

## 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 setzt / 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.

## 116. Ein Sulz, Muß zu machen.

**N**imb Eyer / thue das Weiß darvon / kloppf das Gelbe / zuckers / setz ein Milch über das Feuer / und laß sieden / und wanns anhebt zu sieden / so schüt das Gelb von Ehern darein / und ein wenig kalt Wasser / auff daß es zusammen laufft / darnach thue es in ein Eyerläß, Körblein / laß verseyhen / legs darnach in ein Schüssel / und nimb das Eyerklar / kloppfs wol / thue ein Zucker daran / darnach nimb ein guten Milchram von einer dicken Milch / laß sieden / thue das Eyerklar darein / und laß so lang sieden / als zu hart paar Eyer / darnach gieß es darüber in die Schüssel / und laß kalt werden.

## 117. Ein Ruß, Sulzen zu machen.

**N**imb geschälte Ruß und Semmel-Mehl / das Weiß von einem hart ge-  
kotteten Ey stoß alles wol untereinander / und treibs durch mit Wein /  
sals und gewürz es / so wird ein gute Sulzen darauß / die man zum Brat-  
tens isset.

## 118. Sulz über Fisch zu machen.

**E**rstlich nimb die Fisch und schieppe sie / siede sie mit Wein und Wasser ab /  
doch nicht gar allerding / salze sie auch / nimb abgezogene Mandel / und stoß  
se sie klein / zwinge sie mit guten Wein durch / und lege die Fisch in eine Schüs-  
sel. nimb darnach die durchgetriebene Mandel / thue Imber / Pfeffer daran /  
laß sieden / und gieß darüber / laß kalt werden.

## 119. Weixel Sulzen.

**N**imb zeitige Weixel / und stoß mit sambt den Kern / treibs durch wie ein  
Sulzen ; und da sie zu dick wolt werden / so gieß ein guten Wein daran /  
wurde sie aber zu sauer / so zuckers.

## 120. Ein Kummel-Sulz über ein Hechten.

**N**imb einen Hechten / der 5. gute Stück gibt / theils von einander / salz  
ihn ein / wann er ein Stund im Salz gelegen / wasch ihn gar sauber / daß  
nichts schleimigs daran sey / thue ihn in ein glasirten Hasen / gieß darauß  
3. Maß guten starcken Hungarischen Wein, 1. Maß Wasser / 1. Seidl  
Essig / darnach nimb grobe Imber / Muscatblühe / Zimmet / bindts in ein  
Pinckel / legs darzu / wann der Fisch ein wenig versambt hat / leg 6. Loth  
zerschnittene Hausen-Blatter darzu / laß also fein stätt sieden / so wirds laus-  
ter / den Hechten soll man auff ein Dreyfuß setzen / damit er umb und umb  
siede / wann der Fisch genug gesotten ist / leg ihn auff ein Schüssel / wohin du  
die Sulz giessen wilt / die Sulz aber laß länger sieden / versuche etliche  
Tropffen auff einem zinnernen Daller oder Löffel / wann es gestehet / ist es ge-  
nug gesotten / dann gieß es durch ein weiß wollenen Sack / laß von sich selbst  
durchrinnen / gieß über den Fisch / bestecke es mit geschwöllten Mandeln / und  
stell es in Keller / so gestehet es.

## 121. Mandel-Sulz.

Nimb Mandel / stoß sie klein / treibs mit einer warmen Milch durch / thue  
es in e in Pfannen / thue Hausen-Blatter darein / sied die Mandel-  
Milch und Hausen-Blatter mit einander / daß sein dick wird / gieß in ein  
Schüssel daß es gestehe.

## 122. Zimmet-Sulz.

Nimb ein Halbe süßen Wein / Muscateller oder Malbaster / thue Zucker  
darunter / hernach nimb ein paar Löffel voll scharffen Essig / 3. oder 4.  
Löffel voll süße Milch darunter / laß dies untereinander warm werden / so  
bricht der Wein die Farb / alsdan seyhe es durch ein dickes Tüchl / wann  
es klar gesyhen / gießt man das Zimmet-Oel und Hausen-Blatter darunter /  
die Hausen-Blatter muß vorhero klar gesyhen werden / auff 1. Halbe nimbt  
man 1. Loth Hausen-Blatter / wans fertig ist / so gießt mans Finger dick /  
und lasts gestehen / darnach schöpft mans Löffel voll in das Geschirz / dar  
auf mans isset.

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

Nimb ein Seidl rothen Wein / und so vil Wasser / nimb die rothen Korn-  
Blumen / binds in ein saubers Tüchlein / leg Zucker darzu / laß sieden biß  
wol pickt / alsdan gieß auff gesottene Fehren oder Sälbling / oder andere  
edle Fisch.

## 124. Ein gute Sulz über Karpffen.

Sebe den Karpffen in Essig und Wasser / doch daß der Essig wol vor-  
schlagt / thue auch Zwiffel / Pfeffer / Muscatblühe und Nägerl darzu / laß  
also sieden biß genug / richts auff ein Schüssel / ziehrs mit langlecht geschnit-  
tenen Mandeln / und laß gestehen.

## 125. Krebs-Sulzen.

Nimb abgesottene Krebsen / pug und stoß sie in einem Mörser / schlags mit  
guten klaren Wein durch / nimb andere gesottene Krebsen / und laß die  
durchgetriebene Suppen sieden / wans sied / thue die Krebsen darein / laß  
ein kleinen Sud thun / thue auch Gewürz darzu / richts auff ein Schüssel /  
bestecks mit Mandel und Weinbeerl / und laß also gestehen.

## 126. Rechte Kummel-Sulz.

Nimb guten weissen Wein / gieß ihn in einen neuen überzinnten Kessel /  
thue ganzen Zimmet / schönen weissen Canari-Zucker / ein klein wenig  
ganzen Pfeffer / 3. oder 4. Stuck Imber drein / laß es durcheinander sieden /  
wann es wol gesotten / so nimb es weg vom Feuer / wirff 3. oder 4. Gran  
Bisam und Ambra darein / nimb schöne weisse Hausen-Blattern / zerklöff  
sie wol / weiche es in Wasser ein Tag oder zwey / so wird es weich / thue es  
in ein neues Geschirz / gieß das Wasser darvon / gieß ein halbes Seidl saubers  
Wasser /

Wasser darauff / laß es gemach zergehen auff einem kleinem Kohlfeuer / es muß aber nicht sieden / streich es durch ein neues häringes Sieb / gieß es in die Sulzen / theile die Sulzen in drey Theil / thue Turnasol in ein Theil / oder blaue Veigl. Saft / die ander Theil laß wie es an ihr selber / zum dritten Theil nimb Mandel / stoß sie wol / streich sie durch mit der Sulzen / so wird sie schön weiß / gieß ein jede Farb besonder in ein Geschirz / richte die Farben durcheinander an / bestecke es mit Zirbernüßl / und gib es / man fällt es auch in außgeschälte Limes- oder Pomeranzen-Schalen.

NB. Neben diser Sulzen seynd gar vilerley in dem Arzney-Buch zu finden / welche in dessen Register im Wort Sulz können nachgeschlagen werden.



## Von allerhand Würstel / Knödl / Strudl /c.

### 127. Kälberne Würstel zu machen.

**M**An soll Kälbernes Brätel / sambt vil Kälbernen Faisten klein hacken / und darunter mischen / ein gesalzene Lemoni / auch ein Semmel-schmollen in obere Milch geweicht / auch Pfeffer und Majoran / darnach ein Kälbernes Neßl / das Gehackte darauff schlagen / fein Würstel darauff machen / mit einem Faden binden / und auff dem Rost bratten.

### 128. Würstel von Capaun- und Züner-Lebern.

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

### 129. Hirschen-Würstel zu machen.

**M**An soll ein gar saubern Faisch von Hirschen aufheben / darnach ein Jungfraubrätel klein hacken / ein Kinderne Faisten gewürfflet schneyden / zimlich vil / und darunter mischen / auch so vil Faisch darein seihen / daß fein roth wird / darnach pure obere Milch darzu nehmen / daß fein dick wird wie zu den Leber-Würsten / darnach salzen / und gwürzen mit Pfeffer / Zimber und gestossenen Muscatnuß / und in den faisten Raß Darm von Hirschen einfüllen / der zuvor sauber gepußt ist / darnach in einem heißen Wasser überbrennen / auff einem Rost bräunen / und auff grüne Blätter anrichten.