

Allerhand Milch.

102. Gesulzte Milch zu machen.

Man soll von 10. Eyren das Clar nehmen / und mit einem Spritler ein Löffel voll Wasser zerschlagen / und darzu nehmen zweymahl so viel süßen Rām / zuvor in einem Häferl sieden / und wider überschlagen lassen / darnach die Eyerclar darein rühren / gar wohl / daß fein dick wird und wohl zuckern / und auf ein Schüssel legen / anrichten und kalt geben.

103. Ein andere gesulzte Milch.

Nimb ein halb Maß dicke Milch / thus in ein Maß Hasen / salz und laß sieden : darnach nim das Weiß von 10. Eyren / klopf / laß sieden / zuckers / schütt die zerklopfen Eyer darein / laß ein Viertelstund fein gemacht sieden / rühre nicht / bāhe ein weißes Brod / legs in ein Schüssel / und strāh Weinberl darauf / und thue die gesulzte Milch darauf / seß / daß es fein kühl stehet.

104. Die Spanische Milch zu machen.

Man 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 niedere Erdene Geschier : gießen / und über Nacht in einem kühlen Keller stehen lassen / so wirfts ein Haut auf / darnach soll man schöne bāhe Semmelschnitten nehmen / und in eine gute Milch weichen / und auf eine Schüssel legen / und wohl zuckern / die Häuteln fein mit einem Abnehm-Löffel abnehmen / und darauf fein dick aufeinander legen / und allezeit Zucker darzwischen strāhen / und also kalt geben.

105. Schneemilch zu machen.

Man soll auf ein Schüssel bey einer halben / oder 3. Seitel gute süße obere Milch nehmen / und von 5. neugelegten Eyren die Clar / mit einem Löffel gar wohl durcheinander abgeschlagen / daß gar saimig wird / darnach bāhe Semmelschnitten in ein Schüssel legen / zuckern / und ein wenig Zimmet darauf strāhen / und den Saim von der Milch darauf legen / gar hoch aufeinander / je höher / je schöner ist es / wann die Milch nimmer saimt / so lang ein Löffel voll drin ist / soll mans nur wieder spritlen / so saimts / doch muß die Milch gar gut seyn.

106. Topfen-Milch zu machen.

Man soll gar ein gute obere süße Milch nehmen / und 3. ganze Eyer wohl zerklopfen / und durch ein Seyh-Pfänlein darein seihen / und zum Feuer setzen / und wanns gleich will anfangen zu sieden / Rāß-Wolcken 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 Tropfen

fen werden will/ darnach ein Weil stehen lassen/und das Löffel absephen/
und in die darzu gehörige Mödel schlagen/ die fein formirt wie ein Löffel/
und seynd von Körbelzäunen geflochten; und wann das Käß-Wasser
wohl darvon gesphen ist/ soll mans auf ein Schüssel umbstürzen/ und ein
gute süße Milch daran gießen/ man magß zuckern oder nicht.

107. Reiß-Milch zu machen.

Man soll gute obere Milch nehmen/ und ein Reiß darin kochen/ nicht zu
viel/ wann er nun anhebt zu siedem/ man muß ihn nicht rühren/
wann er anderthalb Stund kocht/ so seht 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 / Latas genant.

Nimb zwey schwarze unglasirte Weidling/ je weiter sie seyn/ je besser
würsts auß; darnach nimbe ein ganz neu-gemolkene Milch/ wie sie
von der Ruhe herkomt/ seph sie/ thue es in Weidling/ seze es auf ein glüen-
den Aschen/ thue auffen herum kleine glüende Kohlen/ und laß also 4. oder
5. Stund stehen auf den glüenden Aschen/ wann er ganz außgelöscht/ thut
man wieder ein andern darunter/ damit es alleweil von unten gemacht/ und
gemach 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
aufgeworffen/ 4. oder 5. Stund muß gar gewiß stehen/ nimbs von der
Blut/ seß zugedeckt in Keller/ laß über Nacht/ nimbe die obere dicke Haut
herab/ legß auf ein Schüssel übereinander/ und zuckers/ also ist es gemacht.

109. Mehr ein andere gute Milch.

Erstlich nimbt man von der gestrigen Milch den süßen Räm darvon ein
Seitel/ auf ein mittlere Schüssel zu machen: mehr von der heutigen Milch
ein Seitel/ alsdann 2. Löffel voll Zucker/ dieses alles in einem saubern Ha-
fen oder Reim wohl durcheinander gerührt/ und in ein Schüssel gossen/
hernach auf der Blut ein Sud thun lassen/ damit es aber nicht angelegt
wird/ und also abkühlter auf die Tafel geben.

110. Gebachene Milch.

Erstlich zerschlage ein Ey/ und zerlaß in einer Pfann ein Schmalz/ daß
die Pfann überall mit dem Schmalz wohl heiß werde/ darnach laß die
Pfann mit dem zerschlagenen Ey überlauffen/ daß ein Boden werde/ gleich
wie man sonst ein Blätzel zu einem Eyerkraut macht/ also muß die Pfann in-
wendig überzogen seyn/ alsdann nimbe gar ein gute Milch/ 5. oder 6. Eyer/
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. Gesulzter Mandel-Milch / auf allerhand Farben.

Nimb gestoffene Mandel / die treib durch mit Wasser / darinnen Hausen-Blätter gesotten ist / alsdann nimb das grüne von Petersil / 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 Safran / so hast du drey Farben / laß bestehen / wanns gestanden ist / so heb es in ein heiß Wasser / stürk auf ein blechenes Blät / schneids alsdann nach der Läng auf ein Schüssel nach deinem Belieben.

112. Ein Ygel von Mandel.

Nimb gute Mandel / stoß sie / und thu es in ein saubern Hafen / und gieß ein gute dicke Milch daran von Mandeln / rührs mit einem Hölzlein / laß fein gemacht einsieden / alsdann thue es herauß in ein Eyerkörblein / laß wohl verseyhen : darnach nimb abgezogene Mandel / schneid sie nach der Läng entzwey / vergulds / und bestreß 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 ihm ein Stand im Salz ligen / nimb guten Wein / Eßig / und Urbesuppen in ein Hafen / etlich geschälte Zwisfel / Häpl / Pfeffer / Imber / Muscatblühe darein / auch Hausen-Blätter / laß ein gute Weil einsieden / alsdann den Fisch gesäubert / und in die Suppen gelegt / fein gemacht siedem 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 Stück in ein Schüssel / seyhe die Brühe sauber durch ein Tuch / gieß an den Fisch / laß bestehen / wann du es gilbst / strähe Weinberl 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. Lebkuchen-Sulzen zu machen.

Nimb des Leipziger Lebkuchens eine Tafel / schneide ihn würflicht / gieße vier Maß Wein darein / lasse ihn 2. oder 3. Tag daran weichen / setze ihn darnach zum Feuer / und laß ein Wall oder 6. thun / zwings durch / thue daran Zimmet / Safran / Imber / Pfeffer / Muscatblühe / laß noch ein Wall thun / so ist es recht.

116. Ein