

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
Spanfärcl 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 gepuht ist / darnach in
einem heißen Wasser überbrennen / auff einem Rost bräuen / und auff grüne
Blätter anrichten.

130. Eit

130. Ein Apffel-Pfänzel.

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

131. Mandel-Käß.

Nimb Mandel / so viel 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 muß du die Mandel-Milch durchtreiben / etliche nehmen die Mandl dick / und treibens durch / aber es gehet nicht gern / oder durch ein Pfeffer-Pfann nicht mit Hausen-Blatter gestärckt / alsdann 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 / muß du den Modl in ein heiß Wasser setzen / so gehet es besser herauß / richts in ein Schüssel / gibß kalt / gieß zuvor ein kalte Mandel-Milch darüber / sie darff nicht mit Hausen-Blatter seyn / gieß die Milch nicht / daß es darüber geht / so siehet man den Form deß Käß / nimb viel Zucker.

132. Ayr-Käß zu machen.

Nimb Ayr / so viel du wilst / kloppßs wohl / gieße ein wenig Rossen-Wasser darein / nimb ein gute dicke Milch in ein Pfannen / wirff Zucker darein / wanns siedet / so gieße die gekloppften Ayr darein / laß ein Wall oder etliche thun / schau / daß nicht hart wird / thue es darnach in ein Körblein / gibß kalt / man kans auch wohl mit Mandeln bestrecken.

133. Ein anderer Ayr-Käß zu machen.

Nimb Mandel / so viel du wilst / Peterfil / 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 Modl / behalts warm / und wann du es anrichtest / so brenn ein wenig heiß Schmalz darauff 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 / welche 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.

d. 2. 135. Man

135. Mandel-Knödel zu machen.

Nimb Mandel / laß klein stoffen / thue geriebene Semmel darzu / und zwey Aprdotter / und ein frischen Butter / und rührs gar wohl ab / zuckers / bachs in Schmalz / und mach ein Weixel-Suppen darüber.

136. Semmel-Knödel.

N Eib Ayrne Breken oder Ripffel so viel du wilt / schlag 6. oder 7. Apr daran / rührs wohl durcheinander / bren ein wenig heiß Schmalz daran / so werden sie fein rogl / bachs in Schmalz / man muß sein 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 Brieß / Salz / machs / nimb ein oder zwey Apr / schlags darunter.

138. Gefüllte Weixel-Semmel zu machen.

Nimb ein oder zwey Semmel / so viel du auff ein Tisch geben wilt / schneid die Rinden darvon / holl die Semmel auß / laß ein wenig in ein heißen Schmalz anlauffen / darnach nimb die Weixel / von den durren / setz 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 geriebene Semmel auch darzu / wann du gern wilt / zuckers wohl / und sträh Zimmetstap darauff / alsdann in die angeloffene Semmel gefüllt / wie man die Semmel herauß holt / alsdann muß man ein Blätl wieder darauff setzen / leg alsdann die Semmel auff ein Schüffel / und nimb die übrigen Weixel / schlags durch / und gieß über die Semmel / laß ein Stückel Ruchel-Zucker darin versieden / und wann mans schier will anrichten / so sträh Zimmetstap darauff.

139. Würst in der Fasten.

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

140. Kälberne Würst zu machen.

Nimb Eyer und Milchram durcheinander / eines so viel als das andere / klopf alles wohl durcheinander / gewürch mit Pfeffer / Imber / Muscat / blühe / Safran / auch grünes Kräutl / was dir beliebt / nimb ein halbes oder ganz Kälbernes Brüstel / das wohl weich gesotten ist / bachs klein / thue es auch darunter / nimb den Magen von Kalb / ein oder zwey / füll die Füll darein / nähe es zu / überbrenns an die stätt / nimb darnach das Wampel / und mach Fleckl

Gleckl darauß/ oder sonst andere Gleck/ so schneid eines zu vier Stücker/ und legß zum Glecken/ wann du sie anrichtst/ oder mach ein Eyer- Süppel darß über/ wie über die Brühl.

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 Eyer/ auch Kräutl/ als wie die Kälberne Knödel.

142. Frittada zu machen.

Nimb allerley grüne Kräutl/ Spenat/ Salve/ Enitlauch/ jungen grünen Zwissel/ Frauen-Blätter/ wasch alles auß/ hackß klein untereinander/ schlag etliche Eyer daran/ auch 3. oder 4. Löffel voll Mund-Mehl/ 2. Löffel voll Milchram/ allerley Gewürz/ Rosmarin/ Pfeffer/ Nagerl/ Muscatblühe/ und Sardellen/ oder ein Pickelhäring klein geschnitten/ und wohl durcheinander gerührt/ schütt alles in ein heißes Schmalz in eine weite Pfannen/ setz auf ein Glütel/ oben auch ein wenig Glut/ so wird es fertig.

143. Ein gutes Eyer-Pfänzel.

Nimb Semmel/ schneid gewürstete Bröckel darauß/ rösts im Schmalz/ nimb darnach ein gute Milch und Eyer/ zuckers/ schlags wohl durcheinander ab/ gieß in das Pfännl zu den gerösten Bröckeln/ laß kühl auf einem heißen Aschen langsam außbacken/ mach oben auf ein wenig Glut/ gibß auf die Tafel als ein Pfänzl.

144. Reiß-Knödel.

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

145. Mandel-Knödel.

Nimb die Mandel klein stossen/ thue ein geriebene Semmel darzu/ und 2. Eyerdotter/ sambt etwas frischen Butter/ rührß wohl untereinander/ zuckers/ bachß im Schmalz/ mach ein süß Süppel darüber.

146. Knödel von Jungen- oder Hünere Fleisch.

Nimb das breite von gesottenen Hünere- oder jungen Fleisch/ hernach nimb Semmelschmollen/ so viel als des Fleischs ist/ hackß klein/ schlag 2. Eyer daran/ gewürz es mit Muscatblühe und Pfeffer/ mach Knödel darauß/ siedß in einer Urbesuppen/ leg Butter daran/ und laß sieden.

147. Aufgange Semmel.

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

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

148. Zupfte Knödel.

Nimb 3. Strigel frischen Butter/ wie mans umb ein Kreuzer kauft/ rührs wohl ab/ alsdann zupf die Schmollen von neu-gebachener Semmel so viel/ biß der Zaig wohl dick wird/ machs zu Knödeln/ legs in eine kräftige wohl-gewürzte Suppen/ und laß sieden/ biß gnug seyn.

149. Aufgeloffene Gerben-Rudel.

Nimb schönes Mehl/ gute Milch/ ein guten Löffel voll Gerben/ 2. ganze Eyer und ein Dotter/ auch eines Ey groß Schmalz/ laß untereinander warm werden/ rührs unter das Mehl/ mach ein Zaig der sich wärden laßt/ darauf mache grosse Rudel auf ein Bred/ laß wohl aufgehen/ hernach nimbe ein grosse Reih/ gieß ein halb Maß Milch darein/ auch ein Löffel voll Schmalz oder Butter/ laß untereinander sieden/ leg die aufgangene Rudel darein/ oben und unten gleiche Glut/ so geht die Milch in die Rudel/ gib acht/ daß sie sich nicht verbrennen/ sondern nur braun werden. Kurz vorhero ehe du es anrichtest/ schitt 1. oder 2. Löffel voll Milchram darüber her.

150. Milchram-Strudel.

Nimb frischen Butter/ laß ihn zergehen/ rühr 2. Eyerdotter/ und ein Löffel voll Milchram darein/ schüts ins Mehl/ rührs wohl ab/ würckts und walckts auß/ nach diesem streich Butter über den aufgewalchten Zaig/ über den Butter aber wohl dick Milchram/ legs zusammen/ wie ein Strudel/ legs in ein Reih mit guter Milch/ setz oben und unten ein Glut/ daß wohl braun werden.

151. Weixel-Knödel.

Ejede dürre Weixel/ biß sie weich werden/ seyhe die Suppen darvon/ löß die Kern auß/ hack die Weixel klein/ nimbe ein guten Löffel voll geribene Semmel darunter/ diese mußt du aber vorhero in Schmalz oder Butter lassen anlauffen/ schlag ein Ey daran/ nimbe Zucker und Zimmet/ rührs untereinander/ daß 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/ darauf man isset/ nimbe die abgeseyhene Weixel-Suppen/ zuckers/ und thue Zimmet darunter/ brenns ein wenig mit Mehl ein/ daß wohlgeschmack werd/ gieß die Suppen auf die Knödel/ und laß auf einer Glut ein wenig sieden/ doch mußt du nicht zu viel Suppen daran thun.

152. Weixel-Würstel.

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

153. Aepfels

153. Aepfel: Knödel / oder Strizel.

Machs eben/als wie von denen Weizeln gemeldt/ allein die Aepfel must du ein wenig im Schmalz rösten/ wann du es bachen thust / besträchs wohl mit Mehl/ damit sie nicht zerfallen/ gibß trucken/ oder mach ein Süßpel 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 zerhackß/ mach von Epern ein Fingerührtes/ nim grünen Petersil/ Majoran / hackß klein/nimb auch schönes Mehl darzu/ misch alles durcheinander/ gewürz es mit Muscatblühe/Imber und Pfeffer/ mach kleine runde Knödel/ sieds in einer Petersil: Suppen/ und gibß.

155. Schlick: Kräpfel.

Man nehm 2. ganze Eyer/schlags in ein Mund: Mehl/mach ein Taig an/ walg ihn dünn auß/ fülle darein allerhand Kräutel/was du wilt/oder gehackte Kälberne Brüz und March/ oder gehackte Lungen/ welches aber vorhero im Butter muß geröst werden/ nim 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/decks zu/und laß ein halbe Stund stehen/ alsdann thue das Wasser darvon / schelle die Schweiß und Scheeren auß/nimb die Schmollen von einer Semmel/ weichs in süße Milch/ein wenig grünen Petersil/ hack alles klein untereinander/nimb eines Ey groß frischen Butter/laß ihn in einer Reim zergehen/schütt das Gehackte darein / hernach nim 2. Eyer und schönes Mehl/mach ein Taigl/ walgs dünn auß/ füll das Gehackte darein/gewürz es mit Pfeffer/ Muscatblühe und Salz/ mach Schlick: Kräpfel / übersieds gar ein wenig im Wasser / legs auf ein Süß/ daß sie wohl absinken/ hernach legs in ein Schüssel/ nim das Beste von den Krebschallen/ zerstoß es/ und treibs mit guter Milch durch ein Süß auf die Schlick: Kräpfel/ leg 2. Strizel Butter daran/ laß auf der Glut wohl einsieden/ daß ein wenig Suppen bleibe.

157. Eyer: Kraut.

Nimb wenig Schmalz in eine seichte Pfannen/ nur daß es den Boden be-
nezt/schlag etliche Eyer ab/darnach du viel machen wilt/salz und pfe-
fers/ schütt ein wenig von den abgeschlagenen Epern in die Pfann/ allwo
das Schmalz ist heiß worden/ breite es über die ganze Pfannen auß / daß
ein schönes dünnes Blät/ und schön röflet auf beeden Seiten wird / ver-
fabre also mit den Epern/ biß alles aufgossen ist / und gebachen / darnach
schneid lange Zeltl darauf wie ein Kraut/ thus in ein Schüssel/ gieß ein we-
nig

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

158. Griesß: Schöberl.

Nimb ein frischen Speck/ hack ihn klein/ nimb dazzu schönen Griesß / 2. Eyer und guten Milchram/ rühre durcheinander/ bachs/ gibß truckner/ oder in einer Suppen.

159. Speck: Nocken.

Nimb frischen oder gesalzenen Speck/ hack ihn klein/ und thue ihn in einer Schüssel abreiben/ nimb dazzu 2. oder 3. Eyerdotter/ und ein ganzes Ey/ rühre auch darein/ mach mit Mehl einen Taig an/ wie zu Nocken gehörig/ salt und schneids in ein siedend und gesalzenes Wasser/ wanns überbrennt/ legs in ein Schüssel/ bestrah es mit geriebener Semmel/ oben und unten/ brenns mit Butter oder Schmalz ab.

160. Pfannen: Kuchen.

Nimb Eyer so viel du machen wilt/ salt sie/ thue auch Peter sil/ Zwissel/ nach deinem Belieben dazzu/ 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 Epern halben Theil darvon thun/ und an statt dessen ein Löffel voll Milchram nehmen / schütt die abgeschlagene Eyer darein/ mach ein hurtiges Feuer darunter / und laß bachen.

161. Ein anderer mit Speck.

Nat klein geschnittenen Speck in Butter/ und ein wenig Wasser/ wann das Wasser ganz aufgetrocknet ist/ und der Speck röthlich scheint/ so gieß die obbesagte Eyer darüber/ und laß schön aufbachen.

162. Noch ein andere mit Schuncken oder Häring.

Laß Butter in der Pfannen braun werden/ schlag Eyer wohl ab/ und schüt es darein/ wann sie beginnet hartlich zu werden/ so leg klein geschnittene Stückel 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 gesotten/ daß sie nit zäh seyn/ darnach soll man Kälberne/ Rinderne oder Schaaf-Taisten auch frischen Speck klein hacken/ darunter 2. Hand voll geriebene Semel nehmen/ darnach man viel Mägerl füllt/ auf ein geröstet Zwissel und Peter sil/ darnach 2. oder 3. Eyer daran geschlagen/ ein obere Milch/ auch Pfeffer dazzu thun/ daß eine feine dicke Füll wird/ und die Mägerl ein jedes an Spiß stecken/ braten/ und mit zerlassenen Speck oder Butter begießen.

164. Ba: