnach nimb das Weiß von 10. Uyrn/ klopps/ laß sieden/ zuckers/ schütt die zer kloppften Uyr darein/ laß ein Viertelstund fein gemacht sieden/ rühres nicht/ bähē ein weißes Brod/ legs in ein Schüssel/ und sträh Weinberl darauff/ und thue die gesulzte Milch darauff/ setz/ daß es fein kühl stehet.

### 104. Die Spanische Milch zu machen.

**M**An soll gute oder süße Milch nehmen/ein gutes Hasen voll/dieselb sieden lassen bey einer Viertelstund/ oder ein wenig mehr/ darnach soll mans in gar nidere Erdene Geschier: gießen/und über Nacht in einem kühlen Keller stehen lassen/ so wirfft es ein Haut auff/ darnach soll man schöne bähē Semelschnitten nehmen/ und in eine gute Milch wachen/ und auff eine Schüssel legen/ und wohl zuckern/ die Häutl fein mit einem Abnehm-Löffel abnehmen/ und darauff fein dick auffeinander legen/ und allezeit Zucker darzwischen strähen/ und also kalt geben.

### 105. Schnee-Milch zu machen.

**M**An soll auff ein Schüssel bey einer halben/ oder 3. Seidl gute süße obere Milch nehmen/ und von 5. neugelegten Uyrn die Clar/ mit einem Löffel gar wohl durcheinander abgeschlagen/ daß gar fainig wird/ darnach bähē Semelschnitten in ein Schüssel legen/zuckern/ und ein wenig Zimet darauff strähen/ und den Faimb von der Milch darauff legen/ gar hoch auff einander/ je höher/ je schöner ist es/ wann die Milch nimmer faimbt/ so lang ein Löffel voll drin ist/ soll mans nur wider spritlen/ so faimbt/ doch muß die Milch gar gut seyn.

### 106. Topffen-Milch zu machen.

**M**An soll gar ein gute obere süße Milch nehmen/und 3. ganze Uyr wohl zer kloppen/ und durch ein Seyh- Pfännlein darein sephen/ und zum Feuer setzen/ und wanns gleich will anheben zu sieden/ Käß-Molcken in einer Milch wohl zertreiben/ darein gießen/ und wohl rühren/ und bey einer Blut stehen lassen/ biß er sich gleich anhebt zu brechen/ und zu einem Topffen

fen werden will / darnach ein Weil stehen lassen / und das Löffel abseihen / und in die dar zu gehörige Mödel schlagen / die fein formirt wie ein Löffel / und seynd von Körbelzäunen geflochten ; und wann das Käß Wasser wol darvon gesohen ist / soll mans auff ein Schüssel umbstürzen / und ein gute süsse Milch daran gießen / man mag zuckern oder nicht.

107. Reiß-Milch zu machen.

**M**an soll gute obere Milch nehmen / und ein Reiß darin kochen / nicht zu viel / wann er nun anhebt zu sieden / man muß 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 kombt / zuckern oder nicht / kalt lassen werden.

108. Die Spanische Milch Nares genannt.

**N**imb zwey schwarze unglasirte Weidling / je weiter sie seyn / je besser würffts auff ; darnach nimb ein ganz neu-gemolkene Milch / wie sie von der Ruhe herkombt / seyhe sie / thu es in Weidling / setz es auff ein glüenden Uschen / thue aussen herumb kleine glüende Kohlen / und laß also 4. oder 5. Stund stehen auff den glüenden Uschen / wann er ganz außgelöscht / 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 speer / aber fort alleweil / nur daß mans merckt / wallen / und wanns genug auffgeworffen / 4. oder 5. Stund muß gar gewiß stehen / nimbs von der Blut / setz zugedeckt in Keller / laß über Nacht / nimb die obere dicke Haut herab / legß auff ein Schüssel übereinander / und zuckers / also ist es gemacht.

109. Mehr ein andere gute Milch.

**E**rstlich nimbt man von der gestriegen Milch den süßen Räm darvon ein Seitl / auff ein mittlere Schüssel zu machen : mehr von der heutigen Milch ein Seitl / alsdann 2. Löffel voll Zucker / dises alles in einem saubern Hasen oder Keinl wohl durcheinander gerührt / und in ein Schüssel gossen / hernach auff der Blut ein Sud thun lassen / damit es aber nicht angelegt wird / und also abkühlter auff die Tafel geben.

110. Gebachene Milch.

**E**rstlich zerschlage ein Ay / und zerlaß in einer Pfann ein Schmalz / daß die Pfann überall mit dem Schmalz wohl heiß werde / darnach laß die Pfann mit dem zerschlagenen Ay überlauffen / daß ein Boden werde / gleich wie man sonst ein Blätzl zu einem Aykraut macht / also muß die Pfann inwendig überzogen seyn / alsdann nimb gar ein gute Milch / 5. oder 6. Ay / darnach die Pfann groß ist / zerschlag sie und zuckers / thu es in die Pfann / unten und oben Blut / daß es werde wie ein Schüssel-Koch.

## 111. Gesulzte Mandl-Milch / auff allerhand Farben.

**N**imb gestoffene Mandl/die treib durch mit Wasser / darinnen Hausen-Blätter gesotten ist/alsdann nimb das Grüne von Peter sil/hack's gar klein/nimb den dritten Theil von einer Mandel-Milch/ zuckers/ und sieds in einer Pfannen/ seyhe es hernach durch/ so wird es grün / nimb 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/ stürz auff ein blechenes Blät / schneids alsdann nach der Läng auff ein Schüssel nach deinem Belieben.

## 112. Ein Ygel von Mandel.

**N**imb 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 gemacht einsieden/ alsdann thue es herauß in ein Ayrkörblein / laß wohl verseyhen: darnach nimb abgezogene Mandel / schneid sie nach der Läng entzwey / vergulds / und besteck den Mandel damit / den du gesotten hast/ mach ein Form darauß wie ein Ygel / zucker ihn/ darnach leg ihn in ein Schüssel / gieß ein gute Mandel-Milch daran.

## Von allerhand Sulzen.

## 113. Hechten-Sulz zu machen.

**N**imb ein grossen Hechten / schneid ihn die Haut sauber weg / schneid ihn zu Stücken/laß ihn ein Stund im Sals ligen/nimb guten Wein-Essig/und Arbesuppen in ein Hasen/etlich geschällte Zwiffel-Häpl/ Pfeffer / Imber / Muscatblühe darein / auch Hausen-Blätter / laß ein gute Weil einsieden / alsdann den Fisch gesäubert / und in die Suppen gelegt / fein gemacht sieden lassen / zuckers dermassen / schau / daß die rechte Säure hat von Essig / gilbs / wann er an die statt gesotten hat / seyhe die Brühe herab/ laß stehen / biß es sich setzt / leg die Stuck in ein Schüssel / seyhe die Brühe sauber durch ein Tuch/ gieß an den Fisch/laß bestehen/ wann du es gilbst / strähe Weinbeerl und Zirber-Nüffel darauß.

## 114. Holler-Sulzen zu machen.

**N**imb den Holler/stoß ihn/und treib ihn durch mit Wein und Gewürz/ und mach es süß mit Hönig und Zucker / rührs untereinander.

## 115. Lebtuchen-Sulzen.

**N**imb deß Leipziger Lebtuchens eine Taffel/schneide ihn würfflicht/gieße vier maß Wein darein/ lasse ihn 2. oder 3. Tag daran waichen/ sehe ihn darnach zum Feuer / und laß ein Wall oder 6. thun / zwings durch / thue daran Zimmet/Saffran/Imber/ Pfeffer/Muscatblühe/ laß noch ein Wall thun / so ist es recht.