

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 darauf.

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

116. Ein Sulz-Nuß zu machen.

Nimb Eyer/ thue das weisse darvon/ klopf das Gelbe/ zuckers/ setz ein Milch über das Feuer/ und laß sieden/ und wanns anhebt zu sieden/ so schütt das Gelb von Eyren darein/ und ein wenig kalt Wasser/ auf daß es zusammen lauft/ darnach thue es in ein Eyer-Käß-Körblein/ laß verseyhen/ legs darnach in ein Schüssel/ und nimb das Eyerclar/ klopfes wohl/ thu ein Zucker daran/ darnach nimb guten Milchram von einer dicken Milch/ laß sieden/ thu das Eyerclar darein/ und laß so lang sieden/ als ein hart paar Eyer/ darnach gieß es darüber in die Schüssel/ laß kalt werden.

117. Ein Nuß-Sulzen zu machen.

Nimb geschälte Nuß und Semmel-Mehl/ das Wasser von einem hart-gefottenen Ey/ stoß alles wohl untereinander/ und treib es durch mit Wein/ Salz/ und Gewürz/ so wird ein gute Sulzen darauß/ die man zum Brattens isset.

118. Sulz über Fisch zu machen.

Kstlich nimb die Fisch/ und schleppe 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. Weirel-Sulzen.

Nimb zeitige Weirel/ und stoß mit sambt den Kern/ treib 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 Stuck gibt/ theils voneinander/ salz ihn ein/ wann er ein Stund im Salz gelegen/ wasch ihn gar sauber/ daß nichts schleimigs daran sey/ thu ihn in ein glazirten Hasen/ gieß dar- auf 3. Maß guten starken Hungarischen Wein/ 1. Maß Wasser/ 1. Seidl Effig/ darnach nimb grobe Imber/ Muscatblähe/ Zimmet/ binds in ein Pinckel/ legs darzu/ wann der Fisch ein wenig verfaimbt hat/ leg 6. Loth zerschnittene Hausen-Blätter darzu/ laß also fein stät sieden/ so wirds lauter/ den Hechten soll man auf ein Drenfuß setzen/ damit er umb und umb siede/ wann der Fisch genug gefotten ist/ leg ihn auf ein Schüssel/ wohin du die Sulz gießen wilt/ die Sulz aber laß länger sieden/ versuche etliche Tropffen auf 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 im Keller/ so gestehet es.

121. Man

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 sein dick wird/ gieß in ein Schüssel/ daß es gestehe.

122. Zimmet-Sulz.

Nimb ein Halbe süßen Wein/ Muscateller oder Malvasier/ 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 sephe es durch ein dickes Tüch/ wann es klar gesyhen/ gießt man das Zimmet-Öel 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 gestehen/ darnach schöpft mans Löffel voll in das Geschier/ darauff man isst.

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

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

124. Ein gute Sulz über Karpffen.

Gede den Karpffen in Eßig und Wasser/ doch daß der Eßig wohl vor-schlagt/ thue auch Zwifel/ Pfeffer/ Muscatblühe und Nägel darzu/ laß also sieden biß genug/ richts auff ein Schüssel/ ziers mit lang-lecht geschnittenen Mandeln/ und laß gestehen.

125. Krebs-Sulzen.

Nimb abgefottene Krebsen/ buß und stoß sie in einem Mörser/ schlags mit guten klaren Wein durch/ nimb andere gefottene Krebsen/ und laß die durchgetribene Suppen sieden/ wanns sied/ thue die Krebsen darein/ laß ein kleinen Sud thun/ thue auch Gewürz 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 überzünnten Kessel/ thue ganzen Zimmet/ schönen weissen Conari-Zucker/ ein klein wenig ganzen Pfeffer/ 3. oder 4. Stuck Imber darein/ laß es durcheinander siden/ wann es wohl gesotten/ so nimb es weg vom Feuer/ wirff 3. oder 4. Grän Bisam und Ambra darein/ nimb schön weisse Hausen-Blatter/ zerklopff sie wohl/ weiche es in Wasser ein Tag oder zwey/ so wird es weich/ thue es in ein neues Geschir/ gieß das Wasser darvon/ gieß ein halb Seitel saubers

bers Wasser darauß / laß es gemach zergehen auff einem kleinen Kohl-
Feuer / es muß aber nicht sieden / streich es durch ein neues härenes Süh-
gieß es in die Sulzen / theile die Sulzen in drey Theil / thue Turnasol
in ein Theil / oder blauen Beigel-Safft / die andern Theil laß wie es an
ihr selber / zum dritten Theil nimb Mandel / stoß sie wohl / streich sie
durch mit der Sulzen / so wird sie schön weiß / gieß ein jede Farb beson-
der in ein Geschier / richte die Farben durcheinander an / besteck es mit
Zirbernüßl / und gib es / man füllt es auch in außgeschälte 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 viel Kälbernen Faisten klein hacken /
und darunter mischen / eingesalgene Lemoni / auch ein Semmels-
schmollen in obere Milch geweicht / auch Pfeffer und Majoran / dar-
nach ein Kälbernes Mehl / das Gehackte darauß schlagen / fein Würstel
darauß machen / mit einem Faden binden / und auff dem Rost braten.

128. Würstel von Capaun und Züner Leber.

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

129. Hirschen Würstel zu machen.

Man soll ein gar saubern Faist von Hirschen auffheben / darnach ein
Jungfrau Brätl klein hacken / ein rinderne Faisten gewürfflet schnei-
den / zimlich viel / und darunter mischen / auch so viel Faist daren seynen /
daß fein roth wird / darnach pure obere Milch daz zu nehmen / daß fein
dick wird / wie zu den Leber Würsten / darnach salzen / und gewürken 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 Rost bräuen / und auff grüne
Blätter anrichten.

130. Eit