

111. Gesulzte Mandl-Milch / auff allerhand Farben.

Nimb 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.

Nimb 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.

Nimb 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 geschälte 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-Rüssel darauß.

114. Holler-Sulzen zu machen.

Nimb 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.

Nimb 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 / zwing's durch / thue daran Zimmet/Saffran/Imber/ Pfeffer/Muscatblühe/ laß noch ein Wall thun / so ist es recht.

116. Ein Sulz-Muß zu machen.

Nimb Ayr/ thue das Weiße darvon/ klopff das Gelbe/ zuckers/ setz ein Milch über das Feuer/ und laß sieden/ und wanns anhebt zu sieden/ so schütt das Gelb von Ayrn darein/ und ein wenig kalt Wasser/ auff daß es zusammen laufft/ darnach thue es in ein Ayr- Käß- Korblein / laß verseyhen/ legs darnach in ein Schüssel/ und nimb das Ayrclar/ klopffs wohl/ thu ein Zucker daran / darnach nimb guten Milchram von einer dicken Milch / laß sieden/ thu das Ayrclar darein/ und laß so lang sieden/ als ein hart paar Ayr/ darnach gieß es darüber in die Schüssel/ laß kalt werden.

117. Ein Ruß-Sulzen zu machen.

Nimb geschälte Ruß und Semmel-Mehl/ das Wasser von einem harts gefotenen Ay / stoß alles wohl untereinander / und treibs durch mit Wein/ Salz/ und Gewürk / so wird ein gute Sulzen darauß / die man zum Brattens isset.

118. Sulz über Fisch zu machen.

Eslich nimb die Fisch/ und schieppe sie/ siede sie mit Wein und Wasser ab/ doch nicht gar allerding/ salze sie auch/ nimb abgezogene Mandl/ und stoffe sie klein/ zwinge sie mit guten Wein durch / und lege die Fisch in eine Schüssel/ nimb darnach die durchgetriebene Mandel/ thue Imber/ Pfeffer daran / laß sieden / und gieß darüber / laß kalt werden.

119. Weixel-Sulzen.

Nimb zeitige Weixel/ und stoß mit sambt den Kern/ treibs durch wie ein Sulzen ; und da sie zu dick wolt werden/ gieß ein guten Wein daran / wurde sie aber zu sauer / so zuckers.

120. Ein Kummel-Sulz über einen Hechten.

Nimb einen Hechten / der 5. gute Stück gibt / theils voneinander / salt ihn ein / wann er ein Stund im Salz gelegen / wasch ihn gar sauber / daß nichts schleimigs daran sey/ thu ihn in ein glasirten Hasen/ gieß darauß 3. Maß guten starcken Hungarischen Wein/ 1. Maß Wasser/ 1. Seidl Essig / darnach nimb grobe Imber / Muscatblühe / Zimmet/ binds in ein Pinckel/ legs darzu / wann der Fisch ein wenig verfaimbt hat / leg 6. Loth zerschnittene Hausen-Blatter darzu / laß also fein stat sieden/ so wirds lauter / den Hechten soll man auff ein Dreyfuß setzen/ damit er umb und umb siede/ wann der Fisch genug gefotten ist/ leg ihn auff ein Schüssel/ wohin du die Sulz giessen wilt/ die Sulz aber laß länger sieden/ versuche etliche Tropffen auff einem zinnern Daller oder Löffel / wann es gestehet / ist es genug gefotten / dann gieß es durch ein weiß-wollenen Sack / laß von sich selbst durchrinnen/ gieß über den Fisch / bestecke es mit geschwollten Mandeln/ und stell es in Keller/ so gestehet es.

121. Mandel-Sulz.

Nimb Mandel/stoß sie klein/treibs mit einer warmen Milch durch/thue es in ein Pfannen / thue Hausen-Blatter darein / sied die Mandel-Milch und die Hausen-Blatter miteinander / das fein dick wird / gieß in ein Schüssel / daß es gestehe.

122. Zimmet-Sulz.

Nimb ein Halbe süßen Wein/Muscatteller oder Malvaster / thue Zucker darunter/hernach nimb ein paar Löffel voll scharffen Essig / 3. oder 4. Löffel voll süße Milch darunter/laß dieses untereinander warm werden/so bricht der Wein die Farb / alsdann seyhe es durch ein dickes Tüchl/ wann es klar gesyhen / gießt man das Zimmet-Oel und Hausen-Blatter darunter/die Hausen-Blatter muß vorhero klar gesyhen werden/auff ein Halbe nimbt man ein Loth Hausen-Blatter/wanns fertig ist/so gießt mans Finger dick / und laßt es gestehen/ darnach schöpft mans Löffel voll in das Geschier/darauff man isset.

123. Korhe Korn-Blumen-Sulz über Forellen / oder andere edle Fisch.

Nimb ein Seitel rothen Wein/und so vil Wasser/nimb die rothen Korn-Blumen/binds in ein saubers Tüchel/leg Zucker darzu/ laß sieden biß wohl pickt/ alsdann gieß auff gesottene Fehren oder Sälbing/ oder andere edle Fisch.

124. Ein gute Sulz über Karpffen.

Sjede den Karpffen in Eßig und Wasser/ doch daß der Eßig wohl vorschlagt/thue auch Zwissel/Pfeffer/Muscattblühe und Nägerl darzu/laß also sieden biß genug/richts auff ein Schüssel/ ziers mit langlecht geschnittenen Mandeln/ und laß gestehen.

125. Krebs-Sulzen.

Nimb abgesottene Krebsen / puß und stoß sie in einem Mörser / schlags mit guten klaren Wein durch/nimb andere gesottene Krebsen / und laß die durchgetriebene Suppen sieden / wanns sied/ thue die Krebsen darein / laß ein kleinen Sud thun/thue auch Gewürk darzu/richts auff ein Schüssel/ besteckts mit Mandel und Weinbeerl/und laß also gestehen.

126. Rechte Kummel-Sulz.

Nimb guten weissen Wein / gieß ihn in einen neuen überzinneten Kessel / thue ganzen Zimmet/schönen weissen Canari-Zucker/ ein klein wenig ganzen Pfeffer/3. oder 4. Stuck Zimber darein/ laß es durcheinander siede / wann es wohl gesotten/so nimb es weg vom Feuer/ wirff 3. oder 4. Gran Bisam und Umbra darein / nimb schön weisse Hausen-Blatter/ zerklöpff sie wohl/weiche es in Wasser ein Tag oder zwen/ so wird es weich/ thue es in ein neues Geschier / gieß das Wasser darvon/ gieß ein halb Seitel saubers

bers Wasser darauff / laß es gemacht zergehen auff einem kleinen Kohl
Feuer / es muß aber nicht sieden / streich es durch ein neues härenes Säß /
gieß es in die Sulzen / theile die Sulzen in drey Theil / thue Turnasol in ein
Theil / oder blauen Beigl-Safft / die andern Theil laß wie es an ihr selber /
zum dritten Theil nim Mandel / stoß sie wohl / streich sie durch mit der Sul-
zen / so wird sie schön weiß / gieß ein jede Farb besonder in ein Geschier / rich-
te die Farben durcheinander an / bestec es mit Zirbernüßl / und gib es / man
füllt es auch in aufgeschälte Limes- oder Pommerantschen-Schaalen.

NB. Neben dieser Sulzen seynd gar villerley in dem
Arznei-Buch zu finden / welche in dessen Register im
Wort Sulz können nachgeschlagen werden.



Von allerhand Würstel / Knödel / Strudl.

127. Kälberne Würstel zu machen.

MAn soll Kälbernes Brätl / sambt vil Kälbernen Faisten klein hacken /
und darunter mischen / eingesalgene Lemoni / auch ein Semmel
schmollen in obere Milch geweicht / auch Pfeffer und Majoran / darnach ein
Kälbernes Neßl / das Gehackte darauff schlagen / fein Würstel darauf
machen / mit einen Faden binden / und auff dem Kost braten.

128. Würstel von Capaun und Hünner-Lebern.

MAn soll die Lebern und Faisten von Capaun klein hacken / pfeffern / und
gar lind salzen / ein gute obere Milch daran gießen / und von einem
Spanfärckel die größten Darm einfüllen / und in einem heißen Wasser ein
wenig überbrennen / darnach auff ein Kost legen.

129. Hirschen-Würstel zu machen.

MAn soll ein gar saubern Faisch von Hirschen auffheben / darnach ein
Jungfrau-Brätl klein hacken / ein rinderne Faisten gewürfflet schnei-
den / zimlich vil / und darunter mischen / auch so vil Faisch daren seyhen /
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 / Imber und gestossenen Muscatnuß / und in den faisten Maß
Darm von Hirschen einfüllen / der zuvor sauber gepußt ist / darnach in
einem heißen Wasser überbrennen / auff einem Kost bräunen / und auff grü-
ne Blätter anrichten.