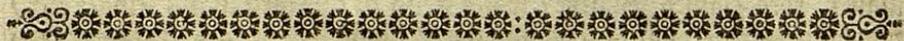


Wasser darauff / laß es gemacht zergehen auff einem kleinem Kohlfeuer / es muß aber nicht sieden / streich es durch ein neues häringes Sieb / gieß es in die Sulzen / theile die Sulzen in drey Theil / thue Turnasol in ein Theil / oder blaue Veigl. Saft / die ander Theil laß wie es an ihr selber / zum 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 Brätl / 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 Würstl darauß machen / mit einem Faden binden / und auff dem Rost bratten.

### 128. Würstl 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 grösten Darm einfüllen / und in einem heißen Wasser ein wenig überbrennen / darnach auff ein Rost legen.

### 129. Hirschen-Würstl zu machen.

**M**An soll ein gar saubern Faisch von Hirschen aufheben / darnach ein Jungfraubrätl klein hacken / ein Kinderne Faisten gewürfflet schneyden / zimlich vil / und darunter mischen / auch so vil Faisch darein seyhen / 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.

## 130. Ein Apffel-Pfanzl.

Nimb Apffel / schälts und Schneids gewürfelt / und mach ein Taigl mit einem Wein / und ein Ey daran / dünn wie ein Strauben-Taigl / und rühr die Apffel darunter / zuckers ein wenig / laß ein Schmalz in ein Reindl heiß werden / schütt es drein / unten und oben Gut.

## 131. Mandel-Käß.

Nimb Mandel / so vil du wilt / mach ein Mandel-Milch die garter schön gesehen ist / auff ein Pfund Mandel 4. Loth Hausen-Blätter / damit mans stärckt / man muß von erst die Hausen-Blätter in Wasser sieden / und mit demselbigen Wasser muß du die Mandel-Milch durchtreiben / etliche nehmen die Mandel dick / und treibens durch / aber es gehet nicht gern / oder durch ein Pfeffer-Pfann nicht mit Hausen-Blätter gestärckt / alsdan zuckers wol / laß sieden so lang als zwey Eyer sieden müssen / so gieß in ein Form / wo man die Eyerläß pflegt darein zu gießen / setz daß kalt stehet / wann es gestanden ist / muß du den Model in ein heiß Wasser setzen / so gehet es besser heraus / richts in ein Schüssel / gibts kalt / gieß zuvor ein kalte Mandel-Milch darüber / sie darff nicht mit Hausen-Blätter seyn / gieß die Milch nicht daß es drüber gehet / so siehet man den Form des Käß / nimb vil Zucker.

## 132. Ein Uyer-Käß zu machen.

Nimb Uyr / so vil du wilt / klopps wol / gieße ein wenig Rosen-Wasser darein / nimb ein gute dicke Milch in eine Pfannen / würff Zucker darein / wans siedet / so gieße die gekloppsten Uyr darein / laß ein Wall oder etliche thun / schau / daß nicht hart wird / thue es darnach in ein Körblein / gibts kalt / man kans auch wol mit Mandeln bestecken.

## 133. Ein anderer Uyr-Käß zu machen.

Nimb Mandel / so vil du wilt / Petersil oder Majoran / stoß alles klein / gieß gute Milch daran / schlags durch / darnach nimb Uyr und Milch / rührs wol durcheinander ab / zuckers / laß es zu einem linden Topffen zusammen / schlags in ein Model / behalts warm / und wann du es anrichtest / so brennt ein wenig heiß Schmalz darauff / so ist es fertig / man machts auch von lauter Uyr und Milch / und ein wenig Weinbeerl.

## 134. Knöpflein von Fischen zu machen.

Christlich siede die Fisch / wie sie seyn sollen / klaube die Grät darvon / hacke den Fisch klein / salze und gwürze ihn / nach deinem Gefallen / welgere es in einem Mehl / und lege es in ein heiß Schmalz / bachs / und mache ein Rüblein mit Wein und geribenem Lebkuchen / gib es / und mach es ein wenig süß / so seynd sie gut.

## 135. Mandel-Knödel zu machen.

Nimb Mandel/ laß klein stossen/ thue geribene Semmel darzu / und zwey  
Ayer/ Dotter / und ein frischen Butter / und rührs gar wol ab / zuckers /  
bachs in Schmalz/ und mach ein Weixelsuppen darüber.

## 136. Semmel-Knödel.

Reib Eyrene Brezen oder Ripffel so vil du wilt / schlag 6. oder 7. Eyer  
daran/ rührs wol 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 sehn sie recht.

## 137. Speck-Knödel zu machen.

Nimb Speck/ schneid ihn klein gewürffelt / darnach laß ihn ein wenig zers  
gehen/ weich Semmel in ein Milch/ so als wie sonst zu andern Knödeln /  
nimb darnach den zergangenen Speck und Semmel / grünes Kräutl / auch  
ein wenig Bries / Salz / machs / nimb ein oder zwey Eyer / schlags dar  
unter.

## 138. Gefüllte Weixel-Semmel zu machen.

Nimb ein oder zwey Semmel/ so vil du auff ein Tisch geben wilt / schneid  
die Rinden darvon / hol die Semmel auß / laß ein wenig in ein heissen  
Schmalz anlauffen/ darnach nimb die Weixel / von den durren / setz sie zu /  
wans schier gesotten seynd / so nimb den halben theil von den gesottenen  
Weixeln / röst sie wol im Schmalz/ wann sie schier geröst seynd / alsdan  
nimb ein wenig geribene Semmel auch darzu / wann du gern wilt / zuckers  
wol/ und sträh Zimmetstup darauff / alsdan in die angeloffene Semmel ge  
füllt/ wie man die Semmel herauß holt / alsdan muß man ein Blätl wieder  
darauff setzen/ leg alsdan die Semmel auff ein Schüssel / und nimb die übrige  
gen Weixel / schlags durch / und gieß über die Semmel / laß ein Stückel  
Kuchel/ Zucker darein versieden / und wann mans schier will anrichten / so  
sträh Zimmetstup darauff.

## 139. Würst in der Fassen.

Nimb Aepffel/ schwings im Mehl und bachs/ stoß darnach in einent Mör  
ser/ thue Weinbeer/ Latwergen daran / und mach ein Zaig mit Milch  
und Mehl an/ wie zu den gewollnen Kuchlein / welgers wie Plätz / nimb die  
Füll/ thue Zimmet und Zimber daran/ und bachs im Schmalz.

## 140. Kälberne Würst zu machen.

Nimb Aher und Milchram durcheinander eines so vil als das andere /  
klopffs alles wol durcheinander / gewürz mit Pfeffer / Zimber / Muscat  
blähe/ Saffran/ auch grünes Kräutl was dir beliebt / nimb ein halbs oder  
ganz Kälbers Brüstel/ das wol waich gesotten ist/ hackß klein / thue es auch  
darunter/ nimb den Magen von Kalb / ein oder zween / füll die Füll darein /  
nehe es zu / überbrenns an die stett / nimb darnach das Wämpel / und mach  
Fleckl

Fleckl darauß / oder sonst andere Fleck / so schneid eines zu vier Stückl / und legß zum Flecken / wann du sie anrichst / oder mach ein Eyer-Süppel darüber / wie über die Bräfl.

#### 141. Schweinerne Knödel zu machen.

Nimb frisch schweinerne Fleisch / frischen Speck / hacks alles durcheinander / als wann du Braßwürst machen wolst / aber kleiner / machs darnach mit Semmel und Eyer / auch Kräutl / als wie die Käberne Knödl.

#### 142. Frittada zu machen.

Nimb allerley grüne Kräutl / Spenat / Salve / Schnittlauch / jungen grünen Zwiffel / Frauen-Blätter / wasch alles auß / hacks klein untereinander / schlag etliche Eyer darein / auch 3. oder 4. Löffel voll Mund-Mehl / 2. Löffel voll Milchram / allerley Gewürz / Rosmarin / Pfeffer / Nägerl / Muscatblühe / und Sardellen / oder ein Pickelhäring klein geschnitten / und wol durch einander gerührt / schütt alles in ein heisses Schmalz in ein weite Pfannen / setz es auß ein Glüt / oben auch ein wenig Blut / so wird es fertig.

#### 143. Ein gutes Uyer-Pfängl.

Nimb Semmel / schneid ge wüfflete Bröckl darauß / rösts im Schmalz / nimb darnach ein gute Milch und Uyr / zuckers / schlags wol durch ein ander ab / gieß in das Pfändl zu den gerösten Bröckeln / laß kühl auß einem heissen Aschen langsam außbachen / mach oben anff ein wenig Blut / gibß auß die Taffel als ein Pfängl.

#### 144. Reiß-Knödel.

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

#### 145. Mandel-Knödel.

Laß die Mandel klein stößen / thue ein geribene Semmel darzu / und 2. Eyr-Dotter sambt etwas frischen Butter / rührs wol untereinander / zuckers / bachs 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 vil als des Fleisches ist / hacks klein / schlag 2. Eyr daran / gewürz es mit Muscatblühe und Pfeffer / mach Knödl darauß / sieds in einer Arbesuppen / leg Butter daran und laß sieden.

#### 147. Aufggangene Semmel.

Nimb ein gutes Mehl / 3. Löffel voll Gerben / 2. Eyer / 4. Löffel voll Milch / und ein wenig Schmalz / mache ein Teig nicht zu dick / arbeit ihn wol ab / wann der Teig wol aufggangen / gieß ein wenig Milch in die Dorten-Pfann / schneid den Teig fein rund wie ein Semmel / leg ihn in die Dorte-

ten Pfannen / schier oben und unten ein Blut / doch nicht zu vil / nach einer Viertelstund schaue erst darzu / bachs fein braunlecht.

## 148. Supffte Knödel.

Nimb 3. Strigel frischen Butter / wie mans umb ein Kreuzer kauft / rührs wol ab / alsdan zupff die Schollen von neu-gebachener Semmel so vil / bisz der Zaig wol dick wird / machs zu Knödeln / legs in eine kräftige / wol gewürzte Suppen / und laß sieden / bisz genug seyn.

## 149. Aufggeloffene Gerben-Nudel.

Nimb schönes Mehl / gute Milch / ein guten Löffel voll Gerben / 2. ganze Eyer und ein Dotter / auch eines Ay groß Schmalz / laß unter einander warm werden / rührs unter das Mehl / mach einen Zaig der sich wücken laß / darauff mach grosse Nudel auff ein Bret / laß wol auffgehen / hernach nimb ein grosse Kein / gieß ein halb Maß Milch darein / auch ein Löffel voll Schmalz oder Butter / laß untereinander sieden / leg die auffgangenen Nudel darein / oben und unten gleiche Blut / so geht die Milch in die Nudel / gib acht / daß sie sich nicht verbrennen / sondern nur braun werden. Kurz vorhero ehe du es anrichts / schütt 1. oder 2. Löffel voll Milchram darüber her.

## 150. Milchram-Strudel.

Nimb frischen Butter / laß ihn zergehen / rühr 2. Aydotter und ein Löffel voll Milchram drein / schütts ins Mehl / rührs wol ab / würcks und walchs auß / nach disem streich Butter über den aufgewalchten Zaig / über den Butter aber wol dick Milchram / legs zusammen / wie ein Strudel / legs in ein Kein mit guter Milch / setz oben und unten ein Blut / daß wohl braun werde.

## 151. Weizel-Knödel.

Jede härre Weizel / bisz sie weich werden / seyhe die Suppen darvon / löß die Kern auß / hack die Weizel klein / nimb ein guten Löffel voll geribene Semmel darunter / dise must du aber vorhero im Schmalz oder Butter lassen anlauffen / schlag ein Ey daran / nimb Zucker und Zimmet / rührs untereinander / daß ein feistes Zaigl werde / mach kleine Knödel / besträhes ein wenig mit Mehl / und bachs geschwind in heissen Schmalz / sonst zergehen sie / leg die Knödel in ein Schüssel / darauff man isset / nimb die abgespehene Weizel-Suppen / zuckers / und thue Zimmet darunter / brenns ein wenig mit Mehl ein / daß wol geschmack werd / gieß die Suppen auff die Knödel / und laß auff einer Blut ein wenig sieden / doch must du nicht zu vil Suppen daran thun.

## 152. Weizel-Würstel.

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

## 153. Aepffel-Knödel oder Strigel.

**M**achs eben als wie von den Weizeln gemelt / allein die Aepffel must du ein wenig im Schmalz rösten / wann du es backen thust / besträhe wol mit Mehl / damit sie nicht zerfallen / gibts trucken / oder mach ein Süppel dar über von Wein / wie auch Zucker und Zimmet / und gieß darüber.

## 154. Hechten-Knödel.

**N**imb ein gutes Stück Hechten / laß sieden / blätl ihn klein / und zerhackt / mach von Eyrn ein Eingerührtes / nimb grünen Petersil / Majoran / hackt klein / nimb auch schönes Mehl darzu / misch alles durcheinander / gewürz es mit Muscatblühe / Imber und Pfeffer / mach kleine rundte Knödel / sieds in einer Petersil-Suppen / und gibts.

## 155. Schlick-Krapffel.

**M**an nehm 2. ganze Eyer / schlags in ein Mundmehl / mach ein Taig an / walg ihn dün auß / fülle darein allerhand Kräutel / was du wilt / oder gehackte Kälberne Brüßl und March / oder gehackte Lungel / welches aber vorhero im Butter muß geröst werden / nimb Weinbeerl darzu nach Belieben.

## 156. Schlick-Kräpfel von Krebsen.

**M**an nehm 40. oder 50. Krebsen / wasch sauber auß / thue es in ein Hafen / gieß siedens Wasser darüber / decks zu / und laß ein halbe Stund stehen / alsdan thue das Wasser darvon / schäle die Schweiff und Scheern auß / nimb die Schmolten 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 nimb 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 / leggs auff ein Sieb / daß sie wol absincken / hernach leggs in ein Schüssel / nimb das beste von den Krebschalen / zerstoß es / und treibs mit guter Milch durch ein Sieb auff die Schlick-Kräpfel / leg 2. Strigel Butter daran / laß auff der Glut wol einsteden / daß ein wenig Suppen bleibe.

## 157. Ayr-Kraut.

**N**imb wenig Schmalz in ein feichte Pfannen / nur daß es den Boden be-  
nezt / schlag etliche Eyer ab / darnach du vil machen wilt / saltz und pfeffers / schütt ein wenig von den abgeschlagenen Eyern in die Pfann / allwo das Schmalz ist heiß worden / breite es über die ganze Pfannen auß / daß ein schönes dünnes Blätl / und schön röflet auß beeden Seiten wird / ver-  
fahre also mit den Eyren / bis alles auffgossen ist / und gebachen / darnach  
schneid lange Zetl darauff wie ein Kraut / thus in ein Schüssel / gieß ein wenig  
Wein

Wein und Wasser darauff / leg etwas frischen Butter daran / zuckers / und strah Weinbeerl darauff / laß ein weil sieden.

## 158. Grief-Schöberl.

Nimb ein frischen Speck / hack ihn klein / nimb darzu schönen Grief / 2. Ohr und guten Milchram / rührs durecheinander ab / bachs / gibs truckner / oder in einer Suppen.

## 159. Speck Nocken.

Nimb frischen oder gesalzenen Speck / hack ihn klein / und thue ihne in einer Schüssel abtreiben / nimb darzu 2. oder 3. Ohrdotter / und ein ganzes Ohr / rührs auch darein / mach mit Mehleinen Zaig an / wie zu Nocken gehörrig / saltz und schneids in ein siedend und gesalzenes Wasser / wanns überbrennt / leg in ein Schüssel / bestrah es mit geribener Semmel / oben und unten / brenns mit Butter oder Schmalz ab.

## 160. Pfannen-Kuchen.

Nimb Eyer / so vil du machen wilt / saltz sie / thue auch Petersil / Zwiffel / nach deinem Belieben darzu / schlags wol ab / thue frischen Butter / in ein Pfannen / laß wol heiß werden / biß sie begint braun zu werden. ( Wiltst du den Kuchen besser machen / so kanst du das Klare von Ohren 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.

Rat klein geschnittenen Speck im Butter und ein wenig Wasser / wann das Wasser gang aufgetrucknet 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 wol ab / und schütt darein / wann sie beginnen hartlich zu werden / so leg klein geschnittene Stücke von Schuncken darein / oder Häring / und laß also bachen.

## Von allerhand warmen Speisen.

## 163. Die jungen Schaaf-Mägerl zu kochen.

Die Schaaf-Mägerl müssen gepukt seyn / darnach gesotten / daß sie nicht zück seyn / darnach soll man Kälberne / Kinderne oder Schaaf-Faisien / auch frischen Speck klein hacken / darunter zwey Hand voll geribene Semmel nehmen / darnach man vil Mägerl füllt / auch ein gerösten Zwiffel und Petersil / darnach 2. oder 3. Eyer daran geschlagen / ein obere Milch auch Pfeffer darzu thun / daß eine feine dicke Füll wird / und die Mägerl ein jedes an Spießl stecken / braten / und mit zerlassenen Speck oder Butter begießen.