

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 nimb 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 aufgeschällte 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 darein 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.

130. Ein Aepffel-Pfänzel.

Nimb Aepffel/schalls und schneids gewürfflet/und mach ein Zaigl/ mit einem Wein/und ein Ayr daran/dün wie ein Strauben-Zaigl/ und rühr die Aepffel darunter/ zuckers ein wenig/ laß ein Schmalz in ein Raindl heiß werden/ schütt es darein/unten und oben Gut.

131. Mandel-Käß.

Nimb Mandel/so vil du wilst/mach ein Mandel-Milch/die gar schön geseyhen ist / auff ein Pfund Mandel 4. Loth Hausen-Blatter / damit mans stärckt / man muß von erst die Hausen-Blatter in Wasser sieden / und mit demselbigen Wasser must du die Mandel-Milch durchtreiben / etliche nehmen die Mandel dick/und treibens durch/ aber es gehet nicht gern/ oder durch ein Pfeffer-Pfann nicht mit Hausen-Blätter gestärckt/alsdani zuckers wohl/laß sieden/ so lang als zwey Ayr sieden müssen / so gieß in ein Form / wo man die Ayr-Käß pflegt darein zu gießen / seß daß es kalt stehet / wann es gestanden ist / must du den Model in ein heiß Wasser setzen / so gehet es besser herauß / richts in ein Schüssel / gibs kalt / gieß zuvor ein kalte Mandel-Milch darüber / sie darff nicht mit Hausen-Blätter seyn / gieß die Milch nicht daß es darüber geht / so siehet man den Form deß Käß/nimb vil Zucker.

132. Ein Ayr-Käß zu machen.

Nimb Ayr/so vil du wilst/klopffs wohl/ giesse ein wenig Rosen-Wasser darein / nimb ein gute dicke Milch in ein Pfannen / würff Zucker dar ein/ wanns siedet/ so giesse die geklopfften Ayr darein / laß ein Wall oder etliche thun/ schau/ daß nicht hart wird/ thue es darnach in ein Rörblein/ gibs kalt/ man kans auch wohl mit Mandeln bestrecken.

133. Ein anderer Ayr-Käß zu machen.

Nimb Mandel/so vil du wilst/ Petersil/oder Majoran/stoß alles klein/ gieß gute Milch daran/schlags durch / darnach nimb Ayr und Milch / rührs wohl durcheinander ab/ zuckers/ laß es zu einem linden Topffen zusammen/schlags in ein Model/ behalts warm/und wann du es anrichtest/ so brenn ein wenig heiß Schmalz daranff/so ist es fertig/man machts auch von lauter Ayr und Milch/und ein wenig Weinbeerl.

134. Knöpflein von Fischen zu machen.

Erstlich siede die Fisch / wie sie seyn sollen / klaube die Gräten darvon/ hacke den Fisch klein/salz und gewürge ihn/nach deinem Gefallen/welgere es in einem Mehl/ und lege es in ein heiß Schmalz / bachs / und mache ein Brühlein mit Wein/und geribenen Lebkuchen / gib es / mach es ein wenig süß/ so seynd sie gut.

135. Mandel-Knödel zu machen.

Nimb Mandel/laß klein stossen/thue geribene Semmel darzu/und zwey Eyrdotter/und ein frischen Butter/und rühre gar wohl ab/zuckers/bachs in Schmalz/und mach ein Weixel-Suppen darüber.

136. Semmel-Knödel.

Nimb Eyre Brezen oder Ripffel so vil du wilt / schlag 6. oder 7. Eyre daran/rühre wol durcheinander/bren ein wenig heiß Schmalz daran/so werden sie fein rogl/bachs in Schmalz / man muß fein kühl herauß bachen/mach ein süß Süppel darüber/so seyn sie recht.

137. Speck-Knödel zu machen.

Nimb Speck / schneid ihn klein gewürfflet / darnach laß ihn ein wenig zergehen / weich Semmel in ein Milch / so als wie sonst zu andern Knödeln / nimb darnach den zergangenen Speck und Semmel / grünes Kräutl / auch ein wenig Grieb / Sals / machs / nimb ein oder zwey Eyre / schlags darunter.

138. Gefüllte Weixel-Semmel zu machen.

Nimb ein oder zwey Semmel/so vil du auff ein Tisch geben wilt/schneid die Rinden darvon / hol die Semmel auß/ laß ein wenig in ein heißen Schmalz anlauffen/darnach nimb die Weixel / von den durren/sez sie zu / wanns schier gesotten seyn / so nimb den halben Theil von den gesottenen Weixeln/ röst sie wohl im Schmalz/wann sie schier geröst seynd/ alsdann nimb ein wenig geribene Semmel auch darzu/wann du gern wilt/ zuckers wohl/und sträh Zimmetstup darauff/ alsdann in die angeloffene Semmel gefüllt / wie man die Semmel herauß holt / alsdann muß man ein Blätl wider darauff setzen/leg alsdann die Semmel auff ein Schüssel/ und nimb die übrigen Weixel / schlags durch / und gieß über die Semmel / laß ein Stückel Kuchel-Zucker darin versieden / und wann mans schier will anrichten/so sträh Zimmetstup darauff.

139. Würst in der Fasten.

Nimb Aepffel/schwings im Mehl und bachs/stoß darnach in einem Mörser/thue Weinberl-Latwergen daran / und mach ein Zaig mit Milch und Mehl an/wie zu den gewollnen Ruchlein/welgers wie Pläs / nimb die Füll/ thue Zimmet und Imber daran/und bachs in Schmalz.

140. Kälberne Würst zu machen.

Nimb Eyre und Milchram durcheinander / eines so vil als das andere / klopff alles wohl durcheinander/gewürk mit Pfeffer/Imber/Muscat-Blühe/Saffran/auch grünes Kräutl/was dir beliebt/nimb ein halbes oder ganz Kälbernes Brüstl/das wol weich gesotten ist/hack klein/thue es auch darunter/ nimb den Magen von Kalb/ein oder zweyen/ füll die Füll darein / nähe es zu/überbrenns an die stätt/nimb darnach das Wämpel/und mach
Stückl

Fleckl darauß/oder sonst andere Fleck/so schneid eines zu vier Stückel/und legß zum Flecken/wann du sie anrichtß/oder mach ein Ayr-Süppel dar-über/wie über die Brüßl.

141. Schweinene Knödel zu machen.

Nimb frisch schweines Fleisch/frischen Speck/hackß alles durcheinander als wann du Bratwürst machen woltest/aber kleiner/machß darnach mit Semmel und Ayr/auch Kräutl/als wie die Kälberne Knödel.

142. Frittada zu machen.

Nimb allerley grüne Kräutl/Spenat/Salve/Schnitlauch/jungen grünen Zwiffel/Frauen-Blätter/wasch alles auß/hackß klein untereinander/schlag etliche Ayr daran/auch 3. oder 4. Löffel voll Mund-Mehl/2. Löffel voll Milchram/allerley Gewürß/Kosmarin/Pfeffer/Mägerl/Muscablühe/und Sardellen/oder ein Pickelhäring klein geschnitten/und wol durcheinander gerührt/schütt alles in ein heißes Schmalz in eine weite Pfannen/setz auß ein Glüt/oben auch ein wenig Blut/so wird es fertig.

143. Ein gutes Ayr-Pfängl.

Nimb Semmel/schneid gewürfflete Bröckel darauß/röstß im Schmalz nimb darnach ein gute Milch und Ayr/zuckers/schlags wohl durcheinander ab/gieß in das Pfännl zu den geröstten Bröckeln/laß kühl auff einem heißen Aschen langsam außbachen/mach oben auß ein wenig Blut/gibß auß die Taffel als ein Pfängl.

144. Reiß-Knödel.

Nimb gesottenen Reiß und gestoffene Mandel durcheinander/zuckers/und schlag Ayrdotter daran/mach Knödel darauß/und bach es im Schmalz.

145. Mandel-Knödel.

Nuß die Mandel klein stoffen/thue ein geribene Semmel darzu/und 2. Ayrdotter/sambt etwas frischen Butter/rührß wol untereinander/zuckers/bachß im Schmalz/mach ein süß Süppel darüber.

146. Knödel von Jungen/oder Hünen/Fleisch.

Nimb das Breite von gesottenen Hünen/oder jungen Fleisch/hernach nimb Semmelschmollen/so vil als deß Fleischs ist/hackß klein/schlag 2. Ayr daran/gewürß es mit Muscablühe und Pfeffer/mach Knödel darauß/siedß in einer Arbesuppen/leg Butter daran/und laß sieden.

147. Aufggangene Semmel.

Nimb ein gutes Mehl/3. Löffel voll Gerben/2. Ayr/4. Löffel voll Milch/und ein wenig Schmalz/mach einen Zaig nicht zu dick/arbeit ihn wohl ab/wann der Zaig wohl aufggangen/gieß ein wenig Milch in die Dorten-Pfann/schneid den Zaig fein rund wie ein Semmel/leg ihn in die Dorten-

ten Pfannen/schier oben und unten ein Glut/ doch nicht zu vil/ nach einer Viertelstund schaue erst darzu/bachs fein braunlecht.

148. Supffte Knödel.

Nimb 3. Strizel frischen Butter / wie mans umb ein Kreutzer faufft / rührs wohl ab/ alsdan zupff die Schmolten von neu-gebachener Semmel so vil / bisz der Zaig wohl dick wird / machs zu Knödeln / legß in eine kräftige wohl-gewürzte Suppen/und laß sieden/bisz genug seyn.

149. Aufgeloffene Gerben-Nudel.

Nimb schönes Mehl/gute Milch/ein guten Löffel voll Gerben / 2. ganze Uyr und ein Dotter/ auch eines Uyr groß Schmalz/ laß untereinander warm werden/rührs unter das Mehl/mach ein Zaig der sich würcken laßt/ darauff mach grosse Nudel auff ein Bredt / laß wohl auffgehen / hernach nimbe ein grosse Reih/gieß ein halb Maaß Milch darein/auch ein Löffel voll Schmalz oder Butter/ laß untereinander sieden/ leg die auffgangene Nudel darein/oben und unten gleiche Glut/so geht die Milch in die Nudel/ gib acht/das sie sich nicht verbrennen/sondern nur braun werden. Kurz vorhero ehe du es anrichts/schitt 1. oder 2. Löffel voll Milchram darüber her.

150. Milchram-Strudel.

Nimb frischen Butter / laß ihn zergehen / rühr 2. Uyrdotter / und ein Löffel voll Milchram darein/ schüts ins Mehl/ rührs wohl ab/ würcks und walchs auß/ nach disem streich Butter über den aufgewalchten Zaig/ über den Butter aber wol dick Milchram / legß zusammen / wie ein Strudel / legß in ein Reih mit guter Milch / seß oben und unten ein Glut / daß wohl braun werden.

151. Weixel-Knödel.

Jede dürre Weixel / bisz sie weich werden / seyhe die Suppen darvon / löß die Kern auß/ hack die Weixel klein/nimb ein guten Löffel voll geribene Semmel darunter/diese must du aber vorhero in Schmalz oder Butter lassen anlauffen/schlag ein Uyr daran/ nimbe Zucker und Zimmet/rührs untereinander/das ein festes Zaigl werde/mach kleine Knödel / besträh es ein wenig mit Mehl / und bachs geschwind in heissen Schmalz / sonst zergehen sie/ leg die Knödel in ein Schüssel / darauff man isset / nimbe die abge-sihene Weixel-Suppen / zuckers/ und thue Zimmet darunter / brenns ein wenig mit Mehl ein / daß wohlgeschmack werd / gieß die Suppen auff die Knödel/ und laß auff einer Glut ein wenig sieden/doch must du nicht zu vil Suppen daran thun.

152. Weixel-Würstel.

Nach den Zaig an/ und verfare wie bey den Weixel-Knödeln/nur daß den Zaig in Würstel oder Strizel schweidest/und bachs im Schmalz.

153. Apffel.

153. Aepffel-Knödel oder Strizel.

Machs eben/als wie von denen Weipeln gemeldt/ allein die Aepffel must du ein wenig im Schmalz rösten / wann du es bachen thust / besträhs wohl mit Mehl/ damit sie nicht zerfallen/gibs trucken/oder mach ein Suppel darüber von Wein/wie auch Zucker und Zimmet/und gieß darüber.

154. Hechten-Knödel.

Nimb ein gutes Stück Hechten/laß sieden/blätl ihn klein/und zerhackt/mach von Ayrn ein Fingerührtes/nimb grünen Peterfil / Majoran / hackt klein/nimb auch schönes Mehl darzu/misch alles durcheinander / gewürz es mit Muscatblühe/Imber und Pfeffer/mach kleine runde Knödel/sieds in einer Peterfil-Suppen/und gibs.

155. Schlick-Kräpfel.

MAn nehm 2. ganze Ayr/schlags in ein Mund-Mehl/mach ein Zaig an/walg ihn dün auß/fülle darein allerhand Kräutel/was du wilt/oder gehackte Kälberne Brüß und March/ oder gehackte Lungel / welches aber vorhero im Butter muß geröst werden / nimb Weinberl darzu nach Belieben.

156. Schlick-Kräpfel von Krebsen.

MAn nehm 40. oder 50. Krebsen/wasch sauber auß/thu es in ein Hafen/gieß siedendes Wasser darüber/ deckt zu/und laß ein halbe Stund stehen / alsdann thue das Wasser darvon/ schälle die Schweiff und Scheern auß/nimb die Schollen von einer Semmel/weichs in süße Milch/ein wenig grünen Peterfil/hack alles klein untereinander/nimb eines Ayr groß frisch Butter/laß ihn in einer Rain zergehen/ schütt das Gehackte darein / hernach nimb 2. Ayr und schönes Mehl/ mach ein Zaigl/walgs dün auß/ füll das Gehackte darein/gewürz es mit Pfeffer/Muscatblühe und Salz/ mach Schlick-Kräpfel / übersieds gar ein wenig im Wasser/ legß auff ein Süß / daß sie wol absinken/ hernach legß in ein Schüssel/nimb das Beste von den Krebschallen / zerstoß es / und treibs mit guter Milch durch ein Süß auff die Schlick-Kräpfel / leg 2. Strizl Butter daran / laß auff der Blut wohl einsieden/daß ein wenig Suppen bleibe.

157. Ayr-Kraut.

Nimb wenig Schmalz in ein seichte Pfannen/ nur daß es den Boden be-
neht/schlag etliche Ayr ab / darnach du vil machen wilt / salz und pfeffers / schütt ein wenig von den abgeschlagenen Ayrn in die Pfann / allwo das Schmalz ist heiß worden/breite es über die ganze Pfannen auß/ daß ein schönes dünnes Blätl/ und schön rößlet auff beeden Seiten wird/virre fahre also mit den Ayrn / bisz alles aufgossen ist / und gebachen / darnach schneid lange Zeltl darauß wie ein Kraut/thus in ein Schüssel / gieß ein wenig

nig Wein und Wasser darauff/leg etwas frischen Butter daran/zuckers / und sträh Weinberl darauff/laß ein Weil sieden.

158. Griefz:Schöberl.

Nimb ein frischen Speck/hack ihn klein/nimb darzu schönen Griefz / 2. Uyr und guten Milchram / rührs durcheinander / bachs / gibs truckner / oder in einer Suppen.

159. Speck:Kocken.

Nimb frischen oder gefalshenē Speck/hack ihn klein/und thue ihn in einer Schüssel abreiben/nimb darzu 2. oder 3. Uyrdotter/ und ein ganzes Uyr/rührs auch darein/mach mit Mehl einen Zaig an/wie zu Kocken gehörig/salz und schneids in ein siedend und gefalshenes Wasser/ wanns überbrennt/legs in ein Schüssel/bestrah es mit geribener Semel/ oben und unten/brenns mit Butter oder Schmalz ab.

160. Pfannen:Kuchen.

Nimb Uyr/ so vil du machen wilt/salz sie/thue auch Peter sil / Zwiffel / nach deinem Belieben darzu/schlags wohl ab/ thue frischen Butter in ein Pfannen/laß wohl heiß werden/biß sie beginnt braun zu werden. Wilt du den Kuchen besser machen/so kanst du das Klare von Uyrn halben Theil darvon thun/und an statt dessen ein Löffel voll Milchram nehmen / schütt die abgeschlagene Uyr darein / mach ein hurtiges Feuer darunter / und laß bachen.

161. Ein anderet mit Speck.

Mach klein geschnittenen Speck in Butter und ein wenig Wasser/wann das Wasser ganz außgetrucknet ist/und der Speck rötlich scheint/so gieß die obbesagte Uyr darüber/und laß schön außbachen.

162. Noch ein andere mit Schuncken oder Häring.

Uß Butter in der Pfannen braun werden/schlag Uyr wohl ab/und schütt darein / wann sie beginnet hartlich zu werden / so leg klein geschnittene Stückl von Schuncken darein/oder Häring/und laß also bachen.

Von allerhand warmen Speisen.

163. Die junge Schaaf Mägerl zu machen.

Die Schaaf-Mägerl müssen gepuht seyn/ darnach gefotten/daß sie nit zäck seyn/darnach soll man Kälberne/Kinderne oder Schaaf:Kaisten/ auch frischen Speck klein hacken / darunter 2. Hand voll geribene Semel nehmen/darnach man vil Mägerl füllt/auff ein gerösten Zwiffel und Peter sil/darnach 2. oder 3. Uyr daran geschlagen/ein obere Milch/ auch Pfeffer darzu thun / daß eine feine dicke Füll wird / und die Mägerl ein jedes an Spiß stecken/braten/und mit zerlassenen Speck oder Butter begießen.

164. Sa