

Allerhand Milch.

102. Gesulzte Milch zu machen.

MAn soll von 10. Eyern das Klare nehmen / und mit einem Spridler ein Löffel voll Wasser zerschlagen / und darzu nehmen zweymal so vil süßten Kam / zuvor in einem Häserl sieden / und wieder überschlagen lassen / darnach die Ayrtlar darein rühren / gar wol daß fein dick wird / und wol zuckern / und auff ein Schüssel legen / anrichten / und kalt geben.

103. Ein andere gesulzte Milch.

Nimb ein halb Maß dicke Milch / thus in ein Maß : Hasen / saltz und laß sieden : darnach nimb das Weiß von 10. Eyern / klopfss / laß sieden / zuckers / schütt die zerklöpfften Eyer darein / laß ein Viertelstund fein gemach sieden / rührs nicht / bähē ein weißes Brodt / legs in die Schüssel / und sträh Weinbeerl darauff / und thue die gesulzte Milch darauff / setz / daß es fein kühl steht.

104. Die Spanische Milch zu machen.

MAn soll gute obere süße Milch nehmen / ein gutes Häsen voll / dieselb sieden lassen bey einer Viertelstund / oder ein wenig mehr / darnach soll mans in gar nidere Erdene Geschirz gießen / und über Nacht in einem kühlen Keller stecken lassen / so würrffs ein Haut auff / darnach soll man schöne bähete Semmelschnitten nehmen / und in eine gute Milch waichen / und auff eine Schüssel legen / und wol zuckern / die Häutl fein mit einem Abnehm : Löffel abnehmen / und darauff fein dick auff einander legen / und allezeit Zucker darzwischen strähen / und also kalt geben.

105. Schnee-Milch zu machen.

MAn soll auff ein Schüssel bey einer Halben / oder drey Seitl gute süße obere Milch nehmen / und von 5. neu-gelegten Eyern die Klar / mit einem Löffel gar wol durcheinander abschlagen / daß gar fainig wird / darnach bähete Semmelschnitten in ein Schüssel legen / zuckern / und ein wenig Zimmet darauff strähen / und den Faimb von der Milch darauff legen / gar hoch auff einander / je höher / je schöner ist es / wann die Milch nimmer faimbt / so lang ein Löffel voll darin ist / soll mans nur wieder spridlen / so faimts / doch muß die Milch gar gut seyn.

106. Ein Topffen-Milch zu machen.

MAn soll gar ein gute obere süße Milch nehmen / und drey ganze Eyer wol zerklöpffen / und durch ein Seyh : Pfannlein darein seyhē / und zum Feuer setzen / und wans gleich wil anheben zu sieden / Käß : Molcken in einer Milch wol zertreiben / darein gießen / und wol rühren / und bey einer Blut stehen lassen / biß er sich gleich anhebt zu brechen / und zu einem Topffen werden

den will/ darnach ein weil stehen lassen/ und das Eßpffel abseyhen / und in die Darzu gehörige Mödel schlagen/ die fein formirt wie ein Löffel/ und seynd von Körbldünen geslochten; und wann das Käß- Wasser wol darvon gesyhen ist/ soll mans auff ein Schüssel umbstärken / und ein gute süsse Milch daran giessen/ man mag zuckern oder nicht

107. Ein Reiß-Milch zu machen.

Man soll gute obere Milch nehmen / und ein Reiß darintochen / nicht zu vil/ wann er nun anhebt zu sieden / muß man ihn nicht rühren / wann er anderthalb Stund kocht / so setzt 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 Spanisch Milch Nares genant.

Nimb zwey schwarze unglasirte Weidling / je weiter sie seyn / je besser wirffts auff; darnach nimb ein gang neu-gemolckene Milch / wie sie von der Ruhe herkombt / seyhe / thue es in Weidling / setz es auff ein glüenden Aischen/ thue aussen herum kleine glüende Kohlen / und laß also 4. oder 5. Stund stehen auff dem glüenden Aischen/ wann er gang außlöschet / thut man wieder ein andern darunter / damit es alleweil von unten gemacht / und gemacht wallt / nur nicht zu viel Blut / sonst wird die Haut gleich hart und speer/ aber fort alleweil/ nur daß mans merckt/ wallen/ und wans genug auffgeworffen / 4. oder 5. Stund muß gar gewiß stehen / nimbs von der Blut / setz zudecker in Keller/ laß über Nacht/ nimb die obere dicke Haut herab / legs auff ein Schüssel über einander/ und zuckers/ also ist es gemacht.

109. Mehr ein andere gute Milch.

Erslich nimbt man von der gestrigen Milch den süßen Kam darvon ein Seitl/ auff ein mittere Schüssel zu machen: mehr von der heutigen Milch ein Seitl / alsdan 2. Löffel voll Zucker / dißes alles in einem saubern Hasen oder Rein wol durch einander gerührt / und in ein Schüssel gossen / hernach auff der Blut ein Sud thun lassen/ damit es ab- nicht angelegt wird / und also abkühlet auff die Taffel geben.

110. Ein gebachene Milch.

Erslich zerschlage ein Ahr / und zerlaß in einer Pfann ein Schmalz / daß die Pfan überall mit dem Schmalz wol heiß werde/ darnach laß die Pfan mit dem zerschlagenen Ahr überlauffen / daß ein Boden werde / gleich wie man sonst ein Blät zu einem Ahrkraut macht/ also muß die Pfan inwendig überzogen seyn / alsdan nimb gar ein gute Milch / 5. oder 6. Ahr / darnach die Pfan groß ist / zerschlag sie und zuckers/ thue es in die Pfann/ unten und oben Blut/ daß es werde wie ein Schüssel-Koch.

111. Gesulzte Mandel-Milch/ auff allerhand Farben.

Nimb gestoffene Mandel / die treib durch mit Wasser / darinnen Hausen-Blätter gesotten ist / alsdan nimb das Grüne von Petersil / hacks 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 wol / 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 / wans gestanden ist / so heb es in ein heiß Wasser / stürg auff ein blechenes Blät / schneids alsdan nach der Läng auff ein Schüssel nach deinem Belieben.

112. Ein Ygel von Mandeln.

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 / alsdan thue es heraus in ein Ayrkörblein / laß wol verseyhen : darnach nimb abgejogene 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 ihm die Haut sauber weg / schneid ihn zu Stucken / laß ihn ein Stund im Salz 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 / alsdan den Fisch gesäubert / und in die Suppen gelegt / fein gemacht sieds lassen / zuckers dermassen / schau / daß die rechte Säure hat von Essig / gilbs / wann er an die statt gesorten hat / seyhe die Brühe herab / laß stehen / biß es sich seht / leg die Stuck in ein Schüssel / seyhe die Brüh sauber durch ein Tuch / gieß an den Fisch / laß bestehen / wann du es gilbst / sträh Weinbeerl und Zirber-Müßel darauß.

113. 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.

Nimb des Leipziger Lebkuchens eine Tafel / schneide ihn würfflicht / gieße vier Maß Wein darein / lasse ihn 2. oder 3. Tag daran waichen / setze ihn darnach zum Feuer / und laß einen Ball oder sechs thun / zwings durch / thue daran Zimmet / Saffran / Imber / Pfeffer / Muscatblühe / laß noch ein Ball thun / so ist es recht.