

Des
Glugen
Und
Rechts-verständigen
Haus-**N**atters
Neuntes Buch.

11010
11010

H.
sonder
ubestel
isen er
er wird
temlich
iniglich
Zurich
wol als
lt / und
ng der
d alles
reitung
ichtung
Kröten
esaltze
steten/
en vor
t wen
chse zu
Auf
reiten
n: Und
ch viel

Des



Das I. Capitel.

Was zu einer wol bestellten Kuchen erfordert wird.

Inhalt.

§. 1. Zur wolbestellten Kuchen wird ein wol zugereichtetes Speiß: Gewölbd erfordert / von dessen Ausbau: und Eintheilung hier gehandelt wird. §. 2. Wann dieses angerichtet: muß alles darinn wol verwahret / oder einer getreuen Beschliesserin anvertrauet werden / doch daß die Haus: Mutter allenthalben fleißig nachsehe.

§. 1.



Ne und bevor eine verständige und fleißige Haus: Mutter / welche vornemlich in einer weitläufftigen Haus: haltung lebet / ihre Kuchen bestellet / muß sie sich auf das wenigste mit einem / wo nicht gar mit etlichen / Speiß: Gewölben versehen / und hierzu einen solchen Ort erwählen / der weder zu naß noch zu feucht / weder zu hoch noch zu nieder / mehr aber kühl als warm ist / allermaßen sonst gern die darin verwahrte Speisen anlauffen. Wie dann auch sehr nützlich / wann etliche Luft: Löcher oder Fenster (nachdem es die Gelegenheit des Orts zuläßt) und zwar von Aufgang bis gegen den Abend darinnen sind / damit zu Zeiten / absonderlich im Frühling und Herbst / durch Eröffnung derselben / die Luft durchstreichen möge. Wo aber grosse und weitläufftige Haus: haltungen sind / da will ein andre Stell das zur Speise zubereitete Getreid / als Mehl / Haber: Korn / Gries / Hirs / Gersten / wie auch das Gebachene Brod und dergleichen; Ein andere das Gewürz / als Zucker / Salz und Honig; Wiederum ein andere der Essig / süße Wein und allerhand Säfte haben. Dergleichen will auch das gedörte Obs / nebst dem gedörten Fleisch / wie auch Kraut und Ruben / einen absonderlichen Platz erfordern / angesehen es gar fein stehet /

wann man in einer Haushaltung nicht allein mit allerhand Vorrath versehen ist / sondern auch wann man denselben in schöner Ordnung aufbehält / damit / wann ungelehrte gute Freunde und Gäste die Einkehr nehmen / man gleich in der Eil einen guten Vorrath haben / und denselben zu finden wissen möge / welches absonderlich / so man auf dem Land sich befindet / viel bequemer ist / als wann man die gute Zeit / da etwas könnte zugereicht werden / mit herum lauffen / und eines und das andre anzuschaffen / zu bringen muß.

§. 2.

Nachdem nun eine verständige und fleißige Haus: Mutter die Gelegenheit also angeordnet / will ihr ferner obliegen / den Segen Gottes / so Er ihr beschicket / fleißig zu verwahren / selbst nachzugehen / und nach zuschauen / damit nichts schadhaftes überhand nehme / auch Käsen / Kägen und Mäuse nichts (absonderlich in dem Getreid) verderben; Insonderheit aber soll sie dasjenige / was zur täglichen Nothdurft gehöret / wo es immer seyn kan / selbst hergeben / wann aber der Sachen in der Haushaltung zuviel / so kan sie wol nach einer getreuen Beschliesserin sich umthun / und derselben die Schlüssel dieser Speiß: Gewölber anvertrauen / wobey sie aber vor allen Dingen den Vorrath wol zu betrachten / denselben fleißig aufzuschreiben / ihrer Beschliesserin zu zeigen und vorzulegen / auch dann und wann nichts desto weniger nach zuschauen haben wird / dann wo dieses geschieht / so werden die Getreuesten und Fleißigsten in ihrer Treue und Fleiß gestärket und darinn erhalten / da im Gegentheil / wann man dem Gesind alles überläßt / nachmals auch die besten Mägde hinlänglich und saumselig werden / mithin so dann wohl auch die allerreichste Haushaltung zu Grunde gehen muß.

**

Das



Das II. Capitel.

Vom Kochen insgemein / wie auch von denen Dingen / so zur Bereitung der Speisen erfordert werden / als vom Salz / Zucker / Gewürz / Oliven / und Baum-Del.

Inhalt.

§. 1. Ob das Kochen den Männern oder den Weibern besser anstehe / und was dabey zu beobachten? §. 2. Zum Kochen gehörige Specerey und Gewürz / als Salz / von dessen Natur und Eigenschaft hier gehandelt wird. §. 3. Desgleichen auch von dem Zucker / §. 4. Pfeffer / §. 5. Ingwer / §. 6. Muscaten-Blüß und Muscat-Nuß / §. 7. Cardamomen. §. 8. Nägelein / Zimmet / Saffran / dessen Eigenschaften an berührten Stellen insonderheit betrachtet werden. §. 9. Ebner massen wird von Zitwer / Galgant und Zibeben. §. 10. Und endlich von Oliven und Baum-Del / und dessen Eigenschaften gehandelt.

§. 1.

Wenn nun vorgedachter massen ein solcher Vorrath vorhanden / kan sich dessen die Haus-Mutter bey Gelegenheit zum Kochen bedienen. Wir erwähnen mit Fleiß der Haus-Mutter und solcher Gestalten eines Weibs / um die Männer hiervon auszuschließen / als welchen das Kochen im-Hause nicht anstehen will. Zwar ist es nicht ohne / daß manchmal auch die Manns-Bilder / wo nit besser / doch oft eben so gut damit umzugehen wissen / absonderlich in denen Klöstern und an grosser Herren-Höfen / da es viel zu kochen gibe / und wo sie wegen ihrer Stärke / und der davon kommenden Hürtig- und Geschicklichkeit / viel angenehmer / als die allerbesten Köchinnen sind. Allein in einer gemeinen Haushaltung / siehet es dem Weib und nicht dem Mann zu / für das Kochen

zu sorgen. Und ob schon die Frau nicht eben selbst allezeit die Hand mit anleget / so muß sie doch getreue und dazu geschickte Mägde sich bestellen / auch hierinnen eine solche Wissenschaft haben / damit sie wenigstens alles ordentlich anzuschaffen vermöge; Gestalten es eben keine so geringe Sache / eine gute Köchin zu seyn / und die Speisen / so in vielerley Arten bestehen / wol zurichten zu können. Ursprünglich aber ist hiervon zu merken / daß sich zuvorderst eine jedwede Köchin der Sauberkeit befleißige / damit nichts Unreines oder Eckelhaftes mit den Speisen auf den Tisch komme / neben dem aber auch sich wol informire / wie lang man eine Speiß bey dem Feuer kochen lassen müsse; was für Gefäße dazu zu nehmen; wie weit oder nahe das Feuer bey dem Topff anzuschüren / damit das Essen nicht anbrenne / auch nicht zu langsam kochet; Wobey zugleich der Unterschied der Speisen wol zu betrachten seyn wird / massen etliche durch das lange Kochen hart / andere aber gar zu weich werden / welches wir in Beschreibung der Speisen / wie man sie kochen solle / noch ausführlicher berichten wollen.

§. 2.

Und weil zu dem Kochen die Specereyen und Gewürz gehören / als wollen wir allhier von der oßeiben Eigenschaft etwas weniges gedencken. Das vornehmste und notwendigste Stück aber ist das Salz / dessen Güte daran zu spühren / wann es weiß / gleich / schwer / leicht nicht

nicht und dicht sich befindet / gestalten das andere / so diese Eigenschaft nicht an sich hat / nicht so ausgebleich ist / und denen Speisen ihren Geschmack nicht also geben kan. In Teutschland bereitet man es zu Salzburg / Hall in Sachsen / auch in Oesterreich / und zwar vom Wasser so gekochet / und dazu gerichtet wird. Es gibt auch **Steinsalz** / und findet man dasselbige so wol in Polen als Ungarn und Siebenbürgen / wird aber nicht leicht zu uns in Teutschland gebracht. Den Nutzen des Salzes belangend / so machet es die Speisen / wie auch das Brod / wann man es im Backen darunter menget / wol geschmack / und zum Essen annehmlich / befördert die Verdauung / widerstehet allen Safft / hindert die Fäule / und trocknet die unnützliche Feuchtigkeiten aus. Doch kan es auch / so mans zu viel an die Speisen thut / oder sonst im Überflus genießet / schädlich seyn / indem es hitzig und gefalzen Geblüt / Schwächung des Gesichts / und Melancholien verursachen solle ; Ubrigens stehet es auch für allen Dingen in einer Haus-Haltung wol / nicht ohne Vorrath des Salzes zu seyn.

§. 3.

Nach dem Salz setzen wir den Zucker / welcher so wol zur Arzney / als auch zur Speise nützlich ist / dessen Güte daran zu spühren / wann er schwer / fest / weiß und glänzig ist / und diesen bringet man gemeinlich zu uns Düt-weis im blauen Papier eingebunden ; es gibt aber auch schlechter und wolfeilere Gattung / welcher bräuner von Farb / und nicht so fest / sondern gleichsam bröcklicht sich befindet / und dieser tauget zwar auch zum Gebrauch / absonderlich zum Kochen / er gibt aber nicht so wol als der Feine aus ; daherodann obschon der Schlechte etwas wolfeiler ist / man jedoch dessen destomehr / um den Speisen ihren Geschmack zu geben / daran thun muß / allermassen es nicht so süß und annehmlich ist. Ubrigens thut eine verständige Haus-Mutter wol / wann sie sich von dem Feinsten und Mittelmäßigen zugleich etwas im Vorrath anschaffet ; Massen jener am besten zum Safft / Sieden und eingemachten Sachen tauget / dieser aber zu unterschiedenen Zucker-Werck / und denen Speisen dienlich ist.

§. 4.

Hiernechst ist auch von dem Pfeffer zu handeln / welcher das gemeinste und brauchbarste Gewürz ist / und aus Indien über Holland gebracht wird ; wächst fast wie bey uns die Wein Reben / Trauben-weiß / an zarten Stämmen / welchen man mit Stecklein empor helfen muß. Wann sammet ihn im November / wann er noch gar grün / leget ihn alsdann an die Sonnen / so werden die Körnlein hart und schwarz. Die Güte daran zu erkennen / so muß er nicht hohl / durchlöchert / faul / oder leicht / sondern frisch / schwer / schön schwarz / auch nicht gar zu runglücht / oder auch zu glatt seyn : Ubrigens ist dieses Gewürz sehr nützlich / so man es mäßiglich gebrauchet / dann es erwecket einen guten Appetit zum Essen / machet gute Däuung / stärcket den schwachen Magen. Ja es dienet gar viel zu allerhand Gebrechen in der Arzney. Hingegen ist es auch schädlich / so man dessen zu viel gebrauchet / dann dierweil es hitziger Natur und Eigenschaft / so ist es jungen hitzigen Personen / wann man dessen zu viel genießet / nicht dienlich / indeme es die Leber und das Geblüt entzündet.

§. 5.

Nächst dem Pfeffer wird auch der Ingber zur Speise gebraucht / dessen Güte darinn zu erkennen / wann er frisch / wolriechend / scharff und schwer / nicht lucker noch Wurm-stichig / auch / so man ihn zerbricht / sein fest sich befindet ; man brauchet ihn aber nebst andern Ge-

würz nicht allein zur Speise / sondern er ist auch gesund / den Magen zu erwärmen : Im Gegenheil aber / so man dessen zu viel gebraucht / hitzet und entzündet er ebenmäßig die Leber. Endlich wird er auch mit Zucker und Honig eingemacht / und zur Beförderung der Däuung und Stärkung des schwachen Magens / genossen.

§. 6.

Gleichergestalt ist die **Muscaten-Blüh** / ein herrliches und kräftiges Gewürz / als womit die Speisen nicht leicht zu verderben / sondern die meinsten gut und annehmlich gemacht werden. Es gibet aber davon unterschiedliche Blumen / nemlich so wol Groffe / als auch Kleine / jene sind zwar am theuersten / aber auch am kräftigsten / jedoch werden auch die kleinen / absonderlich zerstoßen / wol genüzet / wann man nur siehet / daß dieselbige rein und mit keinem unnützen Mist vermengt sind. Dieses Gewürz ist überaus gesund / absonderlich dem Haupt / und soll die Krafft haben / das Geblüt zu reinigen : wie setzen demselbigen bey die **Muscate-Nuß** / welche gleichsam inwendig verborgen / und mit der Blüh umgeben / ebenmäßig sehr nützlich und in der Speis und Arzney dienlich ist / jedoch / daß man hierinnen Maß gebrauchet / dann die Muscate-Nuß zu viel an ein Essen gerieben / verstopffet gern den Leib / absonderlich bey hitzigen Personen / obwolen sie sonst die Speise annehmlich und gesund zu essen macht. Zur Arzney bereitet man auch unter andern ein herrliches Del darvon / welches zu vielen Beschwernissen dienlich ist / jedoch wird die Blüh davon / wie schon gehandelt / und welche viel subtiler und zarter / zu vielen für besser gehalten. Die besten Muscate-Nüß sind diese / wann sie schwer / safftig / etwas röthlicht / dick und nicht durchlöchericht sind / und giebt es derselbigen zweyerley Art / länglicht und rund / darunter man die Runden für die kräftigsten hält.

§. 7.

Ferner gehören auch die **Cardamomen** hieher / welche zu uns in Teutschland gebracht werden / und ist ein nütliches und annehmliches Gewürz / inmassen sie nicht allein zur Stärkung des Hauptes dienen / sondern auch die Speisen / wann sie daran gekocht / überaus wolgeschmack machen. Ubrigens wird dieses Gewürz auch vielfältig mit Zucker überzogen / und genossen / hat braune Körnlein / mit Häutlein an einander gehängt / in kleinen Hütslein verschlossen. Diesen kommen gleich die **Partis-Körner** / gestalten sie fast einerley Würckung haben / und in etlichen Orten an statt des Pfeffers gebraucht werden. Doch daß sie nicht so hitzig / sondern viel mehr temperirt sind.

§. 8.

Weiter zehlen wir auch unter das Gewürz die **Nägeln** / welche wie ein eiserner Nagel formiret / schwarzbraun von Farb / und ob sie schon dürr / dennoch etwas Fett und ölicht sind. Von denenselben wird nicht allein ein köstliches Del bereitet / welches zu vielen Gebrechen dienlich / sondern sie werden auch in der Speise gebraucht / auch mit Zucker candirt / da sie dann annehmlich zu essen sind / wo man deren nicht zu viel nimmt. Dese gleichen setzen wir hinzu die **Zimmet** oder **Canell** / welche zur Speise und Confect dienet / auch in der Arzney absonderlich köstliches Wasser und Balsam gibt. Die beste daran ist wolriechend / scharffschmeckend / und röthlicht-braun / ist auch einer hitzigen Art und Eigenschaft gleichwie alles andere Gewürz. Nichtweniger ist auch der **Saffran** hieher zu zehlen. Dessen Güte daran zu spühren / wann die Fäserlein etwas weiß vermischt / länglicht und nicht leicht zerbrechlich sind. Er wächst häufig in Oesterreich / und wird derselbige für den Besten

ken unter allen gehalten. Insgemein aber hat er die Tugend an sich / daß er dem Gift widersteht / und das Herz stärkt / wird so wol zur Speise / als auch vornehmlich in der Arzney gebraucht.

§. 9.

Gleichergestalt hat der Zitwer / Galgant und Cubeben in der Kuchen einiger massen seinen Nutzen / wie woln sie mehr in der Apotheken gebraucht werden. Die beeden ersten sind eine Art von Wurkeln / werden auch mit Zucker überzogen / und zur Gesundheit genossen. Cubeben aber sind Körner / der Farb nach bräunlich / werden auch unter andern mit Zucker überzogen / und absonderlich zur Stärkung des Hauptes genossen.

§. 10.

Endlich wollen wir auch der Oliven und des Baum-Oels gedenken / als welches beedes in der Kuchen einen herlichen Nutzen hat. Die Oliven sind eine Frucht / an Farb grün / fast in Form / (jedoch etwas kleiner) als die Zwetschgen / und trägt solche der Del-Baum. Die Größesten / als welche zum Del-Auspressen nicht tüchtig sind / (indem das Del meistens davon trüb wird /) werden in Salz-Wasser eingemacht / und zu uns aus Italien gebracht / erwecken Lust zum Essen / doch sind sie etwas langsam zu verdauen. Das andere Geschlecht des

Del-Baums trägt etwas kleinere Früchte / wird aber das beste Del daraus gepreßt / welches an der Farb gelb-grünlich / schön hell und klar sich befindet: Und dienet solches nicht allein zum Salat / sondern man bähret und brätet auch darinnen allerley Fische / und gebrauchet es absonderlich mit andern Sachen vermischet zur Arzney: Indeme aber das Del öfters trüb wird / als pfleget man dasselbige auf folgende Manier zu reinigen; Nämlich / man nimmet zwey Triichter / gleicher Weite / vermachet dieselbige / wo sie am weitesten sind / gehet auf einander / und machet das unterste Loch wol zu / durch das oberste Loch des Triichters aber / schüttet man das Del / und auch Wasser dazu / doch daß es nicht gar zu voll gefüllet / und wol vermachet wird. Hernach schwenckt man es wol mit einander / und hält es eine Weile gar still / bis das Baum-Oel wider über sich steigt / darauf man das untere Loch eröffnen kan / so wird das Wasser / welches sich untenher befindet / und das Trübe an sich genommen / davon laufen; Doch muß man wol acht haben / daß / wann das Del kommt / man das Loch geschwind wieder zuhalte / damit von diesem nichts heraus lauffe; Und dieses kan man öfters wiederholen / welches zwar eine langsame Arbeit ist / jedoch auch seinen Nutzen hat / wie dann auch dadurch das Salz davon kommt / damit das Del vielfältig gesalzen wird.

Das III. Capitel.

Von denen Suppen.

Inhalt.

§. 1. Allerhand Arten Wein-Suppen. §. 2. Weizel-Erd-Beer- und Quitten-Suppen. §. 3. Allerhand Eyer- und Bier-Suppen. §. 4. Käse-Erbes-Seleci-Beer-Kettig- oder Kran-Suppen. §. 5. Französische Suppen / und endlich Allapotrida.

§. 1.

Nachdem wir die Haus-Mutter zum Kochen vorbereitet / wollen wir nun auf das Kochen selbst kommen / und am ersten von denen unterschiedlichen Arten Suppen handeln; Nachdem es aber Wein-Weizel-Eyer- und viele andere Suppen gibet / als wollen wir von einer jeden insonderheit reden. Wein-Suppen aber werden insgemein auf dreyerley Art gemacht. Nämlich man nimmet erstlich geflossene Mandeln / denen zuvor im warmen Wasser die Schalen abgezogen werden / treibet solche mit dem Wein durch / thut alsdann gutes Gewürz / samt ein wenig frischer Brüh / so nicht zu heiß seyn soll / und auch ein wenig Wasser darunter / und richtet selbige so dann an. Auf eine andere Manier aber pfleget man die Wein-Suppen also zu richten: Nämlich man schüttet Wein in einen Topf / setzt ihn zum Feuer aufzusieden / thut Zucker und gutes Gewürz / auch Muscaten-Blumen darein / schneidet Zwiebel gar klein / röstet sie in Butter / thut kleine Rosinen darunter / schneidet Semmel-Schnitten in eine Schüssel / und gießt die Suppe / wie auch die Rosinen und geröstete Zwiebel darauf. Auf die dritte Art endlich / werden auch die Wein-Suppen also zu gerichtet; Nämlich man klopffet vier bis fünf Eyer-Dottern in einer Pfannen / gießt eine halbe Maß Wein daran / thut auch Zimmet / Zucker / Cardamomen und Muscaten-Blüh / samt ein wenig Butter dazu / läßt es untereinander auffiedeln / und richtets also über würfflich-geschnitten Brod an. Auf gleiche Weise kan man auch eine Suppen mit Reinsal machen / nur daß man statt lauter Weins / den Reinsal mit Wasser vermengt / und so über

die Eyer-Dottern gießt / auch Zucker und ein Stücklein Butter dazu nehme / und also siedend über das Brod anrichte.

§. 2.

Deßgleichen kan auch von den Weizeln eine Suppe / und zwar auf folgende Weise bereitet werden / nemlich man nimmet Weizel / siedets im Wein / bis die Kern herausgehen / alsdann treibet mans durch / thut Zucker und gutes Gewürz daran / läßt es über einem gelinden Kohl-Feuer warm werden / jedoch eben nicht gar stark auffiedeln / will es aber gar zu dünn werden / kan man ein wenig geröstetes Semmel-Mehl daran thun; Und auf eben diese Weise pfleget man auch Erd-Beer und Quitten durchzutreiben / und dieselbige mit Zucker und Zimmet ein wenig auffiedeln zu lassen / da man es dann hernach über nicht gar zu fett geröstes und würfflich-geschnittenes Brod gießen / und anrichten kan.

§. 3.

So können auch von Eyer unterschiedliche Suppen gemacht werden / als zum Exempel; Man nimmet etliche Eyer-Dotter / zerklöpfft sie / läßt eine Fleisch-Brüh siedend werden / thut ein wenig Ingber / Pfeffer / Cardamomen und Muscaten-Blüh / auch ein wenig Essig daran / nebst einem Stücklein Butter / geußt es über die Eyer / und läßt es ein klein wenig bey dem Feuer stehen / doch daß es nicht zusammen lauffe / gießt über das Brod und richtets an. Auf eben diese Weise kan man auch Bier-Suppen machen / nemlich man klopffet Eyer-Dottern / gießt Bier daran / zuckerts / und wirfft ein wenig Butter darein / läßt dieses siedeln / und richtets über das Brod an. Gleichergestalt kan man auch Semmel-Schnitten bähnen / und in eine Schüssel legen / alsdann nimmet man vier Eyerdottern / klopffts in einer Pfannen / und rühret ein klein wenig schön Mehl darein / schüttet daran eine gute Fleisch-oder Hüner-Brüh / salzets ein klein wenig / thut hernach Saffran / Ingber / Muscaten-Blüh / und

* S 2

ein

gesund /
so man
ebenmäßs
und Ho-
lung und

ein heil-
sen nicht
dannem-
terschied-
Kleine /
ffrigsten /
erfloffen /
dieselbige
nd. Die-
n Haupt-
gen: wie
che gleich-
mgeben /
Arzney
brauche /
eben / ver-
derfonen /
gesund zu
unter an-
vielen Bes-
h davon /
d zarter /
at. Nütz-
licht / dick
erfelbigen
man die

ther / wels
nd ist ein
sie nicht
dern auch
as wolge-
ürg auch
hat braun-
ngel / in
gleich die
ckung hat
gebraucht
viel mehr

die Tä-
schwarz-
ch etwas
nicht als
n Gebre-
peife ge-
annehme
nt. Des-
l / welche
gney ab-
Die be-
and röth-
jenschaft
r ist auch
daran zu
ermischt /
wächst
den Bes-
sten

ein wenig Essig daran / läßets siedend / doch nicht gar zu lang / darnach verlieret man Eyer in eine Schüssel / dieselbigen schläget man aus / daß der Dotter schön gang bleibt / gießet sie in ein siedend Wasser / so man in einer Pfannen über das Feuer hält / und läßets also auffieden / bis sich der Dotter schön in das Wasser verwickelt / alsdann nimmt mans mit einem eisernen Löffel heraus / und thuts auf das gebähete Brod / man muß aber die vorgeschriebene Brüh daran gießen.

§. 4.

Räs-Suppen aber werden auf folgende Art zugericht / nemlich man nimmt Räs / reibet ihn an einem Reib-Eisen / thut ihn in eine Fleisch-Brüh / und wann man will / leget man auch klein geschnittene Zwiebel / Petersilien mit samt dem Kraut und Wurkeln dazu / läßet es weich siedend / darnach treibet mans durch / gießt wieder in einen sauberen Hasen / thut Gewürz und Butter daran / läßets also auffieden / und schüttets über das gebähete Brod. Hingegen werden die **Erbes-Suppen** also zubereitet / nemlich man nimmt gekaubte Erbes / setet sie in siedend Wasser zu / bis sie weich werden / darnach treibet man sie durch einen Seiher / würzet sie mit Salz / Pfeffer und Muscat-Nuß / thut Butter daran / läßets wieder einen Sud aufthun / und richtets also über das Brod an. Man kan auch / so es beliebet / Kräuter / als Sauer-Ampffer / Petersilien und mehr mit kochen. Will man aber eine **Suppen von Seleri** machen / so muß man also damit umgehen / man nimmt die Wurzel / schabet sie sauber / thut dieselbige zerschnitten in eine Fleisch-Brüh / und läßet sie siedend bis sie weich wird / alsdann zwinget mans durch / thut Butter und Gewürz daran / läßt es wieder auffieden / und richtets übers Brod an. **Meer-rechtig** oder **Kran-Suppen** aber wird also zugericht / man nimmt abgezogene Mandeln / etwan ein halb Pfund / auch so viel Kran / als der dritte Theil an betrifft / stößet dasselbige wol untereinander / treibet es

durch ein Seiherlein / mit guter Fleisch- oder Hüner-Brüh / läßet es einen Sud aufthun / und richtet es übers Brod / oder auch übers Fleisch und Geflügel an.

§. 5.

Eine **Französische Suppe** aber pfeget man also zu machen / nemlich man nimmt Hahnen und Tauben / so zerschnitten werden / wie auch Karpffen-Zungen / Hecht-Lebern / und andere gute Dinge mehr / nach Belieben / thut solches alles zusammen in einen Topf oder Hasen / leget dazu klein geschnittenen Speck / und andere Küchen-Kräuter / wie auch grüne Erbsen und Sparges / kochet alles untereinander / mit etwas Gewürz und Butter / und richtet solches über weiß geröstet Brod an. Will man aber eine **Ollapotrida** von Tauben machen / muß man damit also verfahren: Nemlich man nimmt junge Tauben / wie auch von andern Geflügel; item Kalbs-Fleisch und Bries / ausgebrölete Krebs / kleine Rindspieß / Speck / und andere gute Sachen / thut etwas grüne Erbes / Spargen und sonst gute Suppen-Kräuter / auch jungen Köhl / Morgeln / und was sich dergleichen zum Sieden schickt / dazu / läßt selbiges kochen / und richtet es über geröstete Schnitten Brod an / man kan auch eine Brüh von zerklöpften Eyer / so man will / darüber machen. So kan man auch / wann man eine gute Fleisch-Brüh hat / derselben allerhand Geschmack / so wol von Kräutern / als auch Gewürz und andern Sachen geben / und bekommt man die allerbeste Fleisch-Brüh davon / wann man von gutem Rind-Fleisch ein Stück von Brust-Kern / wie auch von Schaafs- und Kalber-Hälften das Fleisch / samt einer Hennen zusammen siedend läßt / auch darein ganzen Ingber und ganze Muscates-Blumen wirfft / gestalten dieses alsdann die allerbeste und wolgeschmackteste Suppen wird. Wer nun etwas weitläufftigere und mehrere Suppen verlangt zu wissen / der lese das Nürnbergische Koch-Buch / darinnen weitläufftigere und mehrer Unterricht zu finden seyn wird.

Das VI. Capitel.

Von Gemüsen und Brey.

Inhalt.

§. 1. Wie die Eyer-Gemüse zuzurichten. §. 2. Wie die Gemüs ohne Eyer zu machen. §. 3. Wie von den Früchten Gemüse zu bereiten. §. 4. Wie von Obst dergleichen auch vom Reis und Schwaden ein Gemüs zu kochen. §. 5. Und endlich wie solches vom Fleisch-Werck zu machen.

§. 1.

Auf die Suppen folgen die Gemüs und Brey / die Gemüs pfeget entweder mit oder ohne Eyer zugericht zu werden / zu denen Eyer-Gemüsen / nimmt man wol zerklöpffte Eyer-Dottern / thut Wein / Zucker / Zimmet und Cardamomen / auch die äuffersten Scheiffen von einer Citronen / welche sehr subtil gerieben werden muß / damit das Weiße nicht darunter kömmt / in eine Pfannen / läßt es mit den zerklöpfften Eyer-Dottern auffieden / bis es dicklicht wird / rührets auch wol / und richtets alsdann an. Will aber diese Art von Eyer-Gemüsen nicht gefallen / so kan man selbige auf nachfolgende Weise zurichten / nemlich man siedet die Eyer im Wein wol hart / scheblet die Dotterlein heraus / und hacket sie klein / hernach reibt man sie in einer zinnern Schüssel mit Malvasier ab / thut etliche Schmittl. Dotter-Brod / welche in einem Mörsner zuvor wie Mehl zerstoßen werden müssen / in ein Pfännl. röstet es etwas mit Butter / hernach thut man die Eyer mit ein wenig Zucker und Rosen-Wasser dazu in die Pfannen /

läßets einen kleinen Sud aufthun / und richtet es mit Zucker bestreuet an. Ubrigens können auch die Eyer zu vielen andern Gemüsen nutzbarlich gebraucht werden / als zum Beispiel zu dem **Mandel-Mus** / welches man nach folgender Weise zubereitet: Man reibet etwan ein Pfund Mandel / und machet von zehen Eyer und ein halb Maas guter Milch eine Eyer-Milch / stößet dieselbige unter die Mandel / in einem hölzernen Mörsner / samt einem halben Pfund Butter / und etwan einen Bierding Zucker / thut es hernach / wann alles untereinander wol zerstoßen / in eine Schüssel / und genießet es sodann / entweder kalt oder warm / nach Belieben. Will man aber ein Gemüs von Eyer-Räs machen / so pfeget man also zu verfahren: Nemlich man nimmt den Eyer-Räs / rühret ihn mit Butter ab / thut Zucker darein / und schüttet es in einen Seiher / trucket es alsdann über eine Schüssel durch den Seiher / und giebet es also kalt auf den Tisch. Von Fleisch-Brüh kan man ein Eyer-Mus auf folgende Weise zubereiten / nemlich es werden die Eyer-Dotterlein wol zerklöpff / alsdann Fleisch-Brüh daran gethan / und mit Muscates-Blüh wol abgewürkt / darnach läßt man es ein wenig auf der Kohlen siedend / so ist es zum Anrichten tauglich.

§. 2.

Ohne Eyer aber werden die Gemüs also bereitet: Nemlich man brocket ein Lebküchlein in Wein / und treibet

es/wann es weich durch einen Seiher/darnach röstet man ein wenig geriebenes Brod in einer Pfannen / und thut alsdann die durchgetriebene Leb-Ruchen / nebst einig dinn geschnittenen Citronen: Schelffen / und ausgekörleten Rosinen dazu / läst es also einen Sud aufthun / und richtet es an. So kan man auch Muscaten-Brod stossen und ein wenig in Schmalz rösten / hernach Citronen: Saft und Zimmet: Wasser daran gießen / und also einen Sud aufthun lassen / dieses kan alsdann eine kräftige Speiß abgeben. Nachsidem kan man auch ein Malvasier: Gemüs ohne Eyer machen / welches also zugehet / man reibet Mandel ab / nimmt weiß Brod / davon die Rinden abgeschnitten ist/weichet selbiges in Malvasier/und so es weich ist / reibet man es wieder mit den Mandeln ab / streichets hernach auf eine Schüssel / und bestreuet es mit Zimmet / bestrecket es auch / so man will / mit Gewürz-Nägelein / und läst es / wann es also fertig / auf den Tisch tragen. So kan man auch von Datteln / Wein: Beeren und Rosinen ein Muslein machen / wann man nemlich dieselbigen klein hacket oder zerschneidet / alsdann im Wein / oder in halb Wein und Wasser absieden läst/darnach so sie recht weich sind / durch einen Seiher treibet / und ein wenig weiß Brod röstet / darnach die durch getriebene Dattel / Rosin oder Wein: Beer dazu thut / und so es zu dick / mit ein wenig Wein dinne macht ; Nachgehends aber zuckert / und mit gutem Trisanet einen Sud aufthun läst.

§. 3.

Gleichwie man aber von Wein: Beeren / Rosinen und dergleichen / gute Muser machet / also kan solches auch von andern Früchten beschehen / wie dann die Kirschen: Muser folgender gestalt zugerichtet werden ; Nemlich man zerstoßet die Kirschen in einem Mörsner / thut sie in eine Pfanne/gießet süßen Wein darunter / rühret sie ab / doch daß das Mus nicht zu dünn noch zu dick wird. Darnach menget man klein: geschnittene Mandeln / nebst allerley gutem Gewürz darunter / zuckert es wol / und richtet es also / so es gekocht und mit Zucker bestreuet worden / an. Ja man pfleget auch weiß Brod würfflicht zu schneiden / und es in einer Pfannen zu rösten / hernach die abgezapfften Weizel oder Kirschchen / mit ein wenig Wein / Zimmet und Zucker vermischet / daran zu thun / lästets also mit einander einen Sud aufthun. Dergleichen werden von den Hieffen: und Hagen: Butten / die Semuser also zugerichtet / nemlich man nimmet ausgekörte Hieffen / sehet in Wein zum Feuer / lästets sieden/treibets alsdann durch / thut Zucker und Zimmet daran / und lästets auf einer linden Kohlen nochmals aufkochen. Will man aber ein Mus von Morellen machen / muß man also damit umgehen. Nemlich man thut erslich von denen Morellen die Kern hinweg / stößets hernach klein / thut weiß Brod mit darunter stossen / treibet sie mit ein wenig Wein durch einen Seiher oder Sieb / rühret es wol untereinander / thut alsdann Zucker und gutes Gewürz daran / lästets ein klein wenig aufkochen / und richtet es also an ; Und auf solche Weise kan man auch mit den Pfersichen verfahren.

§. 4.

Hingegen muß ein Mus von Birnen oder Aepffeln also zugerichtet werden: Man nimmet die Früchte / schälet sie / und schneidets fein in dünne Schnittlein / daß die Kern heraus und davon kommen / sehet hernach in Wein oder Wasser zu / röstet Semmel-Mehl in Schmalz / und rührets nebst Zucker / auch / so man will / mit Zimmet / unter die Aepffel und Birn / lästets aufkochen und gebets so

hin. Gleichertweis kan man auch von denen Quitten ein Mus machen / wann man sie nemlich läst weich sieden / und mit Zucker und gutem Gewürz / samt ein wenig geröstem Brod / noch abkochen läst ; welches auch bey den Zwetschgen also beschehen muß.

§. 5.

Will man aber von Reiß ein Gemüs zurichten / muß man damit also verfahren / nemlich man nimmet den Reiß / zerstoßet ihn / doch also / daß er fein gröblich bleibt / nimmet hernach gute süße Milch (oder / welches noch besser / den Kam der aber süß seyn muß /) darein rühret man den gestoffenen Reiß / thut auch Zimmet / Zucker / und klein: geschnittenen Citronat darunter / läst es sieden so lang / als etwan ein hart Ey sieden mag / richtets alsdann an / und streuet Zucker und Zimmet darauf / und ist zu wissen / daß zu einer Maß Kam / ein guter Vierding Reiß kommt. So kan man auch den sauber geklaubten Reiß unzerstoßen in Fleisch: Brüh kochen / wann man nemlich denselbigen zuvor in Wasser wol abbrühet / alsdann in die siedende Fleisch: Brüh schüttert / und wann er halb gekocht / Ingber / Pfeffer / Muscaten: Blüh oder Nüß / samt Butter daran thun / und also abkochen läst. Und auf solche Art kan man auch in der Fleisch: Brüh den Schwaden kochen. Will man ihn aber auf eine andere Weis zurichten / so muß man ihn klein / daß das Mehl durch ein Sieblein fällt / zerstoßen / und alsdann Eyer darein schlagen / doch daß der Teig nicht zu dick noch zu dünn wird / nach diesen muß man ihn wol rühren / daß er nicht knochricht wird / darauf aber in siedende gute Milch schütten / Butter dazu thun / und immer rühren / sodann kochen lassen / bis er ein wenig dicklich wird. Welche Art zu kochen / auch bey dem Gries und Weizen-Mehl / ja auch bey dem Hirsen und der Gersten beobachtet wird. Wie aber Erbes und Linsen zu kochen / weiß ein jedes / so nur ein wenig in der Ruchen gewest / daß es also unnöthig / weitläufftig davon zuschreiben.

Lezlich wollen wir auch etwas von denen Gemüßern handeln / so von Fleisch: Werk gemacht werden / als da ist das Lungen: Mus / welches zu bereiten man die Lungen / es sey von Kalb oder Lamm / sauber waschen / sieden und hacken / hernach aber gerieben Semmel: Mehl im Schmalz rösten / alsdann die gehackte Lungen darein thun / selbige mit Ingber / Pfeffer und Muscatmus würzen muß / so muß man auch dabey das Salz nicht vergessen / auch Fleisch: Brüh und ein wenig Essig daran gießen / und solches sieden lassen / darnach / so es schier gefotten / ein paar zerklöpffte Eyer / samt einem Stück Butter / darein rühren / und es also noch einen kleinen Sud aufthun lassen. Will man aber ein Muslein von Hünen: Fleisch haben / muß man es also zurichten ; Nemlich man nimmet das Fleisch von der Hennen: Brust / hackts klein / und stoffet etwan zwanzig Mandeln nebst der Brosam von einer Semmel darunter / gießt darnach / wann es zusamm gestossen / eine Hennen: Brüh daran / und thut Cardamomen / Muscaten: Blüh / nebst ein wenig Butter dazu / läst es also untereinander auffieden / und trägtts es angericht zu Tisch. Dergleichen kan man auch gehacktes Kalb: Fleisch / wann dasselbige vorher überfotten / mit Semmel: Mehl / gutem Gewürz / Butter und Citronen: Saft nebst den Bizelein / in Fleisch: Brüh kochen / auch ein wenig Wein und Essig daran gießen.

**

Das V. Capitel.

Von allerhand Fleisch zu kochen.

Inhalt.

- §. 1. Von unterschiedlichen Arten das Rind-Fleisch zuzurichten.
 §. 2. Wie eine rechte Eindunck oder Brühe daran zu machen.
 §. 3. Wie das gebratene Rind-Fleisch zuzurichten. §. 4. Und endlich wie die Rinds-Zungen zuzubereiten.

§. 1.

Nachdem wir bishero die Haus-Mutter unterrichtet / wie sie unterschiedliche Gemüter zubereiten solle; wollen wir anjeho dieselbige auch anweisen / wie man das Fleisch kochen und zureichten solle: Und weiln das Rind-Fleisch in gewisser massen für das vornehmste gehalten wird / als wollen wir zuvörderst von demselben handeln. Und kan es auf folgende Weise zugerichtet werden. Nemlich man nimmet die zerhauene Stück / legt es eine Stund in frisch Wasser / wäscht hernach noch einmal aus einem kalten / und dann endlich auch aus einem warmen Wasser aus / sehet es in einem erdenen oder wol verzinnten kupffernen Hasen zum Feuer / gießt zimlich viel Wasser daran / damit es recht verfaume / salzet es / und läßt es ferner sieden / bis es weich wird; Will man es aber auf eine andere Art machen / so wird die beste Brühe / wann das Fleisch etwan anderthalb Stund gesotten / herunter gegossen / und Essig / oder auch noch etwas Wasfer / an statt der abgegoßenen Brühe / dazu gethan / worauf man es gar sieden läßt / bis es gar weich wird. Man kan auch ganze Lorbeer / gangen Ingber / und eine Muscaten-Blumen mit kochen lassen / damit das Fleisch samt der Brühe desto wolgeschmackt werde. So kan man auch Sauer- oder Buch-Ampffer darunter thun / um es gelind zu machen. Ja man pfleget auch eine Stund vor dem Anrichten / sauber geschabte Petersilien / Wurzel / samt dem Kraut in den Hasen zu thun / läßt es also mit dem Fleisch sieden / und richtets hernach über dasselbige an / welches das Fleisch auch sehr wolgeschmackt macht; Ferner kan man auch über das angerichtete Fleisch frisches Petersilien-Kraut streuen. Deßgleichen auch Meerrettig oder Krän reiben / und / so man will / gekoffene Mandeln darunter mischen / darnach fette Fleisch-Brühe daran gießen / selbige wol warm werden / aber nicht gar sieden lassen. Ingleichen kan man auch / an statt der Fleisch-Brühe / gute Milch nehmen / und alsdann über das Fleisch anrichten. So kan man auch den geriebenen Meer-Rettig mit Essig vermischen / und als eine Salsen / in einer Schüssel neben das Rind-Fleisch setzen.

§. 2.

Wosern man aber eine rechte Eindunck oder Brühe darüber machen will / so kan solches ebenfalls auf unterschiedliche Art verrichtet werden. Nemlich man gießet / wann das Fleisch weich gesotten ist / ein Theil Brühe herab / schüttet etwas Wein / so man will / daran / würket es mit Ingber / Pfeffer und Nägelein / nimmet gerieben Rosinen-Brod / röstet es im Schmalz / gießt etwas Wein / oder Hollet-Essig daran / und läßt es mit dem Fleisch auffiedern. So nimmet man auch das gesottene Rind-Fleisch / bräunet es auf einem Rost ab / röstet klein / geschnittene Zwiebeln im Schmalz / gießet Fleisch-Brühe und Essig daran / würket es mit Pfeffer und Nägelein / läßt es so einen Sud aufsthen / und richtet es über das Fleisch an. Und so etwan ein Rind-Fleisch / das in seiner eigenen Brühe aufgetragen worden / überbleibt / so kan man auch dasselbige

folgender massen schmackhaft machen. Nemlich man schneidet es in etliche Stück / legt es in einen stollichten Hasen / thut dazu Fleisch-Brühe und Essig / wie auch Pfeffer / Citronen- oder Pomerangen-Schalen und Capern / alsdann thut man noch ferner ein wenig gebrannt Mehl / nebst klein gehackten Speck / so geröstet worden / daran / und läßt es mit einander auffiedern. Oder / so man will / kan auch von gebranntem Mehl / Essig / Pfeffer / Salbey oder Rosmarin / nebst einem Stücklein Butter / eine Brühe darüber gemacht werden.

§. 3.

Gebraten Rind-Fleisch / machet man auf nachfolgende Art. Nemlich man beiset ein schönes Stück acht oder auch wol vierzehn Tage im guten Essig / salzt und pfeffert es etwas / hernach / wann es also gebeigt / so nimmet man es und bestreuet es noch ferner mit Salz und gutem Gewürz / stecket es an einen Spieß / und läßt es gemach abbraten / oder so es ein gar zu dick und grosses Stück ist / übersiedet man es in halb Essig und Wasser / und steckt es zum braten an den Spieß; darauf machet man eine Brühe von gebehetem Roggen-Brod / schneidet ein paar Aepffel und ein paar Zwiebel / thut es samt dem gebeheten Brod in einen stollichten Hasen / nimmet halb Wein und halb Fleisch-Brühe dazu / und läßt es wol weich zusammen sieden / treibet es hernach durch einen Seiber / gießet ein wenig Malvasier / oder sonst guten Wein noch dazu / thut auch allerhand gutes Gewürz oder Trisanet darein / und läßt es noch etwas auffiedern / richtet es alsdann in eine Schüssel / und legt den Braten darzu. Auf eine andere Manier aber / kan man es also machen. Nemlich man beiset ein schönes Stück / das keine Knochen hat / spicket es vorher mit Speck / und bestreuet es mit Salz / Pfeffer und Wachholder-Beeren / in guten Essig / läßt es gleich falls acht oder zehen Tag darinn liegen / bräret es an einem Spieß und betreiffet es fleißig / daß es nicht zu trocken wird / so es dann mürb gebraten / kan man auch Citronen-Safft darauf trucken / deßgleichen auch dünne geschnittene Schalen darüber streuen / und also auf den Tisch tragen; Will man aber etwas Brähe haben / so kan man Wein-Essig / Pfeffer / und anderes anständiges Gewürz nehmen / und solches warm darüber anrichten.

§. 4.

Die Zungen aber von einem Rind-Fleisch werden also zugerichtet; Nemlich man wäscht zuvörderst die Zungen sauber aus / sezet sie in Wasser zum Feuer / salzet selbige und läßt sie wol weich sieden / hernach schälet man die weiße Haut herab / und machet entweder eine gute Brühe / wie über das Rind-Fleisch / oder man gießet auch zerriebenen Meer-Rettig mit Fleisch-Brühe darüber. Ubrigens kan man auch dieselbige mit Speck spicken / und am Spieß braten / darnach wann sie gebraten / eine Brühe mit Wein / Essig / Pfeffer und Nägelein / wie auch Zimmet und Zucker / nebst Rosinen untereinander gemenges / aufkochen lassen / und über die Zungen anrichten. Auf eine andere Art / wird sie folgender massen zugerichtet; Nemlich man bräunet die Zungen / wann sie vorher gesotten / und die dicke Haut davon abgezogen worden / auf dem Rost ab; schneidet einige Mandeln etwas klein / thut ein wenig Wein / Essig / Saffran / Pfeffer / Zimmet und Zucker / nebst kleinen Rosinlein / und ein wenig gebranntes Mehl in einen kleinen Stoll-Hasen / gießt etwas

Fleisch

Fleisch: Brüh und Wein daran / und läßt es also aufkochen / gießt es so dann über die Zungen / und trägt es zu Tisch. Will man aber noch eine andere Brüh darüber machen / kan solches auf nachfolgende Weise beschehen. Nämlich man nimmet geschälte Aepffel und Zwiebel / hacket dieselbige klein / zerlässet Butter in einem Pfännlein / röstet die gehackten Zwiebel und Aepffel daran / thut alsdann ein wenig Gewürz / samt kleinen Rosinen / wie auch geriebenem Brod dazu / lässet es in einer Fleisch: Brüh mit ein wenig Essig vermengert kochen / und richtet es so dann über die Zungen an; Oder man kan auch guten Senff nehmen / an denselbigen noch etwas Wein oder auch Essig gießen / und mit einem Stücklein Butter / nebst ein wenig

Zucker aufkochen / und über die Zungen anrichten / auch solche mit Muscaten: Blüh bestreuen. Die geräucherte Zungen / müssen auch vorhero sauber gewaschen / und wann sie weich gekocht / und die Haut davon abgezogen worden / kan man sie in Stücke zerschneiden / und kalt geniessen. Will man aber die gedörrte Zungen nicht gleich verspeissen / so ist am besten / wann man / nach dem sie gesotten / die Haut so lang / biß man sie zu Tisch trägt / daran läßt / dann so man sie abzieht / so pflegt das Fleisch gar gern davon dürr und trocken zu werden. Ubrigens kan man sie auch / so sie etwan ein paar Tage aufbehalten wird / nach abgezogener Haut / mit Gewürz und Nägelein bestrecken / so wird sie wolgeschmack davon.

Das VI. Capitel.

Vom Kalb: Fleisch.

Inhalt.

§. 1. Wie das gesottene Kalb: Fleisch insgemein zuzurichten / insonderheit wie mit der Kalbs: Brust zu verfahren. §. 2. Wie ein Gebratenes von Kalb: Fleisch zu machen / absonderlich aber wie mit dem Nieren: Braten und Schlegel / item mit den Ripplein umzugeben. §. 3. Wie bey dem Kalb: Fleisch unterschiedliche Bey: Essen zu machen.

§. 1.

Nachdem Rind: Fleisch wollen wir von dem Kalb: Fleisch handeln / und zwar was erstlich das gesottene Kalb: Fleisch betrifft / so kan man selbiges von dem vordern Viertel des Kalbs nehmen / solches in Stücke zerhauen / aus reinem Wasser etlichemahl waschen / darnach in einem Hafen mit Wasser / welches gefalzen / zum Feuer setzen / und es mit einem hölzernen Löffel wol absaumen / (massen es mit einem eisernen Löffel gern schwarz wird) Wann es alsdann etwas gesotten hat / kan man in einem Stoll: Hafen gerieben weiß Brod / samt guten Gewürz / und so man will / ein wenig Wein / nebst der Fleisch: Brüh / darinnen es gesotten; item Citrone: Schalen und das Marck / oder an statt dessen / Majoran / wie auch ein Stück Butter daran thun / und sodann das Fleisch darein legen / und mit einander aufkochen lassen. Insonderheit aber kan man eine Kalbs: Brust auf folgende Weise zurichten. Nämlich man bindet ein Bindelein wolgeschmäckender Kräuter zusammen / thut sie nebst der Kalbs: Brust / welche sauber muß gewaschen seyn / in Wasser / welches gefalzen / darinnen man es abkochen läßt / nimmet hernach etwas von der Brüh / machet sie dick mit harten Eiern / thut auch Wein: Beer oder Wein: Nägeleins: Saft samt Butter und Cappern daran / gießet es sodann in eine Schüssel / legt das Fleisch dar auf / und läßt es also auf der Kohlen aufkochen; Man kan auch über das gesottene Kalb: Fleisch eine Brüh von zerstoßenen Nägelein / nebst ein wenig gebranntem Mehl und Essig / welches man in etwas Fleisch: Brüh aufkochen läßt / darüber anrichten.

§. 2.

Ein Gebratenes vom Kalb wird / auf folgende Art / zugerichtet; Nämlich / man nimmet die Brust / ergreiffet sie / daß die obere Haut von den Rippen ledig wird / legt ins Wasser / wäscherit sauber aus / nimmet ein wenig Semmel: Mehl röstet im Schmalz / und thut / so man will / auch geschnittene Aepffel darunter / darnach schlägt man Eier daran / und würhet es mit gutem Gewürz ab / mengt ferner geschnittene Mandeln / samt Rosinen und Wein: Beeren darunter / füllet es in die Brust / und nachdem das Loch wieder zugenehet worden / wird sie gefalzen / an den Spieß gesteckt / und saftig abgebraten. In

sonderheit aber wird ein Nieren: Braten also zugerichtet; Nämlich man wäscherit und salzet ihn / stecket ihn an den Spieß / und läßt ihn also saftig abbraten. Den Schlegel oder Keule aber brätet man auf diese Art; Nämlich man leget ihn in frisch Wasser / schneidet mit einem dünnen Messerlein die obere Haut von dem Fleisch. Spielt denselbigen mit Speck / und nachdem er 8. oder 10. Tage in guten Essig gebeizt ist / salzet und pfeffert man denselbigen / und brätet ihn fein langsam am Spieß / biß er mürb ist; Wann dieses geschehen / kan man auch folgender Weis eine Brüh daran machen / und nimmet man erstlich einen geriebenen Leib: Kuchen / gießt Wein / und das Abgetropfte vom Schlegel daran / thut Cappern / Zimmet / Cardamomlein / und so man es süß haben will / Zucker darein / drucket Citrone: Marck daran / und läßt es aufkochen / sodann richtet man es über den gebratenen Schlegel an / und bestreuet denselbigen mit Citrone: Schalen. Will man aber eine Brüh von einer andern Art haben / kan man folgender massen verfahren; Nämlich man läßt gebähet Brod samt etlichen Knoblauch: Zehen / oder auch einer Zwiebel in Fleisch: Brüh sieden / treibets hernach durch einen Seiher / würhet mit gestoßenen Nägelein / und andern gutem Gewürz / läßt untereinander sieden / und gießt es über den Braten. Oder man nimmet ein Stück gebähet Kocken: Brod / gießt Wein darüber / und läßt sieden / treibet es durch / gießt Rosen: oder Pomeranzen: Essig daran / zuckert und würhet es mit allerhand guten Gewürz / läßt es ein wenig sieden / und wann der Schlegel gebraten ist / beleet man denselbigen mit Citrone: Mätlein / bestreuet ihn auch mit dergleichen Nägelein / und leget ihn in eine Schüssel / darein zuvor obbeschriebene Brüh gegossen worden. Ubrigens kan man auch von einem Kalbernen Ruck: Stück die Ripplein nehmen / und in Essig etliche Tage legen / alsdann mit Salz und Pfeffer bestreuen / und entweder auf dem Rost mit Butter geschmiert / oder in einem Brat: Pfännlein braten / und hernach mit ausgedruckten Citrone: Saft und Nägelein bestreuet austragen.

§. 3.

Gleichwie man nun von Kalb: Fleisch vorbefagter massen unterschiedliche Haupt: Essen machen kan / also werden auch von denselbigen unterschiedliche Bey: Essen zugerichtet / und zwar nachfolgender massen. Nämlich man beizet eine Kalbs: Keule in Essig / daß er mürb wird / schneidet alsdann selbige mit einem scharffen Messer in lange dünne Schnittlein / hacket Speck oder auch Rindern: Marck nebst Peterfilien / Rosmarin und Majoran gar klein / nimmet Salz und Pfeffer darunter / streichet auf

das

nlich man
stollichen
auch Pfei-
Capern /
mit Mehl /
n / daran /
man will /
/ Salbey
eine Brüh

nachfolgend
acht es
salzt und
so nimmet
und gutem
es gemach
Stück ist /
d steck es
t man eine
et ein paar
em gebehe
alb Wein
eich zusam
eiber / gieß
noch dazu /
tet darein /
ann in eine
eine andere
mlich man
pat / spick
alt / Pfei
st es gleich
s an einem
zu trocken
Citronen:
geschmitte
Fisch tro
d kan man
s Gewürz

werden als
die Zung
salzet sel
et man die
ite Brüh /
ch zerrieb
Ubrigens
und am
ine Brüh
auch Zim
gemengte
en. Auf
gerichtet;
vorher ge
eden / auf
das klein /
/ Zimmet
wenig ge
gießt etwas
Fleisch

das dünn-geschnittene Fleisch / wickelt es also übereinander / und brätets entweder an einem Spieß / oder in einem Brat-Pfännlein: So dieses geschehen / gibt man es alsdann trocken / oder auch mit einer Brüh von Citronen-Marck und ein wenig Gewürz / samt der ausgebratenen Brüh vermengt / zu Tisch. Man kan auch dasjenige dünn-geschnittene Fleisch / in gar kleine Stücklein / in Form wie Austern / zerschneiden / und in eine Schüssel thun / dasselbige mit Salz / Pfeffer / Cardamömlein und Muscaten-Blüh / nebst Citronen-Bigelein bestreuen / alsdann Citronen-Marck darauf drucken / mit guten Baum-Öel begießen / und also miteinander in der Schüssel auf einer Kohlen aufstochen lassen / welches alsdann annehmlich und fast wie Austern zu essen ist. So kan man auch roh / oder ein wenig überschipft Kalb-Fleisch nehmen / solches mit Kindern-Marck oder Fett klein hacken / alsdann mit Salz und guten Gewürz / klein gehackten Peterlein / Majoran / und / so man will / mit Rosin und Wein-Beerlein annachen / selbiges also in ein wenig Fleisch-Brüh und Wein / und zwar auf einer linden Kohlen dämpffen lassen / daß es wie ein Kuchen aneinander bleibt / hernachmalen es in Schnitten zerschneiden / und so dann entweder im Schmalz backen / oder auf dem Rost abbräunen / und endlich / nach Belieben / ein gutes Brühlein darüber machen / und dieses Fleisch kan auch bey Französischen

Suppen auf den Rand der Schüssel gelegt werden. Will man aber auf eine andere Art ein gutes Bey-Essen machen / kan man folgender Gestalt damit verfahren; Nämlich man hacket Kalb-Fleisch gar klein / vermischet es mit geriebenem Brod / Weinbeerlein und Datteln / thut etwas Muscaten-Blüh und Salz / samt ein wenig Zucker und Rosen-Wasser / nebst ein paar Eyern daran / wärmet es über einem Kohl-Feuer / und rühret es stetig um / bis es ein dicker Fleisch-Teig wird / streichets hernach auf dünn-geschnittenes Brod / welches zuvor in Eyer-Dotter eingedunckt worden / röstets ein wenig untereinander im Schmalz / un gibts also mit Gewürz und Zucker bestreuet zu Tisch. So man aber auf die schlechteste Art ein Gehacktes machen will / muß man damit also umgehen: Nämlich man läßt das Kalb-Fleisch so lang sieden / bis es verfaumt / hernach hackt man dasselbige / thut ein wenig geriebenes Brod / nebst gutem Gewürz / Citronen-Marck und Schalen / auch ein gut Stück Butter dazu / gießt so dann eine Fleisch-Brüh / auch / so man will / Wein daran / und läßt es also mit einander kochen; Dieses Gehäck kan man auch über ander gefottene Fleisch / wie auch über gefottene Hüner anrichten; So man will kan man es auch in einen Pasteten-Teig einschlagen / und im Ofen abbacken lassen.

Das VII. Capitel.

Von Schaf- und Lamms- wie auch Geiß-Fleisch.

Inhalt.

- §. 1. Von unterschiedlichen Arten / das Schaf- und Lamms-Fleisch zu sieden. §. 2. unterschiedenen Arten / dasselbige zu braten. §. 3. Unterschiedlichen Arten ein Bey-Essen davon zu machen. §. 4. Unterschiedlichen Arten das Geiß-Fleisch zu sieden. §. 5. Unterschiedliche Arten / dasselbige zu braten.

§. 1.

Nach dem Kalb solget auch das Lamm- oder Schaf-Fleisch / welches man auf folgende Art kochen kan; Nämlich man thut die vordern Viertel in Stücke zerhacken / und wann sie wie das andere Fleisch gefottet / entweder allerhand grüne Waar / als Köhl / Kraut und Rüben / das vorher abgekocht / darüber anrichten. Will man aber eine Brüh darüber haben / kan selbige auf folgende Weis gemacht werden: Nämlich wann das junge Lamm-Fleisch abgefottet / so klopfet man etliche Eyern / thut Essig / oder ein wenig Wein daran / rührets in eine siedende Fleisch-Brüh wol ab / daß es nicht zusammen lauffe / thut Zucker / Saffran und Zimmet / auch anderes Gewürz dazu / läßt es einen kleinen Sud aufstun / doch muß man es immer wol rühren / daß es nicht zusammen lauffe / und richtet alsdann solche Brüh über das Fleisch an. So kan man auch Peterfil-Wurzel nehmen / und dieselbige nebst weissen Brod in einer Fleisch-Brüh sieden lassen / wann sie dann weich gefottet / durch einen Seiher oder Durchschlag treiben / und klein gehackt Peterfilien-Kraut / nebst Ingber / Muscaten-Blüh und Butter daran thun / und also das Fleisch noch etwas darinnen auffieden lassen. Ja man kan noch über dis / das gekochte Fleisch im Schmalz rösten / alsdann geröst Brod mit Essig und guten Gewürz in einer Fleisch-Brüh kochen / un über das Fleisch anrichten; Oder auch das geröste Brod fein rösch darüber brennen. Ubrigens können auch / wie bey dem Kalb-Fleisch / so man will / allerhand Brüh darüber gemacht werden. So kan man es auch mit ungeit-

gen Stachel-Beern kochen / wann man dieselbigen sauber wäscht / hernach in Fleisch-Brüh / nebst geschnittenen weissen Brod zum Feuer setzet / und solche wol weich sieden läßt / hernach durch einen Seiher treibt / und an das Durchgetriebene gutes Gewürz / wie auch ein Stück Butter thut / alsdann das Fleisch noch etwas darinnen kochen läßt / und also anrichtet. Will man aber das Schaf-Fleisch auf eine andere Art zurichten / kan solches also geschehen. Nämlich man nimmt einen Schlegel oder Keule / löset in der Mitte von einander / wäscht sie und siedets in Wasser / wie gebräuchlich / mit Salz ab / kochet alsdann ungeschälte Birn / jedoch daß die Augen davon ausgestochen sind / nimmt alsdann die Brüh von den Birnen / gießt es in einen Stoll-Hafen / thut klein geschnittene und geröste Zwiebel darein / reibet auch einen Leb-Kuchen / samt rocken Brod / thut Zucker / samt ein wenig Essig und Pfeffer daran / leget die Birnen noch darein / und das Fleisch oben darauf / decket es mit einer eisernen Stürzen zu / schührt Kohlen die nicht gar zu stark / unter den Hafen / thut auch dergleichen auf die Stürzen / aber etwas stärker / damit es sich abbräunet / läßt es also kochen / wann dann das Fleisch schön braun und rösch ist / so richtet mans an / und brennet noch geröste Zwiebel darüber. Noch einer anderer Art zu gedencen / so pfeget man von dem vordern Viertel folgender massen etwas zu sieden / streuet hernach Mehl in ein Pfännlein / röstet es so trocken / bis es bräunlich wird / alsdann thut man das selbige geröste Mehl mit Wein-Beer-Safft in eine Schüssel / und leget das gefottene Fleisch dazu.

§. 2.

Wie aber das Lamm- und Schaf-Fleisch vorbesagter massen / auf unterschiedliche Weise gekocht werden kan / also pfeget es auch auf vielerley Art gebraten zu werden: Dann was die vordern Viertel anlanget / kan man die Brust wie eine kälberne Brust füllen / und safftig abbrasten; den Rücken kan man ebenfalls braten / und zwischen

jeder Rücken-Rippe einen Schnitt thun / damit es sich im Zerlegen besser schicke / wann er aber schier abgebraten ist / muß man ihn mit Brod bestreuen / auch noch etwas Salz darunter nehmen. Will man aber auf eine andere Art mit den Vierteln verfahren / kan solches folgender massen geschehen: Nämlich man nimmet Peterlein und Zwiebeln / mit ein wenig zerschnittenen Fenchel / spickt oder stopffet damit das Hammel- oder Schaafs-Viertel / an unterschiedlichen Orten / gießet alsdann einen Löffel von Brühe und Fenchel dahin / legets aufs Feuer / sezet ein Gefäß von Wein und Butter darunter / und begießt es damit; Hernach thut man etliche Zwiebel-Schnitt im Wein kochen / und wann das Fleisch gebraten / leget man es in die Schüssel zum Wein und Zwiebeln / thut auch Limonien-Safft dazu / und trägts zum verspeisen auf. Was aber die hintern Viertel betrifft / pflegt man dieselben also zuzurichten: Nämlich man nimmet selbige / und wann es von einem starcken Hammel oder Schaafs ist / so bläuet oder schlägt man es ein wenig / damit es desto mürber werde / nachgehends wird es gewaschen / wol gesalzen / und mit Knoblauch-Zehen / oder auch mit Rosmarin und Salbey gespickt / an einen Spieß gesteckt / auch wohl betreuft / und safftig abgebraten. Oder man kan auch die Keule oder das Lamms-Viertel mit Sardellen / welche vorhero wol gewässert / und von den Bräten gesäubert worden / spicken / und also abbraten; Will man aber eine Brühe darüber haben / so können / nach Belieben / unterschiedliche darüber gemacht werden; Als / zum Beispiel / von denjenigen Kräutern / damit die Keule gespickt worden / wann man dieselben hacket / mit der Brühe / so von dem Schlegel oder Keule abgetropft / nebst ein wenig Essig und Gewürz vermischet / und also etwas auffieden läßt / hernach in die Schüssel geußt / und das Gebratens darauf legt; Oder man mag ein wenig Mehl / nebst kleingeschnittenen Knoblauch / oder auch Zwiebeln / in einem Pfännlein mit etwas Schmalz rösten / Wein daran gießen / selbiges auch mit Pfeffer und Nägelein würzen / und etwas von der abgetropften Brühe dazu thun / hernach aber in die Schüssel anrichten / und den Braten darauf legen. Oder man mag den Safft von Pomerancken oder Citronen ausdrücken / etwas Wein und Gewürz / nebst dem ausgetropften Fett von dem Braten thun / damit dem Schlegel noch etwas betreuften / und endlich mit solcher Brühe anrichten; Gleichfalls mag man auch einen Apfel klein schneiden / denselben im Schmalz rösten / auch etwas von der Bratens-Brühe / nebst Gewürz und Essig dazu thun / und also in die Schüssel gießen / darnach dem Braten darauf legen; man kan auch Zwiebeln Scheiben-weiß zerschneiden / und so fein gelb im Schmalz rösten / hernach auf den Schüssel-Rand / wie auch auf die Keule streuen. Die jungen Lamms-Schlegel sind auch gut / wann man sie etwas einsalzt / und hernach trocken gesotten / mit Peterlein-Kraut bestreuet / austrägt; wiewol sie auch in Essig eingebeizt / und gebraten werden können.

§. 3.

Ubrigens können auch von dem Lamm- oder Schaafs-Fleisch / nachfolgende Neben-Essen gemacht werden; Nämlich man nimmet das gebratene Fleisch / hacket es klein / sezt es in einer Brühe von dem Abgetropften / samt Wein / Muscatnuß / Cappern / Fenchel / und ein wenig Wein-Essig mit geschnittenen Zwiebeln / und klein-ge-

schnittenen Limonien zum Feuer / und läßt es also kochen; Diese Speiß kan man auch / wann sie ein wenig dünn gemacht / an statt der Brühe über das gebratene Lamm-Fleisch gießen. So kan man auch Hammel-Fleisch in dünne Stücke / wie bey dem Kalb-Fleisch gedacht / zerschneiden / dasselbige mit gehackten Kräutern und Fett / oder auch / nach belieben / mit Rosinen bestreuen / hernach über einander wickeln / und mit Butter betreuften / nachgehends aber / entweder braten / oder durch einen Teig gezogen / ein Gebachnes davon machen. Endlich kan auch auf diese Weise von dem Hammel-Fleisch ein Bey-Essen gemacht werden. Nämlich man nimmet eine Hammels-Keule / zerschaltet das Fleisch davon klein / mit einem guten Theil Fett / thut es in einen irdenen Topf zusammen / sezt es auf die Kohlen / schüttet etwas Wein / nebst der Hammels-Brühe daran / legt Rosinen / Datteln / gestossene Nägelein und Muscaten-Blumen dazu / salzt es ein wenig / und läßt es zusammen kochen / bis man meint / daß es genug seye.

§. 4.

Was nun endlich das Geiß-Fleisch anlangt / so kan man es gleich dem Lamms-Fleisch zureichten; Es werden aber die vordern Viertel meistens gesotten / (wiewol man sie auch gleich dem Lamms-Fleisch füllen und braten kan) und entweder in Citronen eingemacht / oder man kochet auch Morgeln oder Naurachen / mit Butter und Gewürz wol ab / und richtet darüber an; Wiewol man auch von frischen Castanien / die äußerste Schelffen herab schälen kan / hernach solche mit heissem Wasser überbrühen / oder auch einen Sud aufthun lassen / damit die andere unnütze Haut auch davon gehet / alsdann die abgeschälten Castanien mit Butter und Gewürz / in einer Fleisch-Brühe weich kochen lassen / und alsdann das Fleisch noch einen Sud darinnen aufthun / oder auch die Brühe darüber anrichten kan. Ubrigens / kan man auch das Geiß-Fleisch mit grünen Kräutern wolgeschmack einmachen; Wann man nemlich dasselbige vorhero sauber siedet / hernach Petersilien / grüne Pertram / und das Grün von den Zwiebeln / so ausgewaschen / oder auch Schnittlauch / samt ein wenig Brunnenkraut / dasselbige in einem Mörsner stößet / alsdann den grünen Safft davon / durch ein haren Tuch / auspresst / hernach zerklöpfte Eberdottern / wie auch Essig und ein wenig Wein unter den grünen Safft gießet / wie auch Saffran / Zucker und Ingber darunter menget / und dieses alles in einem verzinneten Hasen oder Kesselein auf die Kohlen sezet / rühret es hernach mit einem eisernen Löffel / daß einen schönen grünen Saum gibt / also einen Sud aufthun läßt / und es über das Geiß- oder auch Lamms-Fleisch anrichtet / daß der Schaum darauf ligen bleibt.

§. 5.

Die hintern Viertel des Geiß-Fleisches kan man auch braten / und selbige alle beede aneinander lassen / so man eine Geiß-Scheer zu nennen pfleget / oder man kan auch einiges braten / solches nach Belieben einbeizen / mit Speck fein subtil spicken / und also an den Spieß stecken; wiewol man sie auch mit Rosmarin / gleich dem Lamm-Fleisch bestecken / oder auch ganz frisch / daß man es weder einbeizt und spickt / sondern nur gesalzen und mit Butter wol betreuft / (nachdem es einem jeden gefällig ist) safftig abbraten kan.

**

Das

Das VIII. Capitel. Vom Schweinen-Fleisch.

Inhalt.

§. 1. Wie das Schweinen Fleisch/absonderlich aber die Spanferckel zu sieden/und einzumachen. §. 2. Wie das Schweinen Fleisch absonderlich aber das Rückstück / der Schlegel/Spanferckel zu braten/und wie eine Füll in die Spanferckel zu machen. §. 3. Wie auf vielerley Art die geräucherte Schuncken zuzurichten / und endlich wie ein Essen von der Schwarten zu machen.

§. 1.

Nachdem Lamm-und Geiß-Fleisch ist auch von dem Schweinen-Fleisch zu handeln / welches man eines theils sieden / andern theils aber braten kan; Was das gefottene anlangt/ ist zu wissen / daß dasselbige sehr gut / wann man es über Nacht einsalzet/ hernach sauber wäschet/und in Wasser zusetzet/ hernach/ gleichwie anders Fleisch wol absaumt / dann unter sauer Kraut leget / und also mit einander kochen läßt / (man kan auch an das sauer Kraut Pfeffer thun und ein wenig Mehl daran rösten/) item kan man es auch unter gedörzten Birn/Erbes/ Kohl und Kürben kochen / und ist es auch sehr gut darunter / wann es gleich geräuchert ist/ doch muß man das geräucherte zuvor mit warmen Wasser sauber abwaschen. So kan man auch von einem jungen Spanferckel / das Fleisch nehmen/ dasselbige wol salzen / und übersieden / bis es verfaunt/ hernach in einer süßen Brüh/ mit gebähetem Brod/ Wein/ Zucker und Zimmet/ auch Rosinen einmachen. Ja man kan auch noch ferner ein Spanfercklein auf diese Weise zurichten; Nämlich / man macht es zu vörderst rein/ spicket es hernach mit geschnittenem Speck/ der vorhero in Pfeffer und Saltz gelegen ist / wickelt es in ein rein Tuch/ und bindet dasselbige wol zu / läßt es in Wasser/ welches wol gefalgen seyn muß / sieden / und wann es gefotten/ nimmt man das Tuch wieder davon / richters in eine Schüssel/ streuet etliche Granat Körner/ Ochsen Zungen/ und andere Blumen/ auch Citronen Scheiben/ nebst andern Zierathen darüber / wiewol man auch / so es beliebt/ eine kurze Brüh darüber machen kan.

Das gebratene Schweinen-Fleisch aber kan also zurichtet werden. Nämlich das Rückstück/ wie auch die Viertel / kan man / so sie wol gefalgen / am Spieß oder in einem Back Ofen safftig abbraten. Die Keule oder die Schlegel davon/ sind gut/ so man vorhero die Schwarten davon abschälet / alsdann die Keule oder den Schlegel etliche Tag in Essig einleget / auch etwas salzet und pfeffert / allermassen man selbigen so dann braten / und nach Belieben / eine süße oder saure Brüh darüber machen kan. Will man aber ein Spanferckel gar braten/ so muß man es zuvor wohl absäubern/ und das Eingeweid heraus nehmen/ hernach dasselbige mit Pfeffer und Saltz inwendig wol bestreuen / und so man will / eine Füll auf nachfolgende Weiß inwendig hinein machen; Nämlich: man hacket Lungen und Lebern/ (nachdem dieselbigen vorh

hero ein wenig übersotten worden) nimmt dazu etwas von geriebenem Semmel-Mehl / welches nebst klein geschnittenen Zwiebeln im Schmalz geröstet wird / thut allerhand gutes Gewürk/ wie auch etliche Eyer daran schlagen. Man kan auch allerhand gute Kräuter/ wie in gleichen Rosin und Weinbeer dazu nehmen. Dieses wird alsdann wol untereinander gemenet / und in das Schweinlein hinein gefüllet/ hernach das Loch am Bauch wieder zugenedet. Wann dieses geschehen / stecket man es an einen Spieß / wischt es anfangs mit einem saubern Tuch / so lang es duftet / ab / überstreicht es hernach stetig mit Speck / und läßt es also schnell abbraten / trägt es alsdann fein warm zu Tisch / dann so es erkaltet / pfeffet es gerne gar weich zu werden; Zu mercken ist auch/ wann das Spanferckel sauber soll abgebußt werden/ muß man es mit zerflopfstem Pech bestreuen / hernach siedend Wasser darüber gießen/ und also die Haar davon abschaben.

Die dörren Schuncken werden/ wie bekant/ sauber mit warmen Wasser abgewaschen/ und abgefotten / dannach die Haut / bis zu dem Schenkel davon abgezogen/ der Schuncken selbst aber mit Pfeffer / Majoran und Salbey bestreuet / und / so man will / können auch Rosin marin und Lorbeer-Blätter darauf gelegt werden; Nachgehends wird die Haut wieder darüber gethan/ der Schuncken zwischen zwey Bretter gelegt / und mit einem Stein über Nacht gepresse / damit er sich fein dünne schneiden läßt; Andere richten ihn also zu: Nämlich sie ziehen / wann er schon gefotten ist / die Haut herab/ stecken ihn alsdann an einen Spieß / und braten ihn/ unter dem Braten aber / wird derselbige mit Citronen-Safft / welcher gezuckert worden / betrufft/ so er dann fertig / wird er in eine Schüssel gelegt / und eine Brüh von Trisanet darüber gemacht. Ja man kan auch von roh geräucherten Schuncken/ Stücken/ aber etwas dünn/ absieden / dieselbige auf den Rost legen / oder in einer Brat- Pfannen mit Butter braten / und alsdann eine Brüh von Pomeranzen-Safft / oder etwas Wein- Essig und Pfeffer darüber machen. So läßt sich auch leichtlich von der Schwarten / ein gutes Bey Essen machen/ wann man nemlich dieselbige dünn abschälet / alsdann eine Füll annachet / allerhand gute Kräuter / Gewürk/ Speck / welches klein muß gehackt werden / nebst ein wenig geriebenem Semmel-Mehl zusammen menget/ solches mit Eyer anmacht / auf die Schwarten streicht/ dieselbige nachgehends zusammen rolltet / und in Wein erstlich kochen / hernach aber wieder erkalten läßt / dann wann es erkaltet / so pfeffet es sich gleichsam zu fulten/ daß man das zusammen gerollte / in dünne Stücklein zerschneiden / und mit Citronen-Safft / wie auch den dünn-geschnittenen Schelffen wolgeschmack machen / und alsdann zu Tisch tragen kan.



Das IX. Capitel.

Von allerley Wildpret/als Schweinen-Hirschen-und Reh-Wildpret.

Inhalt.

§. 1. Wie das Schweinen Wildpret gesotten. §. 2. Und wie es gebraten zu zurechten / insonderheit aber wie und auf was Weis die Brüden daran zu machen. §. 3. Wie das Hirsch- und Reh-Wildpret / so wol gesotten als gebraten zubereiten / insonderheit aber wie beedes eine Zeitlang aufzubehalten und zu verwahren. §. 4. Wie eine Hirsch-Brust zu füllen / item ein Reh-Zehmer und Schlegel zu zurechten.

§. 1.

Nach der zahmen Art / folget auch die Wildpret von welcher wir also zu handeln gesonnen / das wir das Schweinen Wildpret voran setzen / als welches folgender massen zu zurechten; Nämlich weil dasselbige so wol zum siedend / als zum braten dienlich / als nimmt man / so fern man es siedend will / die zuvor sauber abgefengte und gewaschene Stücke / setzet solche in Essig oder geringem Wein mit Wasser vermischet und gefalgem / zum Feuer / lässt sie siedend / bis sie fast fertig / röstet alsdann ein wenig Semmel-Mehl / nimmet geriebene Lebkuchen / nebst allerhand gutem Gewürz / auch so man es süß haben will / Zucker dazu / vermischet solches mit Wein / und lässt das Wildpret abermal darinnen siedend / und wann dieses geschehen / kan man es / mit Citronen-Schelfen und Nägelein belegt / zu Fisch tragen / Ubrigens / kan auch von Zwiebeln / Cappern / oder wie es beliebt / eine Brühe darüber gemacht werden.

§. 2.

Will man aber etwas davon braten / so kan / anstatt des Specks / wann das Wildpret fett / dasselbige mit Zimmet und Nägelein bestreuet / und nachdem man es zuvor gefalgem und gepfeffert / an den Spieß gesteckt / safftig abbraten / auch nach Belieben / eine süße oder saure Brühe in die Schüssel machen / und das gebratene Stück darauf legen; Die Brühe selbstien aber / kan man / daß sie so wol zum Gesotten als Gebratenen dienlich / folgender Gestalt darüber anrichten; Nämlich man schneidet Rökken-Brod zu dünnen Schnitten / bähet solches auf einem Rost / nimmet alsdann Essig und Fleisch-Brühe / und lässt das Brod darinnen siedend / welches / wann es weich / treibet man es durch einen Sieber oder Sieb / darnach Apffel / schneidet dieselbigen etwas klein / röstet sie im Schmalz / thut sie darnach / nebst geschnittenen Mandeln / Zucker und Rosinen / in die durchgetriebene Brühe / würzet solches mit gutem Gewürz / und richtet es sodann über das gesottene oder gebratene Wildpret an.

§. 3.

Nachdem Schweinen / folget das Hirschen- oder Reh-Wildpret / welches man nicht allein gleich kochen / sondern auch sowol als das Schweinen / eine Zeit gut aufbehalten kan / dann dieweilen es an vielen Orten nicht gar wol und in Ueberfluß zu bekommen / so kan man bey gelegener Zeit dasselbige einkauffen / alsdann

auf gewisse Weise verwahren / und also bey Einkehrung fremder Gäste sich dessen bedienen. Die Erhaltung aber kan folgender Gestalt geschehen. Nämlich: man muß das Wildpret wol mit einer Spiß-Nadel durchstechen / als wolte man es mit Speck spicken / anstatt des Specks aber in die Löcher / Pfeffer / Muscaten-Blüh und Nüz / Nägelein und Salz stopfen / alsdann dasselbige in Wein / Essig / in einen irdenen Hasen legen / den Deckel wol / damit nichts von dem Dunst heraus gehe / daran fest zu machen / und hernach solches in einen heißen Ofen etliche Stunde / daß es gleichsam bähet / stehen lassen. So es nun also gebachen ist / muß man den Deckel herab nehmen / einen Teller darauf legen / und dasselbige mit einem Stein verwahren / damit sich das Fleisch presse / und in seiner Brühe und Saft verbleibe; auch kan man den Topf voll mit geschmolzener Butter gießen / und alsdann in einen Keller wol verwahren. Und so man demnach davon speissen will / ein Stück heraus nehmen / solches in dünne Stücke zerschneiden / und es mit Senff oder auch mit Zucker also kalt zu Fisch tragen / welches eingemachte Wildpret sich auf ein Jahr lang gut erhalten soll.

§. 4.

Sonsten kan man es gleich den Schweinen einsalzen / oder etliche Tag in Essig einbeisen / darnach siedend und mit allerhand Brühen zurechten. Insonderheit kan eine Hirsch-Brust auf nachfolgende Weis gesfüllt werden. Nämlich man hacket Speck und Zwiebel durcheinander / thut grüne Kräuter / Salz und Gewürz dazu / und machet solche Füll mit Eiern an / alsdann füllet man sie in die Brust / und brädet sie also / oder so man will / kan man auch gesotten eine gute Speiß davon machen. Einen Zehmer oder Rük-Brater aber / kan man auf diese Art zurechten: Nämlich man muß erstlich die dünne Haut davon abziehen / hernach den Zehmer mit Speck zimlich spicken / selbigen alsdann einsalzen / und mit Pfeffer und Nägelein bestreuen / hernachmals aber an einen Spieß stecken / und selbigen safftig abbraten lassen; Worauf man eine Brühe entweder süß oder sauer / oder mit Zwiebeln / oder anders / wie bey dem Schweinen Wildpret / auch bey dem Rind-Fleisch schon gedacht worden / darüber machen kan; Ein Hirsch- oder Reh-Keule aber / kan folgender Gestalt gebraten werden; Nämlich / man muß ihn so wol mit Speck / als auch mit allerhand gutem Gewürz bestrecken / oder spicken / hernach entweder an dem Spieß / und also wie den Reh-Zehmer abbraten / oder von Haus-Brod einen wol trocknen Feig nehmen / den Reh-Zehmer darein schlagen / und also in dem Ofen abbachen lassen / bis der Feig wol erhartet; dann auf diese Art / so er gebachen / kan man ihn etliche Tage lang in der größten

Diß aufbehalten.

* *

*

KOOR KOOR KOOR
KOOR KOOR


Das X. Capitel.

Von Kopff / wie auch allerhand Eingeweid des Wildprets.

Inhalt.

§. 1. Auf wie vielerley Art ein wilder Schweins-Kopff zuzurichten / und wie viel essen davon zu machen. §. 2. Wie mit dem Hirsch- und Reh-Kopff umzugehen. §. 3. Wie die Zungen von beeden Wildpreten zu zubereiten. §. 4. Wie das junge Hirsch-Geweyh zu zureichten. §. 5. Und endlich wie die Zungen und Leber von diesem Wildprete zu kochen.

§. 1.

 Nachdem wir von dem Wildprete insgemein geredet / wird auch insonderheit von dem Kopff und Eingeweid zu handeln seyn; Und weiln der Schweins-Kopff für ein delicates Essen gehalten wird / als wollen wir von dessen Zubereitung etwas weniges melden. Der wilde Schweins-Kopff nun / muß also zureichtet werden; Nemlich man muß zu vörderst ihn mit einem glühenden Eisen wol absengen / damit die Haar sauber davon kommen / alsdenn muß man ihn in einem Kessel sieden / und zwar anfang mit Wasser und Essig / so wol gefalzen wird / auch ganghes oder gröblich gestossenes Gewürz / so man will / Salbey / Rosmarin und Wachholder-Beer daran thun / hernachmals aber / so er ein wenig eingesotten / Wein dazu gießen / und ihn ferner gar kochen lassen; wiewol man ihn auch / absonderlich wo die Wein wolfeil zu haben / gar mit lautern Wein absieden kan; So nun der Kopff recht genug gesotten / so muß man ihn in seiner eignen Brüh erkalten lassen / alsdann aber denselbigen heraus nehmen / und ihn mit Granat-Körnern / Pomerangen- und Citronen-Schelfen geziert / zu Tisch tragen; Wiewol man ihn auch / so man will / gar mit Biumwerck bestecken kan; Ubrigens / kan man auch den wilden Schweins-Kopff aus der Haut ausziehen / selbigen entwey spalten / ein wenig in Essig beizen / hernach aber sieden / und auf dem Rost abtrocknen. Darneben aber eine sauerlichte Brüh mit Ingber / Pfeffer / nebst geröstem Speck und Wachholder-Beeren / darüber machen. Ja wann man will / kan man auch noch ein ander herrliches Essen / auf nachfolgende Weise zubereiten; Nemlich man muß einen Schweins-Kopff halb von einander hauen / denselbigen in Essig und Wein / nebst etwas Wasser / welches aber alles wol gefalzen seyn soll / zusehen / ganghes Gewürz / Citronen- und Pomerangen-Schalen dazu legen / und ihn hernach sieden lassen / bis er weich wird / so nun dieses beschehen / kan man ihn aus dem Hasen nehmen / das Unsaubere davon thun / das Gute hingegen in dünne Stücklein zerschneiden / ein Serviet / oder sauber Tuch auf ein Bret legen / und auf das Tuch zu erst Lorbeer-Blätter / darnach aber eine Lag von dem Schweins-Kopff und auf diesen gewässerte / und von den Gräten gereinigte Sardellen / auf dieselbigen aber wiederum Cardamomen / Muscaten-Blüh / Pfeffer / Citronen-Schalen / und gehackte Rosmarin- und Lorbeer-Blätter (welches alles aber vorhero untereinander wol gemischt werden muß) streuen / alsdann wieder eine Lag Schweins-Kopff / samt den Sardellen und Gewürz dazwischen thun / und damit / bis alles also aufgelegt worden / fortfahren / darnach aber wieder zu oberst und nebenher / ganze Lorbeer-Blätter legen / alsdann das Tuch darüber zusammen schlagen / einen Keller darauf thun / solches mit einem Gewicht beschweren / und also in einem kühlen Ort 24. Stunden stehen

lassen / hernach das Tuch wieder abziehen / und dasjenige / welches alsdann fest zusammen gepresset ist / in Stücke zerschneiden / und aufs neue mit Citronen-Schelfen bestreuen / auch dergleichen Saft ausdrücken / und hernachmals auftragen; Will man aber keinen wilden Schweins-Kopff nehmen / so kan solches auch wol mit einem zahmen / auf diese Weise vorgenommen werden.

§. 2.

Will man aber von dem Hirsch- oder Reh-Kopff ein dergleichen Speise machen / kan solches folgender massen beschehen: Nemlich man muß denselbigen zu vörderst sauber reinigen / und hernach in Salz- Wasser sieden lassen / bis er weich wird / wann er aber gesotten / muß man das Fleisch herab lösen / dasselbige klein / wie auch frischen Speck darunter schneiden / solches in einer Rindfleisch-Brüh hernach wiederum zum Feuer setzen / grob gestossenen Pfeffer / nebst allerley wol schmeckenden Kräutern / sie seyen grün oder dürr / dazu thun / solches mit einander sieden lassen / nach der Hand muß man es in ein sauberes Tuch schütten / welches fest zusammen geschlagen / und mit einem Stein beschwehrt werden muß; Woran man es in dünne Stücklein zerschneiden / und zu Tisch tragen kan. Die Ohren können auch sauber abgebugt / und mit dem Kopf gesotten und zerschneiden werden; wiewol man selbige auch auf eine andere Art zureichten kan / wann man nemlich sie sauber abbugt und vorhero in Wasser absiedet / hernach aber in einer schwarzen Brüh mit Lebkuchen und Pfeffer wol abwürhet / auch so man will / in Limonien / oder auch in Citronen einmachen thut.

§. 3.

Ubrigens / können auch die Zungen von diesem Wildprete zubereitet / und bey Gästen verspeiset werden / und zwar folgender Gestalt; Nemlich / man muß dieselbigen zuvor wol absieden / und hernach auf einem Rost abraunen / wann dieses geschehen / kan man sie mit Salz und Pfeffer bestreuen / und mit einem Senff zu Tisch tragen. Wiewol man kan sie auch / so sie abgesotten / in einer süßen Mandel-Brüh / oder auch auf eine andere Art mit Aepfeln und Zwiebeln / wann dieselbigen vorhero in Wein und Wasser abgesotten / hernach durchgetrieben / und mit Gewürz abgewürhet / auch mit Essig sauer / oder mit Zucker süß gemacht worden / zureichtet zu Tisch bringen / oder auch kalt / gleich den dürren Zungen / zum Salat auftragen; Ja man kan sie auch gleich den Rind-Zungen mit Speck spicken / am Spieß stecken und braten / hernach aber eine Brüh von sauren Wein-Trauben / wann nemlich dieselbigen zuvor mit weißem Brod gesotten und durchgezungen / auch Butter und Gewürz dazu gethan worden / darüber machen; Und eben auf diese Weise / kan auch mit der Zungen vom wilden Schweins-Kopff verfahren werden.

§. 4.

Und weiln man auch das junge Hirsch-Geweyh zu zureichten pfleget / als wollen wir auch kürlich berichten / wie man dasselbige zu wegen bringen müsse; Ist demnach zu wissen / das wann der Hirsch das Geweyh abgeworfen / er sodann von der Natur andere Hörner überkommt / welche anfänglich weich seynd / wann nun dieselbige vorhanden / muß man das Weiche davon abschneiden / und mit

mit heißem Wasser abbrühen/das die Haar herab gehen/ alsdann aber mit einem Messer fleißig abschaben / darnach in Saltz Wasser oder Essig zusetzen / und sieden lassen/bis es weich geworden; So dieses verrichtet / kan man es in Stücklein zerschneiden / selbige in eine Schüssel legen / mit Pfeffer bestreuen / und eine gute Fleisch oder Hühner-Brüh darüber gießen / auch solches also in der Schüssel nochmals aufsieden lassen.

§. 5.

Endlich kan auch die Lungen und Leber von diesem Wildpret zugerichtet werden; Und zwar/was die Lungen anbelangt / kan man dieselbige zu erst mit Speck hacken/ hernach mit ein wenig Semmel-Mehl im Schmalz rösten/ und sodann mit Gewürz und Butter in Essig und Fleisch-Brüh sieden lassen; Oder man kan auch kleine Rosinlein/ und/ so man will/ geschnittene Mandel dazu thun. Die Leber betreffend/ kan man selbige spicken und braten/ und

alsdann von gutem Gewürz / und wolschmeckenden Kräutern eine Brüh darüber machen. Wann die Leber sich schon etwas dürr befindet/ so kan man dieselbige in Milch einweichen / und alsdann braten / so wird sie wolschmack werden; Ubrigens kan man auch ein Leber-Muß auf folgende Weise machen/ nemlich: Man schneidet die Leber in Stücke/ salzet es und legt es auf den Rost/ brätet es also/ thut selbige sodann in einen Mörtel/ nimmt kleine Rosinen oder Weinbeere/ so sauber gewaschen sind/ samt zwey oder drey Stücklein gebäheten Brod dazu/ stoß es alles durch einander/ und wann es gestossen/macht man es mit einem Wein oder Rindfleisch-Brüh / welche nicht gar zu fett ist / etwas dünne / treibt durch einen Seyher / thut in einen Stollhafen / würherts mit Zimmet / Nägelein / Ingwer und Zucker wol ab / und läßt es also miteinander aufsieden / doch muß man es wol umrühren/ damit es nicht anbrennen möge / worauf man es zu Fisch tragen kan.

Das XI. Capitel.

Von Rind- und Kalbs-Köpfen / auch Kälber- und Lamms-Füssen.

Inhalt.

§. 1. Auf wie vielerley Weise die Rind-Köpfe zu zureichten. §. 2. Insonderheit aber / wie mit dem Ochsen-Maul und Rind-Füßen umzugehen. §. 3. Wie die Kalbs-Köpfe zu kochen. §. 4. Und endlich wie der Lamms-Kopff/samt den Kälber- und Lamms-Füssen / zugerichtet werden müssen.

§. 1.

Können aber die Köpfe nicht allein von Wildpret / sondern auch von Kindern-Kälbern und Lämmern / nutzbarlich gegessen und zubereitet werden / und zwar beschiehet solches bey dem Rinds-Kopff auf nachgesetzte Weise / nemlich: Man schneidet ihn zuvörderst samt der Haut und den Hörnern ab / brühet ihn darauf aus siedendem Wasser / daß die Haar rein abgehen. Und wann er also sauber zubereitet worden / setzet man ihn in einem Kessel voll Wasser / welches aber recht wol gefalgen seyn muß / über das Feuer / verfaumet ihn fleißig / und läßt ihn also wol weich sieden; so er gesotten/ so leget man ihn heraus auf ein sauber Bret / läßt ihn erkalten/ und säubert ihn von dem noch übrigen Faum sauber ab; worauf man ihn mit allerhand Kräutern und Blumen zieren/auch die Hörner daran vergulden/ und denselbigen also zu Fisch tragen kan / dabey aber einen Senff oder einen Weichsel-und andern guten Essig / welcher mit gutem Gewürz gemengelt ist / als eine Eintunckle dazu aufsetzen kan.

§. 2.

Insonderheit aber kan das Ochsen-Maul von dem Rinds-Kopff folgender massen zubereitet werden. Nemlich / man säubert und brühet es zuvörderst von den Haaren wol ab / setzet es darauf mit frischem Wasser/ welches wol gefalgen seyn muß / zum Feuer / und so es weich / schneidet man das Gute davon in kleine Stücke/ machet dasselbige in einer Zwiebel-Brüh mit gebranntem Mehl/Essig/Saffran und Pfeffer ein/läßt es gar darin sieden/und richtet es sodann an. So kan man auch dasselbige/wann es weich gesotten/mit Nägelein und Zimmet gespickelt/auf den Rost legen und abstrucken/ hernach eine Brüh mit gebranntem Mehl und geröstetem Speck/ nebst Ingwer und Pfeffer/darüber machen/ und also auftragen; ja man kan auch selbiges / wann es gesotten / kalt werden lassen / hernach in Stücke zerschneiden / und mit

Saltz/Pfeffer/Oel und Essig und geschnittenen Zwiebeln auftragen; Auf eben diese Art kan man auch die Ochsen-Füße zubereiten; dann wann dieselbigen sauber abgebrühet und gesotten / können sie ebenfalls eingemacht / oder kalt mit Oel und Essig aufgetragen werden; wiewol das Ochsen-Maul und die Füße öfters miteinander weich gesotten/alsdann die Gebeiner/und was sonst unnütliches daran ist/hinweg gethan/das andere aber alles zusammen in ein Tuch geschlagen/auch junge klein-geschnittene Zwiebel/nebst guten Kräutern und Gewürz darunter gestreuet/ und so mit einander gepreßt werden/dann wann dasselbige erkaltet/kan man es aus dem Tuch heraus nehmen/in Stücke zerschneiden / und alsdann mit Oel/ Essig und Pfeffer auftragen;nachdem man zuvor/wiewol nach Belieben/Citronen-Schelfen und Saft darauf gethan hat.

§. 3.

Was bishero von den Rinds-Köpfen ist gesagt worden/kan auch von dem Kalbs-Kopff in gewisser massen angenommen werden. Allermassen man dieselbigen fast eben also zu zureichten pfleget / indem man sie zuvörderst sauber auswäschet / hernachmals in einem Hafen wol gefalgen zusetzet / und bis sie fertig sieden läßt / worauf man sie heraus ziehet / den Faum / und was sonst nicht daran gehöret / hinweg thut/ hernach aber auf einen Rost legen/ und mit Butter bestreichen muß/so dieses geschehen/muß die Hirnschalen daran eröffnet/ alsdann mit heißem Schmalz begossen/ und mit Ingwer und Pfeffer bestreuet werden. Will man es aber auf eine andere Weise probiren/ kan solches folgender massen beschehen; nemlich / man brühet den Kalbs-Kopff die Haar herab/ daß die Haut daran bleibet/ setzet solchen mit Wasser wol gefalgen zu / bisweilen legt man ihn in ein Tuch / damit er sich nicht so geschwind anhängt / läßt ihn wol sieden / und taumet ihn fleißig ab/ wiewol man auch/ damit der Kopff desto weißer werde/Speck damit sieden lassen kan; wann solches geschehen/nimmt man denselben heraus / legt ihn in ein kaltes Wasser / und reiniget die Zungen samt dem Kopff wol ab / hernach thut man denselbigen wieder in den Kessel oder Hafen / läßt ihn noch etwas sieden / leget ihn darauf in eine Schüssel / und machet eine süße und säuerlichte Brüh darüber / und brennet würfflicht geschnitten Brod darauf.

§. 4.

Endlich können auch auf solche Art die Lamms-Köpfe/

* § 3

Köpfe/

Köpffe/item/ so man will/ die Kälber-Füß zubereitet werden/wiewol man selbige sonst/wann sie gesotten/in allerley Brühen/nemlich mit guten Kräutern/ oder sonst nach Belieben/einmachen kan; Ja man kan sie auch/ so sie abgesotten/ von einander schneiden/ durch einen mit Eyer/

Milch und Mehl angemachten Teig ziehen und backen; die Schaf-Füße kan man unter andern auch zu gelben Ruben kochen/ als worunter sie gut zu essen sind; oder sie können auch wie die Kälber-Füße in einer Brüh eingemacht/ und also vorgemeldter Weise zugerichtet werden.

Das XII. Capitel.

Von allerley Eingeweid/so wol von Kind/als Kälbern und Lämmern.

Inhalt.

§. 1. Wie der Kinds-Magen zu zurechten und zu füllen; Item/ Schaaß- und Kälber-Mägelein. §. 2. Wie die Kindern Caldaunen und Kuttelstuck zubereiten/und wie die Kälber-Kröße zu kochen. §. 3. Wie die Bries zu zurechten/ und Würstlein daraus zu machen. §. 4. Wie die Kuh-Euter zubereiten. §. 5. Wie die Nieren. §. 6. Wie die Kalbs- und andere Lungen. §. 7. Wie die Leber/ und wie ein gutes Bey-Essen davon zu machen. §. 8. Und endlich wie das Milch zu zurechten.

§. 1.

Es gleichen kan man von dem Kind auch den Magen genießen/wann derselbige auf solche Art zugerichtet wird: man muß denselbigen/nachdem er zuvor wol verschüpft/und sauber abgebuht worden/ fleißig absieden/so er dann schier gesotten/ kan man eine Füll von geröstem Speck/ allerhand guten Koch-Kräutern/ Gewürz und Eyer/ nebst geriebenem Brod anmachen/ selbigen in den Magen füllen/ ihn wieder zunähen/ und sodann noch eine Weil sieden lassen/ alsdann/ so er recht weich/ kan man ihn in Schmalz rösten/ und zu Tisch tragen. Die Füll kan auch von gehackten Lungen/ Lebern und Castanien/ nebst darunter gerührten Eyer und Gewürz/ gemacht werden. Der Magen selbsten aber mit oder ohne Füll/ wann eine andere Art belieben solte/ kan auf einem Rost (so er zuvor weich gesotten) abgebräunt/ mit Butter wol bestreichen/ und klein-geriebenen Parmasan-Käs darüber gestreuet/ auch eine Brüh von Fleisch-Brüh/ Essig und Gewürz in die Schüssel gemacht/ un der geröstete Magen darauf gelegt werden. Auf diese Art können auch die Schaf- und Kälber-Mägelein/ wie auch dergleichen Wänstlein gefüllt werden/ doch ist dieses dabey zu beobachten/ daß man die Wänstlein und Mägelein/ wann sie jung sind/ nicht vorhero absiedet/ sondern/ so sie sauber gebuht/ gleich mit samt der Füll zum Feuer thut/ und weich kochen läßt.

§. 2.

Ferner können auch von dem Kind die Kaldaunen oder Kuttelstuck genossen werden/ so man also zurechet: Nemlich man pfleget erstlich/ wann dieselbigen überschüpft/ das Unreine und Rothige davon abzusäubern/ jedoch der gestalt/ daß das Fett daran hangen bleibt/ darauf setzt man sie zum Feuer und läßt es sieden biß sie weich werden; Machet alsdann eine Brüh darüber nach gefälliger Weis/ entweder mit gebranntem Mehl/ Petersilien- Kraut und gutem Gewürz/ nebst guter Fleisch-Brüh und Butter. Oder man schneidet dieselbige in kleine Stück/ und machet von geröstem Mehl/ und Zwiebeln/ nebst Gewürz/ absonderlich Saffran/ Butter und Essig/ nebst guter Fleisch-Brüh/ eine Brüh darüber; Oder man röstet Brod darüber/ streuet Salz und Gewürz darauf/ und giebt sie ohne Brüh zu Tisch. Unter das Eingeweid gehöret auch das Kälberkröß/ welches also zu zurechten: Nemlich/ man wäschet es aus kalten und warmen Wasser sauber aus/ und klaubet/ wann es überfotten/ die Drüsen heraus/ machet hernach von gutem Gewürz/ Majoran/ Petersilien oder Salbey/ nebst ertlichen daran geschlagenen Eyerdottern/ (damit die Brüh etwas dick

wird) nebst Butter und Fleisch-Brüh/ eine Brüh darüber/ läßt es sodann abermal einen Sud aufstehen; so man will/ können auch kleine und große Rosinen dazu genommen werden. Im übrigen kan das Kälberkröß/ wann es gesotten/ auch ganz trocken auf eine Schüssel gelegt/ mit Ingber und Salz bestreuet/ auch mit heißer Butter begossen/ also hingegeben werden. So kan man auch das gesottene Kälberkröß in einer Brüh von geriebenem Brod mit Essig/ gutem Gewürz und Fleisch-Brüh noch einen Sud aufstehen lassen/ und sodann zu Tisch tragen. Auf eben diese Art/ pflegen auch die Schaf- und Lamm-Kröße zugerichtet zu werden.

§. 3.

Die Bries hingegen pflegen auf nachgesetzte Weise zubereitet zu werden: Nemlich/ man muß absonderlich die Kinds-Bries wol absieden/ worauf man dieselbigen/ wann sie weich/ etwas auf den Rost abbräunen/ oder klein zerschneiden/ in einer Butter-Brüh einmachen kan. Bey den Kälber-Briesen aber und deren Zubereitung/ sind unterschiedliche Arten zu beobachten/ und zwar pfleget man selbige insgemein sauber abzuwaschen und in Wasser gefalzen/ auch etwas übersieden zu lassen/ darnach aber pfleget man sie in Schnitten zu zerschneiden und entweder eine Brüh von Citronen/ oder auch von Cappern/ mit Semmel-Mehl/ gutem Gewürz und Butter darüber zu machen. So können sie auch auf diese Art zubereitet werden/ wann man sie nemlich zuvor übersiedet/ hernach aber in ein Netz einschlägt/ Gewürz und Butter darzu steckt/ hernach mit einem Faden bindet/ und an einem Spießlein/ oder in einem Brat-Pfännlein mit Butter abbrätet/ worauf man sie dann trocken oder mit Citronen-Safft zu Tisch geben kan. Man kan dieselbige auch Stückweis in Mehl schwingen/ hernach aus dem Schmalz backen/ und alsdann von Wein/ Fleisch-Brüh/ Zimmet/ Zucker und Gewürz eine süße Brüh darüber machen; Will man aber Würstlein daraus machen/ muß man also damit verfahren: Nemlich man überschüpft zuvor der selbige/ hackt sie alsdann mit Hüner-Lebern/ Kindern-Marek oder Speck vermengt/ klein/ thut sie nebst gutem Gewürz/ guten Kräutern oder Rosinen in eine Schüssel/ füllet sie darauf in ein Kälbern oder Schweinen-Netz/ formiret sie wie Würstlein/ bindets mit einem Faden zu/ und bratets im Schmalz ab; Will man sie dann auf eine andere Art zurechten/ so kan man die gesotten und mit Speck und Marek gehackte Bries/ in eine Schüssel thun/ Semmel-Mehl dazu nehmen/ auch gutes Gewürz/ Rosin/ Weinbeer und länglicht geschnittene Mandel darunter mengen und ertliche Eyer daran schlagen/ solches alles hernach in ein Netz thun/ und entweder rund oder länglicht formiret im Schmalz abbraten.

§. 4.

Und weisen das Kuh-Euter/ wann es anders recht zugerichtet worden/ auch eine gute Speiß ist/ als wollen wir von desselbigen Zubereitung auch etwas wenig melden; selbige nun pfleget folgender massen vorgenommen zu werden: Nemlich man siedet das Euter im Wasser wol

wol ab/das es weich wird / schneidet es alsdann in dünne Stücklein / bestreuet es mit Salz und Pfeffer / bestreichts mit Butter / und bräunets also auf dem Rost ab ; Will man aber eine Brüh darüber haben / kan solches also geschehen : Nemlich man thut eine Fleisch-Brüh mit guten Gewürz/Butter und ein wenig gebranntem Mehl / Essig und Lemoni / Schnitten in einen Hafen / lästet selbiges nebst dem geschnittenen Euter einen Sud aufstun / so wird es ein wolgeschmack Essen abgeben. Ja man kan auch eine Brüh von Aepfeln und Zwiebeln darüber machen / wann man dieselbigen klein zerhackt / und in eine Rindfleisch-Brüh mit Essig / Pfeffer und Saffran / nebst ein wenig gebranntem Mehl and kleinen Rosinen mengt / thut hernach aber das abgeröste Euter darein / und lästet es noch einen Sud aufstun. Will man es aber gebraten genießen / darff man es nur wann es gefotten / mit Speck spicken / hernach an einen Spieß stecken / eine süsse Brüh darüber machen / und also anrichten.

§. 5.

Wie die Nieren zubereitet werden / ist aus nachfolgenden zu ersehen : Nemlich man schneidet den Rind-Nieren/wann er wol gewaschen/in Stücke/spickt ihn mit Speck / und brätet ihn an einem Spieß/darnach kan eine süsse Brüh auf nachfolgende Manier darüber gemacht werden : Nemlich/man nimmt ein wenig geröste Zwiebel oder Schnittlauch / lästet dieselbige in einer Fleisch-Brüh mit Butter / Pfeffer und Muscatnuß nebst dem abgetropften vom Nieren sieden / richtet sie hernach in eine Schüssel an / legt den gebratenen Nieren darauf / und trägt ihn also zu Tisch. Die Kalbs-Nieren werden entweder frisch/oder auch/wann sie schon gebraten/ genommen / und mit dem Fett daran gehackt / auch Eyer und gutes Gewürz/nebst geriebenem Brod dazu gethan/hernach auf Schnitten Brod gestrichen und aus dem Schmalz gebachen / wiewol man auch in die Füll Zimmet / Zucker und Weinbeere nehmen / und selbige also bachen / hernach aber eine süsse Brüh darüber machen kan ; Diese gehackte Nieren nun / samt dem geriebenen Brod/so mit Gewürz und Eiern angemacht worden / kan man in ein sauber Tuch einbinden / und solches in siedende Fleisch-Brüh thun / hernach aber/so es sich fest zusammen gefotten/selbige wieder aus dem Tuch nehmen / in dünne Stücklein zerschneiden / und eine Brüh von Butter und Gewürz darüber machen / welches insgemein Nieren-Euter genennet wird. Die Schafs-oder Lamms-Nieren sind auch ein herrliches Essen/wann man dieselbigen ins Wasser legt/die äusserere Haut davon abziehet/die Nieren selbst aber/mit subtilen Speck spicket / darnach einen dinnen eisernen Spieß im Feuer glüend werden lästet/selbige daran stecket / und fleißig mit Butter betreufft / alsdann nun so sie schier gebraten/solchen mit geriebenem Brod/welches mit Pfeffer und Salz vermengt/überstreuet / und so sich das Brod ein wenig gebräunt / so dann zu Tisch trägt ; Auf welche Weise man auch die Schweinen Nieren zubereiten kan.

§. 6.

Ingleichen kan man auch die Kalbs-Lungen nutzbarlich gebrauchen / und folgender massen zureichten : Nemlich man pfleget selbige nebst dem Herz zuvörderst sauber zu waschen / in warmen Wasser zu zusehen / hernach in Stücklein zu zerschneiden / in einer Brüh von geriebenem Brod mit Petersilien-Kraut / Gewürz und Butter / oder auch in einer Zwiebel-Brüh noch ein wenig sieden zu lassen / und hernachmals anzurichten ; So kan man auch die Lungen / wann sie gefotten / in einer Brüh von Nägelein / oder auch in einer Brüh von Kümmel einmachen / auch selbige noch auf eine andere Art / so sie gefotten / in Stücke zerschneiden / und Butter darüber brennen.

Will man aber Lungen-Küchlein haben / muß man selbige also zureichten ; Nemlich / man muß die gekochte Lungen klein mit Petersil zerhacken / hernach allerhand Gewürz / etwas gerieben Brod / und / so man will / Mandel / Weinbeere und Rosin / nebst Zucker und Zimmet daran thun / auch etliche Eyer dazu schlagen / und so dann aus diesem Gezeug kleine Würstlein / oder auch Morgeln / wie imgleichen Knospflein formiren / hernachmals selbige im Schmalz bachen / und so man will eine Butter oder auch eine süsse Wein-Brüh darüber machen. Auf diese Art kan man auch die Lamms-und Schafs-Lünglein zubereiten ; Die Rind-Lungen aber ist eine harte und unverdauliche Speise / wiewol man auch dieselbige / nachdem sie zuvor weich gefotten / für das Gefinde aufsetzen kan.

§. 7.

Die Leber aber wird folgender massen zureichtet : Nemlich sie wird ins Wasser gelegt / die Haut davon abgezogen / mit Speck gespickt / in einem Stollhafen mit etwas Fleisch-Brüh zum Feuer gesetzt / und ein wenig gefotten / hernach wird ein klein wenig gebranntes Mehl / Essig / nebst Salz / Pfeffer und Nägelein dazu gethan / und wann man es also mit einander dämpfen lassen / kan man es ann anrichten. Man kan auch dieselbige in einer Butter-Brüh mit Petersilien-Kraut zureichten ; Will man sie aber braten / kan selbige ebenfalls mit Speck gespickt / und entweder ganz / oder in Stücke zerschneiden / an dem Spieß oder in einer Brat-Pfannen gebraten / und alsdann in der Brüh von dem Ausgebratenen aufgetragen werden ; desgleichen kan man auch die Leber gefalzen und gespickt in ein Netz einschlagen / und also gebraten / mit einer Brüh von gebranntem Mehl / Essig / Fleisch-Brüh und etwas Nägelein / samt ausgedruckten Citronen-Safft zu Tisch tragen. Gebachen aber kan sie also zureichtet werden : Nemlich / man zerschneidet dieselbe in dünne Stücklein / streuet etwas Salz und Pfeffer darüber / wälzet es allda im Mehl / und bächet sie aus dem Schmalz schön hell heraus / trägt sie alsdann trocken / oder mit einer Brüh auf ; Will man aber ein gutes Bey-Essen davon machen / kan solches folgender massen beschehen : nemlich / man muß die Kalbs-Leber / (wie dann solches allezeit bey Zureichtung der Leber seyn muß) zuvörderst wol häuten / und die Adern wol ausziehen / hernach aber dieselbige in Schnittlein 3. quer Finger breit / einen Finger lang / und ohngefähr drey oder vier Messer-Rücken dick zerschneiden / darnach zwey Stücklein neben einander legen / selbige mit untereinander gemengten Salz / Ingber / Pfeffer und gestossenen Nägelein bestreuen / hernachmals dinnen Speck schneiden / solchen zwischen die zwey mit Gewürz bestreute Stücklein legen / damit allezeit zwey Stücklein Leber und ein Stücklein Speck kommet ; darnach muß man ein kaltes Netz nehmen / die Stücke darein schlagen / solche mit einem Holzlein zusammen hefften / damit das Netz darüber bleibt ; Worauf dieses auf einen Rost / vor unter glüende Kohlen zu legen / gethan werden kan / wosfern man nur dabey dieses beobachtet / daß wann sie etwas aufgelauffen und anfangen zu braten / man selbige fleißig umkehre / aus dem Schmalz bache / und also / wann sie fertig / die Holzlein davon thut / geröstet Brod darüber brenne / und selbige so dann zu Tisch trage. Gefüllte Lebern aber werden also zureichtet : nemlich man muß die Leber / so zuvor ausgeädert worden / nebst etwas Speck oder Marck klein hacken / alsdann gerieben Brod in Butter geröstet / nebst gutem Gewürz / Zucker / Rosin / Weinbeere und geschnittene Mandel dazu thun / darnach etliche Eyer daran schlagen / und also diese Füll zusammen machen ; So dieses geschehen / wird es alsdann in ein Netz eingeschlagen / und also gebraten ; Und eben auf diese Weise kan

kan

kan auch mit Lamms- und Schweinen-Lebern verfahren werden.

§. 8.

Endlich wollen wir auch kürlich anmercken / wie man mit Zurichtung der Milche verfahren solle: Man läset dasselbige überfieden / zerschneidet es darauf in kleine Stücklein / kehret es im Mehl um / und bachtet alsdann aus dem Schmalz; Auf eine andere Art aber kan man damit also umgehen / nemlich: man löset dem Milk die Haut subtil / und ergreiffet also dasselbige / nimmt alsdann Brod / Speck oder ander Fett / machet es mit Eiern und Gewürz als eine andere Füll zusammen / füllet es also in

das Milk hinein / und trocknet es auf dem Rost ab / oder machet dasselbige in einer Butterbrüh / oder auch mit Nägelein oder Zwiebel ein. Und gleichwie man nun also pfleget die Kindern Milk zurichten / also pfleget man auch mit den Schweinen-Kälbern- und Lamms-Milchen zu verfahren / wiewol man gemeinlich von dem Schwein das Milk / die Bries und die Zungen zusammen nimmt / und überschipft / hernach solche Stücke samt den Nierlein auf einen Rost leget / und abbräunet / und wann man es gut haben will / mit daraufgedruckten Citronen-Safft / und geschnittenen Schelffen / auch darauf zerlassener Butter / zu Tisch träget.

Das XIII. Capitel.

Von Gänsen / und deren Zubereitung.

Inhalt.

- §. 1. Wie die Gänse abzuwürgen / und gefotten zurichten; Item wie sie einzufalgen. §. 2. Wie die Gänse gebraten zu jurichten. §. 3. Wie sie als Auerhahnen zuzubereiten. §. 4. Wie die sogenannte junge Gans zu kochen.

§. 1.



Nach dem Kind-Kalb- und andern Fleisch / kommen wir auch auf das Geflügelwerck / und unter denselbigen zuvörderst auf die Gänse / als welche nicht allein sehr nützlich / sondern auch sehr gut sind / von deren Zubereitung demnach folgendes zu mercken: Nemlich sie werden entweder erwürgt / oder durch die Ohren gestochen / daß das Blut heraus lauffe / worauf man sie bey den Füßen aufhängt / damit das Blut sich alles in den Hals ziehe / und also die Gans schön weiß bleibe; Selbige wird hernach trocken beropft / und ihr der Hals samt den Flügeln und Füßen weggehauen / darauf sie aufgeschnitten / und ihr das Herz / samt der Leber / Magen und denen Gedärmern heraus genommen / die Gans selbst aber in ein sauber Wasser gelegt wird / worinnen sie eine Weil verbleiben muß. Will man sie nun sieden / so muß man ihr die Füße auf den Rücken drehen / und den Hals in den Leib stecken / hernach / so sie etwas weich gefotten / kan man eine Brüh entweder von Kräutern oder auch Zwiebeln / oder andern gutem Gewürz / süß oder sauer / nach Belieben / darüber machen. Will man aber eine Gans einfalgen / kan solches auf folgende Art geschehen: Man muß nemlich dieselbige drey oder vier Tage ins Salt legen / hernach mit Speck / welcher mit allerhand gutem Gewürz überstreuet / spicken / alsdann ein Viertel Maas Wein / und so viel Wein / Essig / nebst Wasser / daß es über die Gans gehet / gießen / hernach selbige in gangen Pfeffer / einer Hand voll guten Kräuter / nebst eben so viel Lorbeer / einem Hauptlein Knoblauch / und Stücklein Zwieback abkochen / daß sie recht mürb werde / worauf man sie auf die vierzehn Tage in dieser Brüh liegen lassen / und darauf mit Senff und Zucker zu Tisch tragen kan. So können auch die gedörten Gänse unter allerhand Zugemüß / als Kohl / Spinat und andere grüne Wahr / wie auch Erbes und Gersten gekocht werden.

§. 2.

Will man aber eine Gans braten / so muß man / wie vorgedacht / die Flügel samt den Füßen und dem Hals abhauen / alsdann dieselbige / wann sie wol eingefalgen und inwendig gepfeffert worden / entweder mit Birnen oder mit Quitten / oder auch mit Castanien ausstopfen und füllen / alsdann sie an einem Spieß stecken / und also rösth

abbraten; So fern man aber gern von Kräutern essen wolte / könte man in dieselbige Majoran / Salbey und Beyfuß / füllen / oder / man kan eine Zwiebel mit Nägelein / welche halb von einander geschnitten / bestecken / und selbige hineinstecken; Ja man kan auch noch eine andere Füll darein machen / wann man nemlich die Leber von der Gallen abspaubert und hacket / alsdann geröstet Brod nebst gutem Gewürz / und den vorgedachten Kräutern / welche klein gehackt werden müssen / darunter nimmt / dieses alles mit Eiern anmacht / und hinein füllet / darauf das Loch zunehet / und also braten läst. Desgleichen kan auch eine Brüh über die gebratene Gans / auf folgende Weise / gemacht werden: Man nimmt nemlich Wein und Wein-Essig / schlägt Eyerdotter daran / legt ein oder zwey Knoblauch-Häupter dazu / würzet es mit allerhand gutem Gewürz / läst also aufsieden und gießt in die Schüssel / worin man sodann die Gans legen kan.

§. 3.

Im übrigen kan auch eine Gans gleich einem Auerhahnen zugerichtet werden / wann man nemlich derselbigen / so sie nicht gar zu fett ist / ein Gläslein Rosen-Essig lebendig in den Hals gießt / sie alsdann bey dem Kragen aufhänget / bis sie erstarrt / hernachmals samt dem Kopf und Flügeln / welche ihr nebst den Füßen nicht dürffen abgehauen werden / rupffet / und an den Füßen die Haut dazwischen ausschneidet / damit sie einem Auerhahnen gleichen möge; Wann nun dieses geschehen / kan sie in die Länge aufgeschnitten / das Eingeweid heraus genommen / und zu erst mit Wasser / hernachmalen aber mit Wein ausgewaschen / darauf mit Salt und Gewürz bestreuet / und also über Nacht miteinander stehen gelassen werden / worauf man sie mit Zimmet und Nägelein besteckt / wie einen Auerhahnen an den Spieß stecket und abbrätet / auch nach Belieben / eine süße Brüh von Wein und Eyerdottern machet / dieselbige sodann in die Schüssel gießt / und die Gans darauf leget. Und auf diese Weise lassen sich auch die wilden Gänse zurichten / doch muß man sich bey denselben in acht nehmen / weil das Fleisch etwas härter als an den Einheimischen anzutreffen ist / daß man sie etwas länger braten läst.

§. 4.

Die Flügel / wie auch der Kopf und Hals samt den Füßen / Lebern und Magen können auf folgende Manier bereitet werden: Man muß nemlich die Federn vorher sauber abbrühen / alsdann wann alles unreine so wol vom Kopf / als auch von Hals und Flügeln abgethan / die Haut auch von denen Füßen abbrühen / den Magen ausschneiden / und ebenfalls die Haut davon abziehen / darauf sodann alles mit saubern Wasser auswaschen / und es sodann

so dann (ausgenommen der Leber) zum Feuer setzen / daselbst aber fleißig verfaumen / und nachmals eine Brüh / nach Belieben / darüber machen; zu merken ist / daß die Leber in einer Viertel Stund gefotten werden kan / dann sie durch langes Sieden / gleichwie andere Lebern auch / nur hart wird.) Eine Brüh aber kan man entweder von ein wenig gebranntem Mehl / welches mit Wein zu braten / oder man kan klein-geschnittene Zwiebel / nebst etwas Semmel-Mehl in Schmalz rösten / gutes Gewürz und Butter daran thun / in einer Fleisch-Brüh sieden lassen / und also über die junge Gans / oder das Gans-Geräch / wie man es zu nennen pfleget / anrichten; Will man aber eine Füll bereiten / so kan die Lebern gehackt / und etwas geröstet Sem-

mel-Mehl / nebst wolgeschmackten gehackten Kräutern / und gutem Gewürz / zusammen / mit Eiern angemacht werden / alsdann solche Füll / wann vorhero der Gans-Kragen sauber ausgeräumt und ausgewaschen worden / hinein gefüllt / und also der Kragen oder Hals zugenehet werden. Die Gans-Lebern kan man auch im Mehl schwingen / und also Stück-weiß aus dem Schmalz backen / oder in ein Netz einschlagen / oder auch nur spicken / und also abbraten / welches so dann ein herrliches Essen ist / doch muß man es nicht lang bey dem Feuer kochen lassen / weil es sonst hart wird; Die Gans-Herzlein pfleget man auch mit Speck zu spicken / und also an einem Spießlein zu braten.

Das XIV. Capitel.

Von Enten / so wol wilden / als auch zahmen.

Inhalt.

§. 1. Wie die zahmen Enten gefotten zu zurichten / und zu füllen; desgleichen auch wie eine Brüh darüber zu machen. §. 2. Wie die zahmen Enten so wol mit als ohne Brüh zu braten / absonderlich aber / wie sie an statt der wilden Enten zu zurichten. §. 3. Und endlich wie die wilden Enten zubereiten sind.

§. 1.

Nach den Gansen setzen wir die Enten / deren dreierley Arten sind / als die zahmen / die stock- und Wilden-Enten. Was die zahmen Enten anlangt / so werden dieselbige wie die Gans abgethan / und beupff / darauf werden die Fügel / nebst den Füßen und Hals / herab geschnitten / und die Ente entweder zum Sieden / oder zum braten gerüstet; Will man selbige sieden / muß es auf nachfolgende Weise beschehen: Nämlich / man muß sie zuvörderst wol salzen / und im Wasser (wie ander Fleisch) absieden / doch daß sie nicht gar zu weich werde / worauf man eine Brüh / entweder von Fleisch-Brüh / mit ein wenig gebranntem Mehl / Petersilien-Kraut / Gewürz und Butter vermischt / oder auch von Lemoni-Schnittlein darüber machen kan. So kan auch dieselbige unter Lactuck / Ruten und Kraut gekocht werden; Will man sie aber füllen / so muß man also damit verfahren: Nämlich / man muß die Ente halb in einer kurzen Brüh absieden / hernach eine Füll von guten Kräutern / Gewürz / Rosin / Mandeln / Weinbeeren / Zimmet / auch Brünellen / so aber etwas zerschnitten seyn müssen / samt Biscuit und Pfefferkuchen / wie auch Wein zubereiten / und also in die Enten füllen / alsdann die Brüh noch ein wenig sieden lassen / und also mit Zimmet bestreuet anrichten; Worben aber dieses zu merken / daß die zahmen Enten sich zum Sieden viel besser als die wilden schicken.

§. 2.

Will man aber die Enten braten / so kan solches auch auf unterschiedene Manier beschehen / und zwar entweder mit oder ohne Brüh / will man sie ohne Brüh braten / so kan man sie entweder mit klein / geschnittenem Speck / oder auch mit Zimmet und halb-geschnittenen

Nägelein spicken / alsdann safftig abbraten / und mit ein wenig Ausgetropfften aus der Brat-Pfannen / zu Tisch tragen; Will man aber eine Brüh darüber machen / kan solches folgender Gestalt geschehen: Man nimmet nemlich Wein / Essig / gutes Gewürz / Citronen und Pomorangen-Schalen / wie auch den Saft oder das Marck davon / und nimmt / so man es süß haben will / Zucker und Wein dazu / läßt es also etwas sieden / gießt hernach solche Brüh in die Schüssel / und legt die Enten darauf; Desgleichen kan man auch von Zwiebeln / so nebst ein klein wenig Mehl geröst worden / und darein Zimmet und Nägelein zu thun / eine Brüh machen / welche sich so wol über gefottene als auch gebratene Enten schicket. Wann man die zahmen Enten etliche Tage in Essig legt / denselbigen die Füß nicht abschneidet / sondern vielmehr auf dem Rücken schlägt oder drehet / hernachmals aber wol einsalzet und würzet / und solcher Gestalt sie safftig abbrätet / kan man / in Ermangelung der wilden Enten / selbige verspeisen.

§. 3.

Die wilden Enten hingegen werden meistentheils gebraten / wiewol man sie auch auf solche Weise zurichten kan: wann man sie zuvörderst füllet / hernach aber halb absiedet / alsdann an einen Spieß steckt und gar abbrätet; Worauf man sie zerlärbet / etwas von Zwiebeln / Petersilien-Kraut / Pfeffer / Muscaten / Stumen / Zimmet und Weinbeerlein nehmen / Wein / nebst dem ausgekochten Fett / daran gießen / hernach solcher Gestalt die abgebratene Ente noch einen Sud in solcher Brüh aufthun lassen / und zu Tisch tragen kan; Wer sie gerne süß haben will / kan auch Zucker dazu nehmen. Gebraten aber werden sie vorhero wol abgerupft / hernach gleich den zahmen Enten ausgenommen / mit Wein oder Wein-Essig ausgewaschen / und etliche Tage in gutes Gewürz / Wein oder Wein-Essig gelegt / hernach wie die andern Enten gespickt und gebraten / worauf man / auch nach Belieben / eine süße oder saure Brüh darüber machen kan.



Das XV. Capitel.

Von Tauben allerley Arten.

Inhalt.

- §. 1. Wie die Tauben gefotten zu zurechten / und zu füllen. §. 2. Wie man sie fricalliren / eine Olla podrida daraus machen / selbige aus dem Schmalz bachen / oder auf eine andere Manier zu bereiten solle. §. 3. Die Tauben gebraten / item auch auf wilde Art zu zurechten. Desgleichen auch / wie mit den wilden Furtel-Tauben zu verfahren.

§. 1.

Nach den Enten wollen wir von den Tauben handeln / welche / was das Sieden belanget / folgender massen zubereitet werden. Nämlich man pfleget ihnen zu vorderst / wann sie zum Verspeissen (welches gemeinlich bey jungen Tauben geschiehet) ausgefondert worden / die Köpffe abzureissen / und selbige sauber zu berupffen / auch das Eingeweid / samt Magen und Lebern herauszunehmen / sauber auszuwaschen / und etwas zu salzen / hernach kan man die Tauben oben bey dem Hals / bis über die Brust / ergreifen / eine Füll von der Tauben-Leber / welche gebackt / und mit geröstem Brod / samt gutem Gewürk / Majoran / oder andern guten Kräutern / nebst daran geschlagenen Eyern bereitet wird / machen / und dieselbige / in die vorbesagter massen ergriffene Tauben füllen; Worauf man so dann den Hals oben zu binden / und die Tauben entweder im Schmalz rösten / hernach aber in Wein und gutem Gewürk / oder auch in Fleisch-Brüh / nebst Butter / Petersilien-Kraut und gutem Gewürk dämpffen kan: Wer gern Wachholder-Beer zur Speise gebraucht / der kan die Tauben mit frisch gebackten Speck / nebst gebackten Wachholder-Beeren mit Salz und Pfeffer vermischet / füllen.

§. 2.

Will man die Tauben aber fricalliren / muß man folgender massen verfahren. Nämlich man muß die Tauben in etliche Stücke / oder auch in Viertel zerschneiden / hernachmals die Beine mit einem Messer / oder auch mit der Hand zerbrechen / doch daß das Fleisch und die Haut bey sammen hängen bleibt / selbige so dann ein wenig salzen / und im Schmalz rösten / darnach eine Brüh von klein geschnitten und gerösteten Zwiebeln / oder Schnittlauch / mit Wein / Fleisch-Brüh / gutem Gewürk / Pomeranzen- oder Citronen-Schalen / nebst grünen / guten Kräutern / so man anders dieselbige gern haben wil / machen / die Tauben / samt dem Schmalz / darinnen sie geröst worden / (man muß aber dessen nicht zu viel nehmen / damit sie nicht zu fett werden /) in die Brüh thun / und also miteinander kochen lassen. Man kan auch eine Brüh von Eyern / oder eine schwarze Brüh von Nägelein und gutem Gewürk darüber machen. Desgleichen auch die Tauben unter Köhl / grünen- oder Zucker Erbsen / Spargen / oder andern Küchen-Kräutern kochen. Jaman kan auch nebst andern guten Sachen / in eine Olla podrida zubereiten. Die gar junge Tauben

aber / daran die Gebeine noch ganz weich sind / können wann sie etwas gesalzen / in zerklöpften Eyern eingedunckt / und hernach aus dem Schmalz gebachen werden. Oder man kan sie auch / wann sie wol ausgewaschen sind / auf dem Rücken entwey schneiden / selbige nachgehends voneinander platt legen / mit einem Messer / daß sie mürb werden / wol zerschlagen / so dann in eine Schüssel thun / Wein / und Essig darüber gießen / auch gutes Gewürk / Salz / Citronen-Schalen / geschnittene Zwiebel / und gute Kräuter dazu nehmen / die Tauben etliche Tage darinnen liegen lassen / dieselbigen / damit sie einen guten Geschmack bekommen / fleissig umwenden / nach diesem wol im Schmalz rösten / und Citronen oder Pomeranzen-Safft darauf drücken / welches / so man also damit umgegangen / ein gutes Essen abgibt. Endlich kan man auch die Tauben / wann sie auf bemeldte Weise geschnitten und mit Salz gerieben worden / hernach auf den Rost legen / und wol abbräunen lassen / alsdann aber eine Brüh von Wein / Essig und Gewürk darüber machen / und so dann zur Speise genießen.

§. 3.

Gebratene Tauben aber werden also zurecht: Nämlich man brühet oder rupffet sie / wann ihnen zu vorderst der Kopf abgerissen / auf eben die Art / wie bey den gefottenen Tauben zuvor gedacht worden / und wann sie sauber ausgenommen und gewaschen sind / kan man sie ebenfals / wie wir oben gemeidrt / füllen / hernach / so sie wol gesalzen und inwendig gepfeffert worden / am Spieß safftig abbraten / und wann dieses geschehen / selbige mit geriebenem Brod bestreuen / und so dann noch etwas bey dem Feuer bräunen lassen. Will man sie aber auf wilde Art zurechten / muß man ihnen heissen Essig in den Hals gießen / dieselbigen hernach zu binden / und darauf aufhängen / daß sie ersticken / nach diesem kan man sie berupffen / und die Füßlein entweder am Feuer abfengen / oder abbrühen / daß die Haut abgehet / der Kopf aber muß mit den Federn daran gelassen werden. Darauf muß man sie ganz ausnehmen und inwendig wol würzen / hernach aber in guten Essig legen / und entweder mit Speck / oder auch mit Zimmet und geschnittenen Nägelein spicken / und also wol mit Schmalz betreuft braten / man muß aber wol acht haben / daß die Federn am Kopf nicht verbrennen / deswegen derselbige mit Papier einzubinden seyn wird / und hierüber kan eine süsse oder süerliche Brüh / entweder von Wein-Nägelein / oder Johannes-Beerlein / oder auch von eingemachten Weizeln / nebst gutem Gewürk und Wein gemacht / und die Tauben darauf angerichtet werden. Auf eben diese Weis kan man auch mit den wilden Tauben / desgleichen auch mit den Furtel-Tauben verfahren.

* *

WOL WOL WOL
WOL WOL

Das

Das XVI. Capitel. Von Hünern und Capaunen.

Inhalt.

§. 1. Wie die alten Hünere gefotten zu zurechten und zu braten; Item wie eine Brüh darüber zu machen. §. 2. Wie die jungen Hünere zu braten und zu füllen; auch wie eine Brüh darüber zurechten. §. 3. Wie die Capaunen zu sieden; und mit einer Brüh zu versehen. §. 4. Wie die Capaunen zu braten. §. 5. Und endlich wie die Hünere und Tauben-Wägelin und Leberlein zu zurechten.

§. 1.

 Nach den Tauben sind wir entschlossen von den Hünern zu handeln / welche vor andern Vögeln gesund und gut zu essen sind / auch solgender massen gefotten zurecht zu werden pflegen; Die alten Hünere aber pfleget man / wann sie abgestochen / und die Federn mit warmen Wasser sauber abgebrühert worden / aufzuschneiden / und das Eingeweid heraus zu nehmen / alsdann sauber auszuwaschen / und so man anders Zeit dazu hat / selbige etliche Stunden im Wasser ligen zu lassen / inmassen sie nur davon desto mürber werden. Darauf pfleget man sie mit einem Rind-Fleisch / oder auch allein mit Wasser zu sieden / bis sie weich worden / und nachgehends entweder gekochten Reis / oder geschnittene Nudeln / oder auch grüne Erbes / Lactucki / und allerhand Garten-Wahr darüber anzurichten / oder auch andere gute Brüh darüber zu machen; Als zumalen von Citronen / wann man nemlich ein wenig gebrannt Mehl / oder gerieben Brod / nebst gutem Gewürz / und so die Speise süß seyn soll / Zucker daran thut / alsdann die ausgebräute Citronen / samt den Schelffen / welche klein-geschnitten seyn müssen / mit kochen läßt / wiewol man auch / so es beliebt / Wein daran nehmen kan. Nicht weniger kan auch geriebener Kran / wann derselbige unter Mandeln gestossen worden / und in der Milch einen Sud aufgethan hat / darüber angerichtet werden. Ja es lassen sich auch noch ferner allerhand Brühen / wie bey dem Kalb-Fleisch gedacht darüber machen. So können auch die alten Hünere / wann sie nicht gar stark sind / mit Speck gespickt und an statt der Capaunen gebraten werden / man muß aber ihnen zuvor die Rämme abschneiden. Für Krancke ist absonderlich die Brüh der alten Hünere / darinnen sie abgefotten worden / sehr dienlich / und will man dieselbige kräftig haben / so kan man gangen Ingber und Muscaten-Blüh mit sieden lassen.

§. 2.

Was die Jungen anlangt / können dieselbigen ebenfalls / wie die Alten / gesäubert / gefotten / und in einer beliebigen Brüh eingemacht / oder an einem Spieß / so man sie vorhero salzet / und inwendig würzet / safftig abgebraten werden / ja man kan sie auch / so sie schier fertig / mit Brod bestreuen / nachdem man sie vorhero wol mit Butter begossen / und also noch ein wenig abbräunen; Will man aber über gebratene Hünere eine Brüh machen / so können dieselbige in Viertel zerschnitten / und auf ein gebähtes Brod gelegt / hernach aber eine Brüh von Trisanet / Wein / und Zucker darüber gegossen werden / als welches warm und kalt gut zu genieffen ist / wiewol man sie auch in Viertel zerschneiden / in Speck oder Butter rösten / und alsdann eine Brüh / darinnen zuvor gute Kräuter / als Rosmarin / Majoran und dergleichen gefotten worden / darüber gießen / und dieselbigen

bis sie weich worden / kochen lassen kan; darauf kan eine kurze Brüh von Eyerdottern darüber angerichtet / oder von Wein-Gewürz / Zwiebel und Pomerangen / wie auch von Citronen-Schalen / nebst gewürfflichten Speck / oder einem Stücklein Butter / etwas Brüh darüber gemacht werden; Ubrigens / kan man auch die jungen Hünere auf dem Rücken spalten / und mit einem Messer die Gebeine / doch daß die Haut ganz bleibt / (wie bey den Tauben gemeldet worden) zerbrechen / selbige so dann also in eine Schüssel legen / darnach eine Brüh von Wein / Weins-Essig und guten Gewürz / Salz / guten Küchen-Kräutern / auch Zwiebeln und Citronen-Schalen vermischet / darüber gießen / und etliche Tage darinnen ligen lassen / worauf man dieselbige / wann sie so eingebeizt worden / abrüsten / und eine Brüh von ausgedrucktem Pomeranghen-Safft darüber machen / oder auch die Brüh darinn sie gelegen / darüber kochen thut; Sie können auch / gleich wie bey den Tauben gemeldet / ergriffen / mit einer guten Füll gefüllt / und alsdann gebraten / oder auch gefotten werden.

§. 3.

Die Capaunen können auch auf folgende Weise / wie die alten Hünere zubereitet werden / und zwar sind sie gut / wann man sie mit Reis zurecht / welches folgender massen beschiehet: Nemlich man nimmt den Capaun / kochet denselbigen in Wasser / salzet ihn / und wirfft eine Hand voll Haber-Mehl darein. Darnach nimmt man ein viertel Pfund Reis / treibet denselbigen / wann er halb abgekocht worden / durch ein Durchschlag / läßt ihn darauf in Milch sieden / und thut Muscaten-Blumen und Zucker / nebst etwas Rosen / Wasser dazu / nachgehends nimmt man auch ein halb Pfund abgezogener Mandeln / stößet sie in Ram und Rosen-Wasser / seihet sie in einen Topff / und machet es bey dem Feuer warm. Endlich aber nimmt man den Capaun / aus seiner Brüh / legt ihn in eine Schüssel und gießt den durchgetriebenen Reis / mit den Mandeln / darüber. So können auch die Capaunen gefüllt / und auf diese Weise zurecht werden: Nemlich man kochet den Capaun / wie gewöhnlich / in Wasser ab / nimmt alsdann von dieser Brüh / nebst etwas Spanischen und weissen Wein / eines so viel als des andern dazu / gießt solches in einen Hasen / thut darauf klein-geschnittene Datteln / ganze Muscat-Blumen / Nägelein / Zimmet-Rinden / und klein-geschnittene Muscat-Nüsse daran / kochet solches durch einander / bis die Datteln mürb werden / wirfft darnach etwas Marck dazu / und läßt den Capaunen darinnen langsam sieden / wann er dann genug gefotten ist / so nimmt man von zehen oder mehr Eyern die Dottern / kloppet sie wol / schüttet es alsdann / nebst grossen und kleinen Rosinen / in die Brüh / läßt es einen Ball aufthun / und richtet also den Capaunen in eine Schüssel / und die Brüh darüber an.

§. 4.

Gebraten kan auch unter andern ein Capaun also zurecht werden / wann man denselbigen weissen Wein / in dem klein-gestossen Zimmet und Nägelein geworffen sind / lebendig in den Hals gießet / einen Bind-Faden herum bindet / und damit daß er erstickt / aufhängt / darauf aber auf Wenigste ein baar Stund hangen läßt / und wann solches beschehen / trocken berupft und ausnimmt / auch sauber auswäscht / einsalzt / und mit Zimmet und Nägelein bestreckt / also safftig abbraten läßt. Will man aber eine

gute Brüh darüber anrichten / kan man es auf folgende Weise verfügen; Nemlich man nimmet süsse Pomeranzen / schälet das Marck sauber heraus / thut Wein / Ingber / Zimmet und Zucker daran / läst es sieden / richtet solches hernach über den gebratenen Capaunen an / und läst es noch etwas auf der Kohlen kochen; So pfleget man auch Mandeln zu nehmen / selbige mit etwas Knoblauch abzustossen / darnach etwas Hünere Brüh dazu zuschütten / doch daß nicht zu dünne wird / und es alsdenn über den gebratenen Capaunen zu gießen. Endlich ist noch eine andere Art / den Capaunen gut zu zurechten / wann man nemlich denselbigen / so er gebraten vom Spieß thut / und längst den Rauch her / etliche Stücke schneidet / hernach etwas Salz darein streuet / und denselbigen auf einen Teller / darauf etwas Pomeranzen-Safft ist / leget / alsdann den Capaunen noch mit einem Teller drucket / daß die Brüh heraus dringet / worauf man ihn mit dieser Brüh wieder übergießen / und solches etlichmal thun muß / so voraus ein gut und herrlich Essen abgiebet

§. 5.
Endlich lassen sich auch die Hünere- und Tauben-Lebern und Mägen / zu einem Bey-Essen zubereiten / wann man nemlich dieselbigen absiedet / und hernach / nach Belieben / entweder eine Butter / Brüh / oder auch auf folgende Weise eine Brüh darüber macht: Nemlich man schneidet Apffel etwas klein / röstet solche im Schmalz mit ein wenig Semmel-Mehl / thut alsdann süßen Wein / Zucker / Gewürz / Mandeln und Rosin daran / läst es also miteinander sieden / und richtets an; Doch muß man hierinnen acht haben / daß die Mägen den Lebern nicht gleich gefotten / dann durch vieles Sieden werden die Lebern nur hart / weswegen man dieselbigen etwas später zulegen muß; Ubrigens / kan man auch etwas anders aus den Lebern machen / wann man nemlich dieselbigen mit Hünere-Fett hacket / und daran geröst Semmel-Mehl / Salz / Gewürz und Eyer thut / darauf solches in ein Käber-Neß füllet / kleine Würstlein machet / und dieselbigen in einem Brat-Pfännlein brätet. Diese Füll läst sich auch / wie oben schon gedacht / in die Hünere und Tauben selbst füllen.

Das XVII. Capitel.

Von Indianischen Hünern / wie auch Reb- und Haselhünern / Auerhahnen / Fasanen und Pfauen.

Inhalt.

§. 1. Wie die Indianischen Hähnen zu zurechten. §. 2. Wie die Reb- und Hasel-Hünere / so wol zu sieden als zu braten / auch mit einer Brüh zu zurechten sind. §. 3. Wie es mit den Auerhähnen und Fasanen zu halten. §. 4. Und endlich wie die Pfauen zu kochen.

§. 1.

Ann man einen Indianischen Hähnen oder Hennen zubereiten will / kan solches auf folgende Weise geschehen; Nemlich man muß denselbigen einen halben Tag aushungern / hernach umjagen / daß er matt wird / alsdann Essig mit Ingber und Salz vermischt / demselbigen in den Hals gießen / und ihn mit einem Strick erwürgen; darnach man ihn ein paar Tag hangen läst / rupffen / ausnehmen / pühen / und zu erst in siedend / darnach in kaltes Wasser stossen / und mit Gewürz und Salz ausreiben; Endlich aber mit Speck / Zimmet und Nägelein gespickt und gefalzen / am Spieß stecken / und safftig abbraten lassen / auch zusehen / daß er nicht zu schnell / sondern etwas langsam gebraten werde. Ubrigens / können auch die Indianischen Hähnen / wie die gemeinen Hünere zurecht / und das Fett / so in die Brat-Pfannen abtreiff / mit Zimmet / Citronat und Zucker / wie auch Wein und gutem Gewürz vermischt / in die Schüssel dazu gegossen werden / so kan man auch denselbigen im Auftragen / mit Citronen-Mäglein und Schelffen / wie auch mit eingemachten Wein-Nägelein / und Lorbeer-Blättern ziehren. Ja sie sind auch sehr gut / wann man sie mit ganzem Gewürz und etlichen guten Kräutern absiedet / hernach in der eigenen / oder nach Belieben / in einer süßen oder säuerlichen Brüh aufträget.

§. 2.

Die Rebhünere können so wol gedämpft / als auch gebraten werden. Dämpffen thut man sie auf nach gefachte Weise: Nemlich man nimmet das Rebhun (wie imgleichen auch die Haselhünere / dann sie auf einerley Weiß zurecht werden) spicket mit Zimmet und Nägelein / wann nur die Nägelein zuvor in Wasser geweicht /

alsdann in die Länge von einander zerschnitten / und wieder gedörret worden sind / würket und salzet es inwendig / und läst es an einem Spieß halb abbraten / ziehets hernach ab / thut geschnittene Limonien mit Gewürz und Wein daran / und läst es also miteinander dämpffen. Oder man kan auch von jungen Hünern den Schweiß nehmen / und dieselbige darinnen mit Gewürz / Wein und Wein-Beerlein kochen. Braten aber thut man sie folgender Gestalt: Nemlich man rupffet dieselbige wol ab / bis auf den Kopff / nimmet hernach das Gedärm heraus / und wuschet die Hünere mit Wein aus / darauf spicket man sie mit Zimmet und Nägelein / oder auch wol mit Speck / stecket sie an einen Spieß / verbindet den Kopff wol mit Papier / begießt mit Butter / und lästets alsdann safftig abbraten / wiewol man sie auch / so man will / ungespicket braten kan. Etliche pflegen auch die Flügel / wie bey den jungen Gänzen / abzuschneiden / und die Rebhünere so hin zu braten. Wann sie dann gebraten / kan man eine Brüh von Citronen / Wein und Gewürz in die Schüssel machen. Oder man kan auch von Wein-Nägelein / imgleichen von eingemachten Weizen (wann dieselbige in Wein mit gebähetem Brod gefotten / und durch einen Seiber getrieben worden) klein zerschnittenen Citronat / guten Gewürz mit Zimmet darunter vermischt / eine Brüh bereiten / und das Rebhun darauf legen; So pfleget man auch die Rebhünere / wann sie gebraten / in etliche Stücke zu zerschneiden / selbige in eine Schüssel zu thun / Wein / etwas Wasser / und Wein-Essig daran zu gießen; Ferner Pomeranzen / Schalen / etwas Salz und gutes Gewürz daran zu thun / und selbige auf der Kohlen noch etwas kochen zu lassen. Will man sie aber trocken auftragen / so legt man sie gebraten auf Wein-Laub / besteket selbige mit ausgeschnittenen Citronen-Plätlein / und bestreuet sie mit dergleichen Schelffen; Ja man schneidet auch zuweilen die Flügel samt den Federn herunter / und stecket solche zur Erde / wann sie gebraten sind / wiederum an.

§. 3.

Und eben auf solche Art sind die Auerhähnen zu zurechten

sichten / inmassen man selbige / wann sie ein baar Tag
gehangen / sauber berupffet / doch daß an dem Kopff die
Federn bleiben / darnach ausnimmt / und mit Essig oder
Wein auströscht / hernach mit Gewürz und Salz aus-
reibt / darauf mit Zimmet und Nägelein / oder auch mit
einem Speck gespickt / an dem Spieß safftig abbrätet /
dieselbe auch immer mit Wein übergießt / und so sie fer-
tig / mit Pomerangen oder Citronen zu Tisch getragen
werden können ; will man aber eine Brüh darüber ma-
chen / so kan selbige von Wein / allerhand guten Ge-
würz / Lebkuchen / geschnittenen Mandeln und Rosinen
zubereitet / und dazu angericht werden. Wäre es aber
ein starkes Stück / so ist es am besten / wann es zuvor et-
was abgefotten / hernach an den Spieß gesteckt / und so all-
gemach abgebraten wird / inmassen der Auerhanen oder
Hennen / also warm und kalt gut zu essen ist ; Auf gleiche
Art / können auch die Fasanen zubereitet werden. Will
man aber dieselbigen gefotten geben / so kan man eine
Brüh auf folgende Weise dazu machen ; Nämlich man
muß den Fasan sauber abwachen / und aufquallen lassen /
hernach etwas gebrennt Mehl / Gewürz / Zucker und
Zimmet nehmen / und ihn darinnen abkochen lassen / oder
man kan ihn mit Hüner-Brüh sieden / Petersilien-
Wurzel und ganzes Gewürz dazu werffen / und ihn also
in der eignen Brüh austragen.

§. 4.

Einen Pfauen aber pfeget man folgender massen zu
zurichten ; Nämlich man muß den Pfauen / wann er ge-
tödtet / ein baar Tag aufhängen / den Kopff mit den Fe-
dern hinweg schneiden / darauf denselbigen rupffen / und
wie den Auerhahnen zurichten / so er dann gebraten / muß
man den Kopff / samt den schönen Federn / Schweiff und
Flügeln wiederum anmachen / und ihn also schön gezieret
zu Tisch tragen. Eine Brüh kan man gleichfalls / wie
bey den Auerhanen und Fasanen gedacht / darüber ma-
chen. So kan man ihn auch mit dem Kopff und Schwanz
zurichten / wie folget ; Nämlich man muß den Pfauen /
biß auf den Kopff und Schwanz / sauber berupffen / und
ausnehmen / hernach wann er zuvor mit Wein wol aus-
gewaschen worden / mit Gewürz austreiben / alsdann
denselbigen an den Spieß stecken / den Kopff samt dem
Schwanz mit feuchten Tüchern verbinden / und ihn al-
so safftig abbraten lassen. So er nun fertig / muß man
ihn in eine Schüssel legen / doch daß der Kopff davon auf-
recht stehe / hernach den Schwanz ausbreiten / und einen
subtilen Drat durchziehen / daß er nicht zusammen fällt /
worauf man ihn also zu Tisch tragen kan ; So kan man
auch in die Schüssel eine Brüh von Rosinen und Man-
deln / oder eine andere / wie bey den Auerhanen gedacht
worden / darüber machen.


Das XVIII. Capitel.

Von denen Schnepffen und allerhand Vögeln.

Inhalt.

§. 1. Wie die Wald und Wasser-Schnepffen / nebst dem Eingeweid zu zurichten. §. 2. Wie mit den Wachteln / Krammets-
Vögeln und Mistler zu verfahren ; Dergleichen auch mit
den Staaren. §. 3. Wie die kleinen Vögel / als Lerchen /
Finken / Emseling / so wol zu braten / als einzumachen ;
Item wie eine Füll / und Eingestoffenes davon zu machen /
und endlich wie die Raiten zu zurichten.

§. 1.

ach dem zahmen Geflügel-Weck / ist auch
von den Vögeln zu handeln / unter welches
wir zu erst die Schnepffen setzen / welche / sie
mögen Wald oder Wasser-Schnepffen / von
folgender Gestalt zurichtet werden ; Näm-
lich man rupffet dieselbigen trocken / ziehet ihnen die Haut
von dem Kopff ab / stecket den Schnabel über quer durch
den Leib / nimmt sie darauf aus / wäschet sie alsdann mit
Wein sauber aus / und bestreuet inwendig mit Salz /
Pfeffer und Nägelein / darnach spicket man sie / und brä-
tets an einem Spieß safftig ab ; Das Eingeweid aber
pfeget man / nachdem der Magen zuvor aufgeschnitten /
und ausgereinigt worden / zu nehmen / und klein zu ha-
cken / darauf aber etwas Semmel / Mehl in Butter zu
rösten / und solches in das Gehackte / nebst gutem Gewürz /
Citronen-Safft / und Wein zu thun. Worauf man es mit
einander wol umrühret / und noch etwas ristet / dann auf
geröst oder gebähete Schnitten Brod streichet / und sol-
ches mit Citronen-Schelfen bestreuet / und also zu den ge-
bratenen Schnepffen in die Schüssel leget. Auf eine ande-
re Art werden sie auch nachfolgender massen gebraten ;
Nämlich man steckets unausgenommen / jedoch mit Salz
und Pfeffer bestreuet / an einen Spieß / hernach wann sie
erwarmet / nimmt man eine Gabel oder Priemen / sticht
kleine Löchlein unten hinein / setzet eine Brat-Pfanne da-
runter / und legt etliche gebähete Schnitten Brod hinein /
begießt alsdann die Schnepffen wol mit Butter / und läßt
also das Eingeweid / samt der Butter / über die Schnit-
ten Brod laufen / wann sie dann also gebraten / kan man
sie samt dem Brod zu Tisch tragen.

§. 2.

Die Wachteln werden ebenfalls gerupfft / und ihnen
die Haut gleich andern Vögeln über den Kopff gezogen /
worauf man sie gleicher massen gespickt / oder ungespickt /
wann sie vorhero gefalzen worden / braten kan ; Sie
werden auch zuweilen in Weinlaub und Speck getwis-
ckelt / und damit gebraten : Oder sie werden auch wol in
ein wenig gebranntem Mehl / gutem Gewürz / Citronen-
Safft und Wein gedämpfft. Auf gleiche Weise könn-
en auch die Krammets-Vögel zurichtet werden / doch
daß man unter die Brüh gern gestossen Wachholder-
Beer / ja auch zuweilen Zwiebeln nimmt / und die Brüh
ehe das Gewürz daran kommt / zuvor durch einen Seiher
treibt. So können auch die Krammets-Vögel / wie die
Schnepffen gebraten / und das Eingeweid auf gleiche
Weise zurichtet werden. Ubrigens aber / werden sie sel-
ten gespickt / es wäre dann daß man eine Brüh in die
Schüssel von Citronen-Marek / Wein / Zucker und Ge-
würz machte / so könnte man dieselbigen auch mit Nä-
gelein und Zimmet spicken / und könnten sie auch mit Cit-
ronen gezieret werden. Die Troscheln / Amsien und
Mistler / werden auch insgemein gerupfft / die Haut
über den Kopff gezogen / gefalzen / mit Butter begossen /
und also gebraten / zuletzt aber mit geriebenem Brod
überstreuet / und dann gar abgebräunt / jedoch kan man
sie auch / nach Belieben / in einer Brüh einmachen ; Die
Staaren sind an sich selbstien etwas trocken / und ihr
Fleisch nicht gar zu köstlich / deswegen sie in guten Brü-
hen gefotten / und damit annehmlich gemacht werden
müssen. Man pfeget sie aber / wann sie zuvor trocken
berupfft sind / in eine Wachholder-Brüh / mit gebähetem
Brod und gutem Gewürz einzumachen / bißweilen auch
in Nägelein zu dämpfen / oder in einer Citronen- oder Li-
monien-Brüh zu zurichten. Will man sie aber braten /
so können die jungen Staaren / als welche am dienlich-
sten dazu sind / mit Speck gespickt / oder auch Speck dar-
auf zu

* 11 3

zu

zwischen gesteckt / und selbige also mit Salz und Pfeffer bestreuet/abgebraten werden.

§. 3.

Endlich folgen auch die kleinen Vögel / und zwar erstlich die Lerchen / als welche unter den kleinen Vögeln für die beste zu halten / diese werden insgemein / wann sie ebenmäßig / wie alle Vögel / sauber berupfft / und die Haut von den Köpfen abgezogen worden / folgender massen gebraten. Nemlich man kan allezeit zu ein paar Lerchen / ein Stücklein Speck an den Spieß stecken / als dann die Lerchen selbst wol mit Schmalz oder Butter betreffen / endlich / wann sie schier gar gebraten sind / selbige mit geriebener weissen Brod / worunter etwas Salz und Pfeffer gemenget / bestreuen / und wann sie gar abgebräunet/auftragen. Und eben auf diese Weise können auch die kleinen Vögel / als Finken / Emerling / und dergleichen Gattung mehr zubereitet werden / jedoch daß es nicht nöthig allezeit einen Speck dazu zu stecken / inmassen sie / wann sie nur wol mit Schmalz betrufft ; dannoch safftig bleiben. So können auch die kleinen

Vögel in guten Gewürz und Wein/mit etwas gebranntem Mehl / oder gebäheten und durchgetriebenen Brod / wie auch in allerhand belieblichen Brühen eingemacht und gedämpfft werden. Gefüllte Vögelein aber richtet man also zu ; Nemlich man bläset ihnen / wann sie gerupfft / oben in den Hals / die Haut mit einem Federkiel von dem Fleisch / füllet hernach dieselbigen mit einer guten Füll / von geröstem Brod an / thut gestossene Wachholder und Gewürz / auch etwas gar klein gehackten Speck / darunter / und machet ferner solche Füll mit Eiern an / worauf dann diese Vögelein / entweder gebraten oder gesotten / oder auch in einem Pastetlein eingeschlagen werden können. Ja man kan sie auch unter die Frankösischen Suppen kochen / desgleichen auch ein Gestossenes davon machen / welche Speiß / absonderlich die Lerchen / für Krancke / die nicht wol essen mögen / gut ist ; Die Maissen kan man auch / wann die Schnäbelein und Füßlein davon abgeschnitten / in einer Pfannen rösten / darauf in gekochte und abgerührte Apffel legen / und also miteinander auftragen.

Das XIX. Capitel.

Von Kochung der Fische / absonderlich aber von Hechten / Karpffen und Forellen.

Inhalt.

§. 1. Auf wie vielerley Weise die Hechte zu zurechten / und was für Brühen darüber zu machen. §. 2. Wie die Hechte zu bachen / und zu füllen ; Item wie die gefalgene Hechte zu zurechten. §. 3. Wie mit den Forellen zu verfahren. §. 4. Wie Karpffen zu kochen. §. 5. Zu braten. §. 6. Zu bachen seyn / wober allenthalben die Brühen angegeben werden.

§. 1.

Nachdem wir bisher von Fleisch und Vögel Speisen in den vorhergehenden Capiteln gehandelt / so folget nun auch / daß wir von den Fischen etwas gedencken ; Unter welche wir zu vörderst die Hechte setzen / welche bisweilen geschüpt / bisweilen auch mit den Schuppen gesotten werden. Will man aber einen Hecht schön blau haben / so muß man ihn nicht schuppen / sondern nur in Stücke zerschneiden / und das Inwendig etwas auswaschen ; doch daß man ihn nicht lang in dem Wasser herum ziehet ; Worauf frischer Wein / Essig darüber gegossen / und der Hecht etwas darinnen ligen gelassen wird ; wann dieses geschehen / muß man halb Essig und halb Wasser / welches aber wol gefalgen muß seyn / (gestalten die Fisch alle miteinander wol Salz erfordern) vorhero siedend werden lassen / und den Hecht alsdann bey hellem Feuer / darinn absieden ; Man muß auch im Aufmachen wol zusehen / daß die Gall nicht zerdrückt / und die Leber / welches für das Beste von dem Hecht zu halten / von dem Eingeweid abgefondert werde / welche man alsdann mit kochen / und mit dem Hecht zu Tisch geben kan ; Man kan aber den Hecht trocken auf ein Serviet legen / mit Petersilien-Kraut bestreuen / und mit gutem Wein / Viol / Rosen / Holler / oder Weigel-Essig / welcher in einem Glas oder Schällein wird aufgesetzt / zu Tisch tragen. Ingleichen kan man auch über blau-gesottene Hecht eine Brüh / und zwar folgender massen / bereiten ; Nemlich man thut Wein / Erbis-Brüh / Ingber / Muscaten-Blüh / und ein gutes Stück Butter in eine Pfannen. Läßt es nachmals mit dem Fisch aufsieden / und richtets an ; Ja es kan auch über den Hecht / wann er

blau gesotten worden / eine rothe Brüh folgender massen gemacht werden ; Nemlich man nimmt Quitten-Latwergen / weicht sie in rothen Wein / und rühret es darinnen glatt ab / gießt darauf Rosen-Essig daran / thut Zucker / Zimmet / allerley Gewürz / und Citronen dazu / läßt es also kochen ; wann diese Brüh nun gesotten / so gießt man dieselbige in eine Schüssel / und richtet den Hecht dar ein an. Über geschuppte Hecht aber kan man auch andere Brüh zurechten : als zum Beyspiel auf Polnische Art / wie folget ; Nemlich man zerschneidet den Hecht / so er geschuppt / in Stücke / siedet denselbigen / wie schon oben gedacht / gleichfalls in Essig und Wasser / gießt hernach die Brüh herab / und machet folgende darüber ; Nemlich man nimmt ein paar Zwiebeln / siedets in Wasser / und seihets wieder ab / ferner nimmt man ein paar Apffel / und etliche Schnitten gebäheten Weckes / läßt solche in einem Wein kochen / wann es nun etwas gesotten / thut man auch die ausgedruckte Zwiebeln dazu / und läßt es noch ferner kochen / darnach thut man gutes Gewürz / Zucker / Saffran / und etwas geschnittene Limonien daran / gießt solches über den Hecht / und läßt es noch einen Wall aufstehen. Will man aber eine Brüh von Sardellen haben / muß man selbige also verfertigen ; Nemlich / man muß die Sardellen vorhero im schlechten Wein / oder auch wol in Wasser einlegen / damit das Salz sich heraus ziehe / darnach muß man sie von den mittlern Bräten reinigen / und klein zerschneiden in Wein absieden / weiter / selbige durch einen Seiher treiben / das Durchgetriebene aber mit Gewürz / Butter und Citronen-Marck gut machen / selbiges also über den Hecht gießen / und noch einen Sud aufstehen lassen. Endlich kan man auch von Cappern und Limonien eine Brüh zurechten / wann man nemlich die Cappern zerhackt / in halb Wein und Wasser kochen läßt / dieselbige so dann durch einen Seiher treibt / darauf an die durchgetriebene Brüh ganze Cappern / Gewürz / Butter / auch noch mehr Wein oder Essig / und so man die Brüh süß haben will / Zucker thut / solche alsdann über dem Hecht noch aufsieden läßt ; Desgleichen kan man auch von Citronen / wie bey dem Kalb-Fleisch gedacht / eine Brüh darüber machen.

§. 2. Weiß

§. 2.

Weiters können auch die Hechte im Schmalz oder auch in Del gebachen werden / wann man nemlich dieselbige aufmacht / und die Stücke salzet / hernach in ein wenig Mehl wäset / und so dann heraus bächet; Es kan auch / nach belieben / eine Brüh / wie oben gedacht / darüber gemacht werden. Oder man kan von Meer-Ketti (der zuvor gerieben / und hernach mit Mandeln oder frischen Nüssen in Wein abgestossen worden) eine Brüh darüber machen; Will man aber von Kräutern eine Brüh haben / so stößet man Petersilien, Kraut und Kressen / treibet es mit Wein-Essig durch ein harten Tuch / schlägt Eyerdottern daran / und würget es mit Safran / und Pfeffer; so man es aber süß haben will / kan etwas Zucker darunter genommen werden / worauf man es im Aufsieden mit einem eisernen Löffel umrühret / und solche Brüh hernachmals über oder unter die Fische gießet. So werden auch die Hechte zum Theil in der Brat-Pfannen / zum Theil auch auf dem Rost abgebraten / geschiehet es in der Brat-Pfannen / muß man selbige wol salzen und würzen / hernach aber in Lorbeer-Blätter einbinden / und also in Butter oder in Del abbraten lassen / geschiehet es aber auf dem Rost / so muß man sie an den Rücken öffnen und würzen / hernachmals aber platt auslegen / und wol mit Del oder Butter betruffen; Woben zu merken / daß man über die Hechte ebenfalls eine Brüh machen kan; Die Hechte sind auch gut / so sie gespickt / und also gefotten oder auch gebraten werden; Ist es aber an einem Fast-Tag / so kan man / an statt des Specks / Hausen-Blasen nehmen / dieselbige wie Speck schneiden / den Hecht also mit spicken / hernach eine Brüh von Butter / oder sonst auf andere Art darüber machen. Die gefaltene Hechte können zuvor auch etwas eingewässert / hernach in Stücke zerschneiden / und in purem Wasser abgefotten / alsdann die Schuppen abgezogen / und also von Senff / Wein / Muscaten-Blüh und etwas Zucker eine Brüh darüber gemacht werden. Wiewol sie auch in Limonien / oder sauren Milchram mit Butter und Gewürz gekocht werden können. Sind es aber geräucherte Hechte / so können sie ebenfalls / so sie vorhin etwas gewässert / in einer Erbes-Petersilien- oder Butter-Brüh gekocht werden. So kan man auch Hechte / und zwar folgender massen / füllen / nemlich / man muß zuvörderst dieselbige schuppen / hernach ihnen die Haut / jedoch dergestalten / abziehen / daß der Kopff und Schwanz daran bleibt / worauf das dicke Fleisch von dem Hecht genommen / das selbige von den Gräten gereinigt / mit etwas kleinen Zwiebeln gehacket / Salz / Gewürz / Weinbeerlein und etwas zerlassene Butter darunter genommen wird / und diese Füll wird hernach mit Eyerdottern angemacht / alsdann wieder in die Haut gefüllt / und auf einen Rost also gemacht abgebraten. Oder man kan den Hecht in Salz-Wasser absieden / denselbigen blättern / die Gräten davon thun / darauf ein sauer Kraut mit Wein / gutem Gewürz und Butter wol abkochen / den geblättern Hecht darunter legen / und noch ein wenig auf den Kohlen aufsieden lassen. Hecht-Rogen kan man ebenfalls unter dem Kraut kochen / wann man nemlich denselbigen stößet / und hernach darunter siedend läßt; Oder man kan ihn auch in einer Schüssel abrühren / etwas Mehl / nebst gutem Gewürz und Wein-Beerlein darunter mengen / und also wie die kleine Fischlein aus dem Schmalz bachen / alsdann eine süße Brüh darüber machen.

§. 3.

Nach den Hechten folgen die Forellen / welche meistens an dem Bauch geöffnet / und nach herausgenommenen Eingeweid / mit Wein und Wein-Essig begossen /

in Wein gefotten werden / im Sieden aber muß man auch ein gut Theil Salz darein werffen / worauf man sie so dann auf ein Serviet legen / und mit Muscaten-Blüh bestreuet / auch mit gutem Essig / wie bey den Hechten gedacht / zu Tisch tragen kan. Man siedet sie auch in rothen Wein / nebst Muscaten-Blüh / Nägelein und Salz bey ab / und trägt sie alsdann trocken zu Tisch / nach dem man sie vorhero / nach belieben / mit Blumwerck gezieret hat. So können auch die Forellen in Mehl gewälget / und im Schmalz gebachen; Item gleich einem Hecht gebraten / und so wol über die gesottene / als auch gebachene und gebratene Forellen / eine beliebige Brüh gemacht werden. Will man sie aber einmachen / daß sie ein ganzes Jahr gut bleiben / so werden sie in Del gebraten / oder auch gebachen / hernach mit heissem Essig begossen; Wann sie dann kalt worden / so leget man zuerst in ein kleines Fäßlein / oder steinernes Geschir / eine Lage Lorbeer- oder Salbey-Blätter / nebst Rosmarin / Salz und Pfeffer / darnach eine Lag von den Fischen / alsdann werden wieder die Blätter / nebst dem Gewürz / gelegt / und so fort / wann dann die Fisch also eingelegt / so gießet man gutes Del darüber / und verwahret sie an einem kühlen Ort / oder in einem Keller / bis man sie so kalt zu Tisch trägt; Und auf diese Weise lassen sich auch andere Fische / als Bersing / Hechte / Schleyen und Weiß-Fische / einmachen / wozu auch / nach belieben / gutes Gewürz genommen werden kan.

§. 4.

Nach den Forellen setzen wir die Karpffen / welche ebenfalls blau / wie die Hecht und Forellen / und mit Petersilien-Kraut bestreuet / nebst gutem Essig aufgetragen werden können / wiewol man auch Meer-Kettig / wann derselbige gerieben / und mit Essig vermischt worden / dazu auftragen kan. Oder man kan auch dieselbige schuppen / und / nach belieben / eine Brüh wie bey den Hechten gedacht / darüber machen; So kan man auch den Schweiß von den Karpffen auffangen / halb Essig und halb Wein / nebst Ingber / Pfeffer / Nägelein und Muscaten-Blüh / auch etwas wenige gebranntes Mehl dazu nehmen / will man es süß haben / auch Zucker / und den Fisch so dann in dieser Brüh / bey jähem Feuer / noch einen Sud aufstun lassen; Ja / wann auch die Karpffen in Essig gefotten / können sie in eine Schüssel gelegt / und klein geschnitten geröstet / Brod darüber gebrannt / auch in die Schüssel eine Brüh von Wein und Trisanel / nebst Citronen-Marck und klein geschnittenen Schelllein darangethan werden; Wiewol man auch von Weireln- oder Wein-Nägeleins-Safft / wann man etwas Wein und Gewürz dazu nimmt / eine Brüh darüber machen kan. Und endlich können auch die Karpffen gedämpft werden / welches folgender massen beschiehet; Nemlich man pfleget dieselbige zu schuppen / und in Stücke zu zerschneiden / alsdann in einen Siegel oder Hasen / welcher genau muß zugedeckt und vermachet werden / ein Drittheil Wein / nebst so vielem Wasser / wie auch dergleichen guten Wein-Essig / nebst geriebenem Brod und Butter thun / und solches wol aufsieden lassen / worauf man die Stücke von dem Fisch / welche vorhero gefaltzen / und mit allerhand guten Gewürz wol bestreuet werden müssen / hinein thut / und Citronen-Pläglein / nebst den Schelllein / mit hinein legt / nachgehends aber den Hasen wol zumacht / und also über einer Kohlen siedend läßt / bis man me net / daß es genug seye; wann sie nun angerichtet werden / pfleget man auch etwas Butter dazu zu thun / oder auch Schmalz darüber zu brennen.

§. 5.

Es lassen sich aber auch die Karpffen nicht allein gefotten /

brannt
Brod/
macht
richtig
sie ge
erkühl
er gu
schhol
Speck/
in an
der ge
wer
ngöf
ffenes
en / für
raisen
davon
efoch
ander

ffen

nassen

Lar

es da

thut

dazu

gießt

dara

ande

Art /

so er

oben

ch die

mlich

und

in dem

auch

erner

Zaff

liches

thun

muß

Sar

vol in

dar

und

dur

Ge

biges

auf

nd Li

ch die

sieden

dar

Ge

and so

dann

man

eine

Weir

forten / sondern auch gebraten zurichten / welches folgen der massen beschiehet / nemlich man pfleget sie zuvörderst zu schuppen / und an den Rücken zu eröffnen / doch daß der Kopf und Schwanz aneinander bleibt / nachgehends das Eingeweid heraus zu nehmen / und die Galle hernach abzufondern / wann man dasselbige / absonderlich wann es ein Kogen ist / hacket / geröst Brod / Majoran / oder andere beliebige Kräuter / nebst gutem Gewürz / und ein paar Eiern darunter mischt / solches wol untereinander rühret / und also wieder in den Fisch füllet / selbigen daraufsetzet / von aussen gleichfalls salzet / so dann in eine Brat-Pfannen / oder in einen dazu gemachten Koft setzet / solchen darauf mit heißem Schmalz / oder Baum-Öel begießt / und ihn also abbraten läßt / will man ihn aber nicht füllen / so können etliche Schnitt über quer / doch nicht durchaus / und zwar zu dem Ende hinein gethan werden / damit das Salz und Gewürz / welches von aussen darauf gestreuet worden / wol hinein kriecht ; Ja man kan ihn auch / wann er in der Brat-Pfannen gebraten wird / aufschleissen / oder dünne Hölzlein legen / damit es sich nicht so viel anhängen möge. Endlich / kan man ihn auf dem Koft / wie bey den Hechten gedacht worden / abbraten / und hernach eine Brüß von Cappern / oder was sonst beliebt / darüber machen ; Wer aber übrige Zeit hat / kan solche Fisch auch füllen / und zwar auf diese Weise ; Nemlich man nimmt den Karpffen / schupet ihn doch daß die Haut nicht zerrissen wird / öffnet darauf denselbigen / thut das Eingeweid heraus / löset das Fleisch / samt den Gräten / von dem Hecht ab / doch daß der Kopf samt dem Schwanz an der Haut gelassen werde / kläubet alsdann die Brät sauber aus / und hacket das Fleisch samt Erd-Schwämmen / Petersilien und Zwie-

bel vermengt / würzet solches mit gutem Gewürz / thut Eyer und Butter daran / wann solches alles untereinander gemengt ist / füllet man es in die Haut / nehmet also dann dieselbige wieder zu / und siehet / wo möglich / daß der Fisch seine Form behält / legt ihn hernach in eine Brat-Pfannen auf Hölzlein / oder brätet ihn in einer Neuse / daß er sich nicht zu viel anhängt / und läßt ihn also abbraten / wann er fertig / werden die Fäden / damit er zugehörig worden / heraus gezogen / und der Fisch zu Tisch getragen ; Wiewol man auch eine kurze Brüß darüber machen kan.

§. 6.

Gebachen aber werden die Karpffen folgender massen / nemlich man schneidet sie in Stücke / nach dem sie vorhero geschuppt und sauber ausgewaschen worden / nimmt hernach gerieben Semmel- und anders Mehl / mischt solches wol untereinander / salzet die Stücke Fisch / und wälzet dieselbige / wie auch das Eingeweid / wann man nemlich die Galle zuvor hinweg gethan hat / in Mehl / und läßt sie fein rösch aus dem Schmalz ; So man will / kan auch in die Schüssel eine Brüß von Cappern gemacht / und die gebachene Stücke darauf gelegt werden. Oder man kan auch von Zwiebeln eine Brüß darüber machen / wann man anders die Zwiebeln vorhero wol absiedet / alsdann das Wasser rein abgießt / die Zwiebeln darauf klein hacket / und in Schmalz röset ; Worauf man Pfeffer / Saffran / Wein und Essig daran thut / und solches einen Sud aufstehen läßt / endlich aber selbige entweder über- oder unter die Fisch / in die Schüssel anrichten kan.

Das XX. Capitel.

Von Ahlen / Ruppen und Schleyen.

Inhalt.

§. 1. Auf wie vielerley Art die Ahl gefotten zu zurichten. §. 2. Wie sie zu braten. §. 3. Wie die Ruppen zu siedeln. §. 4. Und zu braten. §. 5. Und endlich wie mit den Schleyen zu verfahren. Woben allenthalben so wol von den Füllen die in die Fisch zu machen / als auch von den Brüßen / wie dieselbigen zu zurichten / gebacht wird.

§. 1.

 Nachdem wir in dem vorhergehendem Capitel von den Hechten / Forellen und Karpffen gehandelt / wollen wir in diesen von den Ahlen / Ruppen und Schleyen etwas wenig anmercken. Erstens aber von dem Ahl / demselbigen nagelt man den Kopf an ein Bret / ziehet ihm die Haut bey dem Kopf ab / und nimmt alsdann das Eingeweid heraus / zerschneidet den Ahl in Stück / ziehet auch mit einem Strohhalm / das Naderlein oder Häutlein / so durch das Rückgrad gehet / durch / brühet darauf die Stücke mit heißem Salz / Wasser und Essig ab / wäschet sie nachmals aus / siedet also den Ahl mit Wein / Wasser und Essig / und einen guten Theil Salz ab / thut auch klein gehackten Salbey / Petersilien / Majoran / nebst gutem Gewürz dazu / und trägt ihn / wann er gefotten / also trocken auf den Tisch ; Man kan auch / nach Belieben / eine Brüß darüber machen / und zwar entweder von klein geschnittenen und geschweiften Zwiebeln / nebst einem gutem Theil Butter und Gewürz ; Oder man kan von obengedachter Brüß nehmen / darinnen der Ahl gefotten worden / etwas Butter / nebst Gewürz dazu thun /

und über den Ahl anrichten ; Will man ihn aber ganz auf den Tisch tragen / so muß derselbige nicht abgezogen / sondern in heißer Asche abgerieben / und mit Wasser abgebrüht / auch das Eingeweid ausgenommen / und der Ahl in Stücke zerschnitten werden / doch also / daß er an dem Rückgrad beysammen hängen bleibt / und also in einer Kande in die Pfanne gelegt / mit Essig / Salz und Wein / darunter auch Petersilien gemengt / gefotten / und der Fisch dabei fleißig verwendet werde / damit er allenthalben wol durchfoche / dann legt man ihn in eine Schüssel / bestreuet ihn nach Belieben mit Brod-Rinden / Mehl. Weiters kan auch den Ahl / wann er abgezogen und ausgenommen / das Rückgrad heraus gelöst / das Fleisch sodann mit Salz / gutem Gewürz / Majoran und Rosmarin (welches alles klein zerschnitten seyn muß) bestreuet / gegeneinander zusammen gerollt / gebunden / und in ein Tuch genehet / in Salz-Wasser gekochet / alsdann wieder aus dem Tuch genommen / und auf den Tisch / mit einer beliebigen Dunckel getragen werden. Desgleichen kan man ihn auch in kein Tuch genehet / sondern nur desto fester zugebunden / in einem Hasen mit einer kurzen Brüß / darinnen gutes Gewürz ist / kochen / und so er erkaltet / den Hasen / damit er gebunden / davon nehmen / alsdann den Ahl in Scheiben zerschneiden / und ihn in eine Schüssel legen / solchen darauf mit Petersilien / und / so man will / Citronen-Marck darauf drucken / auch einen beliebigen Wein-Essig dazu hingeben.

§. 2.

Einen gebratenen Ahl aber richtet man auf diese Art

Art zu. Nämlich man würzet (wann die Haut abgejogen / und er in Stücke zerschnitten / wie bey dem Anfang gemeldet worden /) die Stücke mit gutem Gewürz / als Muscaten-Blüh / Cardamomen / Pfeffer und Ingber / wie auch mit Salz / umbindet sie alsdann mit Lorbeer-Blättern / und brätets also in einer Pfannen / oder an dem Spieß / betreufft es auch wol mit Butter / thut hernach die Fäden / damit die Lorbeer-Blätter gebunden / davon / und trägt diese Stücke mit Citronen zu Tisch. Endlich aber nimmet man auch den Ahl / wann er so zerschnitten ist / thut das Rückgrad davon / pfeffert und salzt denselbigen / und brätet ihn auf dem Rost ab / es kan auch nach Belieben / eine Brüh in die Schüssel darzu gemacht werden.

§. 3.

Die Ruppen / wann sie blau seyn sollen / können also gefotten werden: Nämlich / man öffnet dieselbige an dem Bauch / nimmet das Eingeweid heraus und thut die Gall davon / doch daß die Leber / als welches das Delicateste an diesem Fisch / daran hangen bleibt / gieffet als dann Essig darüber / und läßt es etwas stehen / seget darauf Essig und Wasser / welches gesalzen seyn muß / zum Feuer / thut die Ruppen / wann das selbige siedet / darein / und läßt es einen Sud aufthun / seyhet alsdann die Brüh davon ab / und gieffet Erbes-Brüh darüber / thut auch Ingber und Muscaten blüh / nebst Peterfilien-Kraut / Butter und etwas gebrannt Mehl dazu / läßt es miteinander sieden / und richtet es also an. Man kan auch die Erbes-Brüh davon lassen / und etwas gute Fleisch-Brüh daran gieffen / dann Lemoni darunter schneiden / und mit Essig sauer machen; Oder man kan die Erbes-Brüh und Wein nehmen / Rosmarin / Weinbeer / Pfeffer und Zucker daran thun / dieselbige einen Sud aufthun lassen / nachgehends durch einen Seyer treiben / und die Ruppen in solcher Brüh sieden lassen. Ist es aber beliebig eine gelbe Brüh zu haben / so kan man die Ruppen zuvor im Salz-Wasser absieden / alsdann dieselbige genau abseihen / Wein / Gewürz und Saffran / nebst geriebenen Lebkuchen / daran thun / und also die Ruppen darinnen aufsieden lassen. So kan man auch die Ruppen in Wein / Gewürz und Saffran einmachen.

§. 4.

Endlich sind auch die Ruppen gebraten gut / und werden dieselbige gleich dem Ahl in Stücke zerschnitten /

wol gewürzt / und mit Salbey gespickt / oder auch mit Lorbeer-Blättern eingebunden / und also / gleich dem Ahl / abgebraten / und kan man in die Schüssel entweder eine beliebige Brüh machen / oder auch geschnittene Citronen dazu geben; Die Ruppen-Leber aber / kan auch absonderlich zugericht werden / wann man sie nämlich entweder bräter oder in einer Brüh zurichtet; Ubrigens kan man auch Vomeranken-oder Citronen-Safft darauf drucken. Ja es lassen sich auch die Lebern wie Austern zurichten / wann man nämlich dieselbige vorher mit warmen Wasser quellet / und hernach wieder etwas erköhlen läßt / selbige darauf in Stücke zerschneidet / und nebst ein wenig Butter / Cardamomen / Salz und Muscaten-Blüh in die Austern-Schalen füllet / worauf man dieselbige auf einem Rost seget und wol umwendet / hernach aber mit den Schalen zu Tisch tragen kan. Und also kan man auch mit der Karpffen-Milch verfahren.

§. 5.

Und dann können auch die Schlehen folgender massen gekocht werden / wann man nämlich dieselbigen an dem Bauch aufschneidet / das Eingeweid herausnimmt / und den Fisch in siedendem Wasser überbrühet / daß der Schleim und das Unreine abgehet / hernach dieselbige in Stücke zerschneidet und entweder in Salz-Wasser oder aber in einer Erbes-Brüh kochet; So können sie auch nach Belieben / wie die Ruppen zugerichtet / nur daß sie / wie schon gedacht / wol von dem Schleim und Schüpplein gereinigt werden. Man kan sie auch im Schmalz oder Oel bachen / oder wie den Ahl und Ruppen / in Lorbeer-Blätter einbinden und braten. Will man aber dieselbigen füllen / so ziehet man ihnen die Haut / welche ohne dem gerne abgehet / herab / schneidet das Fleisch von dem Grät hinweg / doch daß das Grät ganz bleibt; hacket alsdann das Fleisch mit Weinbeerlein / geschweiften Zwiebeln und Eyerdottern / und nimmet Ingber / Salz und Saffran dazu / wann es dann nun wol untereinander gemenet ist / so füllet man diese Füll über das Rückgrad / ziehet die Haut wieder darüber / und giebet dem Fisch seine Form / leget ihn darauf auf einen Rost / und brätet ihn also; worauf man entweder eine beliebige Brüh dazu machen / oder den Fisch mit Butter betreufft also hingeben kan.

Das XXI. Capitel.

Von den Barben / Brezen / Persching und Karauschen / wie auch Neunaugen.

Inhalt.

§. 1. Wie die Barben und Brezen zu zurichten. §. 2. Wie die Persching zu kochen und zu bachen / auch mit einer guten Brüh zu versehen. §. 3. Wie mit den Karauschen zu verfahren. §. 4. Wie die Neunaugen zu sieden. §. 5. Wie selbige zu braten; sonderlich wann sie geräuchert. Item / wie sie zum Aufdehnen zu zurichten.

§. 1.

Dolgen nun noch andere Arten von Fischen / von deren Zubereitung zu handeln ist. Die Barben / wann sie wie die Karpffen und andere Fische aufgemacht / werden in halb Essig und Wasser / welches wol gesalzen seyn muß / gefotten / und hernach trocken mit Peterfilien-Kraut / oder Muscaten-Blüh bestreuet / auf den Tisch getragen / wozu man auch einen beliebigen Essig / wie bey dem Karpffen gedacht worden / auf den Tisch mit segen kan /

bey welcher Art man ihnen gemeinlich die Schuppen läßt. Oder man kan über dieselbige / wann sie geschüpft / eine Brüh / entweder von Eyerdottern / oder / wie es sonst beliebt / darüber machen. Auf gleiche Art können auch die Brezen zugericht werden / jedoch sind selbige besser / so man sie geschüpft hat; so kan man sie auch entweder auf dem Rost / wie schon bey andern Fischen gedacht worden / oder gefüllt in einer Keuffen oder Brat-Pfannen / wie ebenfalls vorhin erwähnt worden / braten.

§. 2.

Die Persching können auf folgende Art zugerichtet werden: Nämlich / man pfleget dieselbigen zuvor erst zu schuppen / und das Eingeweid heraus zu nehmen / alsdann in Essig und Wein / oder Essig und Wasser / mit Salz / wie es beliebt / abzusieden / und trocken mit beliebigem Essig auf den Tisch zu geben. So kan man auch eine
* 2 Brüh

/ thut
reiman
et als
tag der
Brat
Neuf
yn also
amit er
u Tisch
arüber

er maß
Dem
wor
Mehl
itücker
erweid/
m hat
malz;
ih von
auf ge
n eine
dieben
lgieff
als rö
d Essig
endlich
in die

er ganz
lgezo
Basser
nd der
er an
in ei
lg und
n/und
allent
Schüs
Mehl
d aus
Fleisch
d Rost
i) be
n/und
dann
h/ mit
leichen
r desto
Brüh/
kaltet/
dann
Schüs
o man
belie

f diese
Art

Brüh von Citronen/oder Lemonien/wie bey den Hechten gedacht/darüber machen. Oder auch dieselbige in einer Erbes-Brüh zubereiten. Wann man sie nur zuvor wol schüppet / hernach aber einsalzet / und eine Weil im Saltz ligen läst/worauf man sie/wann das Saltz wol davon abgestrichen worden / in eine Pfannen thut / Zwiebeln Scheibenweiß darüber schneidet / auch etwas Kümmel und Ingber darunter menget / alsdann die durchgetriebene Erbes-Brüh darüber seihet / und es also miteinander auffieden läset. So kan man auch Essig und Butter darein thun / oder / an statt der Butter / heiß Schmalz darüber brennen / wann man nur darauf siehet / daß die Brüh fein dicklicht wird. Ubrigens kan man auch Versching / wann sie vorhero in Wein oder Essig abgefotten / in einer solchen Brüh geben / wann man nemlich ein wenig gebrannt Mehl nimmt / und Wein daran gieffet / alsdann Zimmet / Zucker und allerhand gutes Gewürz daran thut / auch die Brüh/nach Belieben/etwas gelb machet / und also zu Fisch trägt. So werden auch die Versching im Schmalz oder Del gebachen / und wann sie vorhero gesalzen / wälget man sie in Mehl / so mit Semmel-Mehl vermischet / oder man kehret sie auch in Erbes-Mehl um / und bächet sie alsdann heraus ; wozu auch eine beliebige Brüh gemacht werden kan / und zwar entweder mit Capern / oder man kan auch Wein / Butter / Rosmarin und Gewürz / auch Muscaten-Blüh nehmen / daraus eine Brüh zusammen machen / selbige unten in die Schüssel gießen / und die Fische darauf legen. Sie lassen sich auch / wie bey den Forellen gedacht/einmachen/und auf ein Jahr lang gut behalten. Was aber den Rogen anlanget / kan derselbige ebenfalls mit gefotten / oder auch mit gebachen werden ; Will man aber ein Beyessen davon haben / so kan derselbige klein zerhackt / hernach mit gutem Gewürz und Eyern/ nebst geriebenem und geröstem Brod vermengt / und wie Knöpflein formirt / im Schmalz gebachen / auch eine Brüh von Karpffen-Schweiß darüber gemacht werden.

§. 3.

Karaischen werden eben fast wie die Karpffen gefotten / doch müssen sie zuvor geschüppt werden / inmassen sie gar gern einen mosichten Geschmack haben ; worauf man sie entweder in Saltz Wasser / oder auch wie andere Fisch in halb Essig und Wasser absiedet / so kan man auch etliche glühende Kohlen darein werffen / so ihnen den Mosichten Geschmack benehmen ; Wann sie gefotten / kan man entweder eine beliebige Brüh darüber machen ; Oder man kan kleine Zwiebeln schneiden / dieselbige im Wasser sieden lassen / alsdann die aufgemachten Karaischen neh-

men/solche etwas salzen/und in Wein-Essig legen/inmittelst auch Pfeffer und Saffran/nebst den gefottenen Zwiebeln dazu thun / und es also miteinander sieden lassen / und diese Fische kan man entweder warm oder kalt essen. So können sie auch gleich wie andere Fische gebraten / oder in Mehl gewälget und gebachen / hernach aber gleichfalls eine beliebige Brüh darüber gemacht werden.

§. 4.

Wie die Neunaugen zu zureichten / ist aus folgendem zu ersehen : Nemlich sie werden erstlich in warmer Milch ertränckelt / alsdann mit halb Essig und Wasser / oder auch halb Wein gefotten ; Wozu man auch Pfeffer / Muscaten-Blüh / Saltz / etwas Petersilien-Kraut / Kümmel und Butter zu nehmen pfleget. So können sie auch nur in Saltz / Essig und Wasser abgefotten / und also ohne Brüh zu Fisch getragen werden / man muß sie aber wol mit heißem Wasser abbrühen / alsdann das Eingeweid heraus nehmen / dieselbige wol auswachen / und alsdann / in Stücke zerschnitten / also absieden. Wobey man / nach Belieben / Essig und Pfeffer aufsetzen kan ; Ja man kan auch eine schwarze Brüh / mit Pfeffer / Schweiß und Lebkuchen darüber machen.

§. 5.

Will man sie aber braten / so müssen sie zuvor erst wol gebrüht / alsdann gesalzen / und entweder an einem hölzernen Spieß / oder auf einem Rost gebraten / auch wol mit Butter betreuft werden / damit sie nicht verbrennen. Worauf man eine süsse Brüh von Gewürz / Schweiß und Zucker darüber machen / und selbige also auftragen kan ; Es wird ihnen auch / nach Belieben / die Haut abgezogen / und selbige sodann geschwind auf einem Rost abgebratet / hernach aber von Senff / welcher mit Butter warm gemacht / eine Brüh darüber gegossen ; Sind sie geräuchert / so können sie vorhero entweder in Bier oder Wein geweicht / und also auf einem Rost abgetrocknet / zum Salat gegeben werden ; Man kan sie auch wie andere Fische eine Zeitlang gut erhalten / und auf diese Weise einmachen : Wann man nemlich dieselbige brühet / den Schweiß davon auffähret / und unter Malwasier vermischet / (den Rogen aber davon wirfft) hernach Pfeffer / Kuchen reibet / und solchen nebst Bertram / Kraut und Saltz darunter menget / dieses also einen zimlichen Ball aufthun läset / darauf die Fische aus der Brüh nimmt / dieselbige mit Zimmet / Nägelein und Pfeffer anmachet / und wieder sieden läset / wann sie dann gefotten / können sie in ein Fäßlein gethan / die vorgedachte Brüh aber darüber gegossen / und sie also aufbehalten werden.

Das XXII. Capitel.

Von Grundeln/Sängelein und Kressen/auch andern kleinen Fischlein.

Inhalt.

§. 1. Wie die Grundel zu sieden und zu füllen / auch eine Brüh darüber zu machen. §. 2. Wie dieselbige zu bachen / und mit einer Brüh zu versehen. Und endlich wie mit den Sängelein / Kressen und andern kleinen Fischlein zu verfahren.

§. 1.

Die Grundeln/wann man sie wolgeschmackt sieden will / läset man im Wein zu todt lauffen/siedet sie darnach darinn / thut Gewürz / Butter / Citronen / auch gar etwas wenig gerieben Brod dazu / und trägt sie mit Citronen / Bizelein bestreuet / zu Fisch. Es kan auch eine Brüh von gerührten Eyerdottern / Gewürz / Wein und Butter darüber gemacht wer-

den. Wie dann auch eine andere Brüh von durchgetriebenen Erbsen/Petersilien-Kraut und Butter dazu gut ist. Will man sie aber schön blau haben / so muß man Essig darüber gießen / und bey schönem hellen Feuer fein jäh im Essig / Wasser und Saltz absieden / alsdann aber in eine Schüssel thun / und mit Petersilien-Kraut oder Muscaten-Blüh bestreuet / also trocken auftragen ; Die gefüllte Grundeln werden also zubereitet : Nemlich / man klopffet etliche Eyer / läset solche hernach durch ein haren Tuch lauffen / thut alsdañ klein gehackt Petersilien-Kraut / nebst süßem Milchram und Saltz darunter / gieffet dieses über die Grundel / damit sie sich darinnen todt lauffen / siedet sie darauf in halb Essig und Wasser / machet entweder eine Butter / oder andere Brüh darüber. So kan man auch eine Brüh

Brüh von Zwiebeln / welche klein zerschnitten und in Schmalz geschweift werden müssen / folgender massen darüber machen / indem man Wein und Erbes-Brüh / oder auch etwas Gewürz und gerieben Brod/ nebst Essig / zu den Zwiebeln thut / und also die Grundel / nachdem sie vorhero einen Sud in Essig und Wasser gethan / in dieser Brüh aufsieden läset.

§. 2.

Endlich werden auch die Grundel / gleichwie andere Fische / folgender Gestalt gebachen: Nämlich man salzet dieselbige vorhero / fehet sie sodann in Semmel- und andern Mehl um / und bähcet sie aus dem Schmalz her-

aus. So kan auch / nach Belieben / über die gebachene Grundel eine Brüh gemacht werden / und schickt sich die Nachfolgende nicht übel dazu / wann man nemlich Eyerdottern wol zerklöpft / darcin etwas Essig gießet / auch klein-gebachte Kuchen-Kräuter / nebst Butter und gestossenem Ingber dazu thut / solches sieden läset / in eine Schüssel anrichtet / und die Grundel darauf leget. Auf diese Art können so wol auch die Kressen / und andere kleine Fischlein / als Sängeln / Erligen / wie auch die kleinen Weiß-Fischlein zubereitet werden / nur daß diejenige / so Schuppen haben / davon gereinigt / und bey den Kressen und Weiß-Fischlein das Eingeweid heraus genommen werde.

Das XXIII. Capitel.

Von Krebsen / Schild-Kröten / und Fröschen.

Inhalt.

§. 1. Wie die Krebse zu zürchten: die Schalen zu füllen und zu bachen / auch eine Brüh darüber zu machen sey. §. 2. Auf was Art und Weise die Krebse sonst zu bachen: Item / wie sie unter dem Hopffen zu sieden und zu dämpfen seyen / desgleichen wie sie in Aultern-Schaalen zu zürchten. §. 3. Wie von den Krebsen eine Milch / und noch ein anders gutes Essen zu machen. §. 4. Wie die Schild-Kröten zu zürchten. Item / wie sie zu bachen und zu füllen. §. 5. Und endlich wie die Frösche zu bereiten seyen.

§. 1.

 Nach den Fischen wird auch von den Krebsen / Schild-Kröten und Fröschen zu handeln / welche folgender Gestalt zugerichtet werden: Nämlich / die Krebse pflegen insgemein mit halb Wasser und Wein / oder mit lauter Wasser / (wiewol etliche etwas Essig dazu nehmen) mit Salz / Kümmel und Pfeffer vermengt / gesotten zu werden / und wann sie genug haben (welches man daran erkennet / wann man eine Scheer davon abbricht / und versucht / ob sich das Fleisch wol davon ablöset) so richtet man sie in eine Schüssel / und bestreuet dieselbige mit Petersilien-Kraut und Barabi-Blümlein / decket sie mit einem Serviet zu / und trägt sie also warm zu Tisch. Auf den Rand der Schüssel / kan Pfeffer und Salz geleet werden. So kan man auch die Krebs-Schaalen füllen / und zwar auf folgende Art: Nämlich / man nimmet groffe Krebse / siedet sie / wie oben gedacht / ab / löset alsdann die Scheeren und Schwänke aus den Schaalen / und hacket dieselbige klein / thut darauf gerieben geröst Semmel-Mehl / klein gebacht Petersilien-Kraut / gutes Gewürz / und etwas Salz dazu / machet solche Füll mit Eiern an / füllet sie hernach in die groffe Krebs-Schaalen oder Nasen / nachdem man sie vorhero wol ausäubert und das Bittere davon gethan hat / bähcet sie im Schmalz / und zwar entweder in einem Ofen / oder in einer Sorten-Pfannen; Und über dieses Gefüllte kan man auch / nach Belieben / eine Brüh / entweder vom Gewürz und Butter / oder von Wein / Zucker und Zimmet / wie auch andern gutem Gewürz darüber machen. So können auch Knöpflein von solcher Füll gemacht / und in der Fleisch-Brüh / gleich andern Knöpflein / gekocht werden.

§. 2.

Desgleichen können auch die Krebse / nicht allein / wie vorhin schon gedacht / im Wasser abgekocht / und aus den Schaalen gelöst / sondern auch die Schwänke samt den Scheeren in ein wenig Mehl geschwungen / und aus dem Schmalz gebachen werden / wie dann auch eine Brüh von denen Schaalen (welche wol zerstoßen / und nebst gebähetem Brod / in einer Fleisch-Brüh gesotten werden müssen) durch einen Seyher durchgetrieben / und mit

gutem Gewürz gewürket / auch mit einem Stücklein Butter aufgesotten / über die gebachene Krebse angerichtet werden kan. So kan man auch / an statt der Fleisch-Brüh / guten Wein nebst Zucker und Zimmet nehmen / wann man anders die Brüh süß haben will. So aber die Krebse klein sind / können sie mit samt den Schaalen gebachen / so sie aber groff / und also die Schaalen starck sind / werden dieselbige abgezogen / und das andere im Schmalz gebachen / hernach eine Brüh von Agrest oder unreitigen Wein-Trauben / welche mit Wein / Gewürz und Butter zu zürchten / darüber gemacht werden. Ja sie können auch / wann sie von den Schaalen gereinigt / und die Flossen / wie auch die Beine davon wol abgeschritten worden / in ein Teiglein mit Wein und Eyerdottern vermengt / gedunckt / und also gebachen werden. Nicht weniger können sie / so sie gesotten / aufgemacht / und die Nasen samt den Schaalen an den Schwänken und Scheeren hinweg gethan worden / in Hopffen-Salat / welcher vorhero wol gebrüht und in Butter und Gewürz abgekocht werden muß / gekocht und also miteinander angerichtet werden / welches ein gut und schönes Essen ist. Gedämpft aber können sie in einem Ziegel werden / wann man nemlich dieselbige von den Schaalen reiniget / hernach in den Ziegel Butter und Gewürz thut / und also die Krebse darinnen dämpfen läset. Sie lassen sich auch wol in Senffessen / wann man nemlich dieselbige ausschället / und in einer Schüssel mit Butter und Senff auf einer Kohlen sieden läset. Ferner können auch die Krebse in Aultern-Schaalen zubereitet werden / wann man nemlich die ausgeschälten Schwänke darcin thut / und mit Butter und ausgedruckten Citronen-Safft dieselbige einen Sud aufthun läset. Ja man kan sie auch unter die Olla podici da nehmen.

§. 3.

Nicht weniger kan von den Krebsen eine Milch auf folgende Weise gemacht werden: Nämlich / man muß die gesottene Krebs-Schaalen / und das Unsaubre davon thun / alsdann alles zusammen in einem Mörsner stoßen / mit guter Milch durchtreiben / und bey dem Feuer zu sammen lauffen lassen. Doch muß man wol Acht haben / daß es nicht stinckend werde. Wann es nun zusammen gelauffen / so thut man es in ein rein Tuch / und dazu frisch-geklaubte Weinbeer / bindet es zusammen / und beschwehrt / hernach wann es erhärtet / zerschneidet man es in Stücke / machet eine Brüh von Pfeffer-Kuchen / Wein und Gewürz darüber / und läset es noch einen Sud aufthun. So kan man auch noch ferner ein kräftiges Essen von den Krebsen / auf folgende Weise machen: Nämlich man ziehet den Krebsen die Dörner oder Nlederlein lebendig aus den Schwänken / schneidet die Schnauken hinweg / zerstoßet

* R 2

hernach

hernach die Krebs in einem Mörsner / mengt zerflopfte Eyer / nebst etwas Salz darunter / treibet solches alles durch ein haren Sieb / und wann man eine gute Milch in einer Pfanne gesotten / thut man das Durchgetriebene von den Krebsen darein / rühret es wol / bis es etwas siedet und hart wird / schüttet es hernach auf einen Durchschlag / und beschwehret es ein wenig / damit das Wasser von der Milch kommt; Worauf es Stückweis erschnitten / und entweder im Schmalz gebachen / oder auch in einer süßen Brüh von Mandeln eingemacht wird.

§. 4.

Die Schild-Kröten werden folgender massen zubereitet: Nämlich / man hauet ihnen zuvörderst den Kopf und die Füße ab / dieweil sie aber dieselbige unter dem Schild verbergen / so leget man ihnen eine glühende Kohlen auf den Rücken / damit sie der Hitze zu entfliehen / den Kopf samt den Füßen hervorstrecken / worauf man ihnen geschwind den Kopf mit einem Messer hinweg hauen muß / da man dann die Füße gar leicht bekommen kan; So dieses verrichtet / siedet man sie in einer kühlen Brüh / nimmet sie darauf aus derselbigen / löset die Schaaalen davon ab / und thut das Eingeweid heraus / man muß aber subtil damit umgehen / inmassen es viel Galle in sich hat / damit dieselbige nicht zerdrückt werde; darauf pfleget man sie zu fricassiren / wie die jungen Hühner / und eine Brüh von Eiern mit Weinbeer-Safft / oder auch eine Brüh von Zwiebeln / Erbes / Butter / und gutem Gewürz daran zu machen. Gestalten man auch eine Brüh von Citronen / Vomeranen und Lemonien darüber machen kan. Die Schild-Kröten können auch gebachen werden / wann man nemlich von denselbigen den Kopf und die Füße hinweg gethan / und sie mit Salz im Wasser abgesotten werden / damit die Schaaalen davon kommt /

worauf man sie zergliedert / mit Salz und Pfeffer bestreuet / im Mehl umkehret / hernach im Schmalz bähret / und also zu Tisch trägt; Will man aber eine Brüh darüber haben / so kan von guten Kräutern / oder von Agrest-Beeren / oder auch von sauren Lemonien eine darüber gemacht werden. Die Schild-Kröten-Schaaalen kan man auch mit einem Hecht füllen / wann man nemlich dieselbige siedet / und hernach von den Schild-Kröten ablöset / doch daß die Schaaalen zu beeden Seiten ganz bleibt; worauf der Hecht klein zerhackt / mit gutem Gewürz und beliebigen Kräutern nebst Eiern / zu einer beliebigen Füll gemacht / in die Schaaalen gefüllet / und in einer Erbes-Brüh von Muscaten-Blüh / Peterwurkein und Butter / gesotten werden muß. Welches absonderlich eine Speise in der Fasten ist; wiewol auch die Schaaalen nach Belieben / mit Fleisch auf diese Art gefüllet werden können.

§. 5.

Letztes werden auch die Frösche folgender massen zubereitet: Nämlich / man ziehet das Fell ab / behält die hindern Füße samt etwas von dem Rücken zu verpeisen / wirft das andere hin / und richtet also das Hindere folgender Gestalt zu: Nämlich / es wird erstlich wol gewaschen / hernach in einer Fleisch-Brüh geuotten / und dann eine Brüh von Karpffen Schweiß / oder auch von Agrest-Beeren darüber gemacht. So können auch die hindern Füße mit Salz und Pfeffer bestreuet / im Mehl umkehret / gebachen / und also warm und rösch auf den Tisch gebracht werden; Ubriges pfleget man auch die Knochen zu zerbrechen / die Schenckel übereinander zu schlagen / hernach in einem Teig umzukehren und also zu bachen; Aber die gebachene Frösche aber / kan man auch eine saure Brüh von Butter und Gewürz machen.

Das XXIV. Capitel.

Von Aустern / Muscheln und Schnecken.

Inhalt.

§. 1. Wie die Aустern so wol mit / als ohne Schaaalen zu zureichten. §. 2. Wie sie in Fäßlein einzumachen / und zu verwahren. §. 3. Wie mit den Muscheln zu verfahren. §. 4. Wie die Schnecken mit und ohne den Häusern zu kochen. §. 5. Wie sie zu braten / zu spicken und zu bachen seyn / worüber auch allenthalben von den Brühen gehandelt wird.

§. 1.

Meilen auch unter die Speisen die Aустern / Muscheln und Schnecken gehören / als wollen wir in dielem Capitel auch etwas davon handeln. Die Aустern bringt man zu uns auf zweyerley Art / entweder mit oder ohne Schaaalen; die mit den Schaaalen versehen / werden für die Besten gehalten / und also zubereitet: Erstlich werden die Schaaalen zuvor rein abgewaschen / daß der Sand und Unstat davon kommt. Hernach werden sie mit einem Messer von einander gelöst / jedoch muß man Acht haben / daß das See-Wasser / welches in einer Haut / gleich einem Glas sich verhält / nicht heraus gehe. Wann sie dann nun abgelöst und umgewendet worden / läßt man sie in ihrer eigenen Brüh in der tiefsten Schaaalen / folgender Gestalt kochen. Nämlich / man leget sie auf einen Rost / unter glühende Kohlen (doch müssen die Kohlen nicht gar zu stark seyn / inmassen sonst die Schaaalen gerne zerpringen) thut Pfeffer / Cardomömlen / Citronen-Safft / Butter / oder / nach Belie-

ben / Del dazu / und läßt es also einprägen / so dieses geschehen / trägt man sie also warm zu Tisch / und streuet / so man will / geriebene Semmel Rinden darauf. So können auch dieselbige in einem Deselein zubereitet werden / und pflegen sie sich darinnen gar schön abzubräunen / in einer Schüssel oder kan man sie also zureichten: Nämlich man nimmet sie aus ihren Schaaalen / thut ihre eigene Brüh dazu / sezet sie also in der Schüssel über die Kohlen Pfannen / wirft dazu etwas Salz / gutes Gewürz / Citronen-Safft und Schelllein / nebst Butter / und so man gern von Zwiebeln isset / klein-geschchnittene Zwiebeln daran / und läßt also dieselbigen aufkochen. Viel thun auch Senff daran / und lassen sie also darinnen aufkochen. Und auf diese Weise werden auch die Aустern / so in den Fäßlein / zubereitet. Endlich können sie auch mit Salz und Pfeffer bestreuet / im Mehl gewälget / und aus Butter gebachen / auch hernach Citronen-Safft darauf gedrückt werden.

§. 2.

Ferner kan man auch die Aустern selbst einmachen / wann man nemlich dieselbigen aus ihren Schaaalen nimmet / und in ein Fäßlein leget / hernach auf jede Lag Aустern etwas Salz / Pfeffer und Lorbeer-Blätter / auch / so man will / Muscus und Ambra / nebst geschchnittener Zimmt thut / und also eine Lag nach der andern macht. Auf eine andere Art werden sie folgender massen eingemacht: Nämlich man nimmet dieselbigen aus den Schaaalen / gießet die Brüh / so sie bey sich haben / mit etwas Wein und

Wein-Essig vermengt in ein Geschirz / thut ganzen Pfeffer / Muscaten-Blumen / geschnittenen Ingber / Nagelein / Lorbeer-Blätter / und etwas Salz dazu / und lässt dieses also aufsieden / so dieses geschehen / thut man die Austern darein / und lässt sie gleichfalls darinnen aufsieden / nimmt sie darnach heraus / und lässt die Brühe noch etwas kochen ; Worauf man die Austern / wann die Brühe erkaltet / nebst derselbigen in ein Fäßlein thun / und in einem Keller verwahren kan.

§. 3.

Die Muscheln werden folgender massen zugerichtet ; Nämlich / es wird zuvörderst das Steinigte davon rein abgenommen / alsdann werden die Muscheln / wann sie gewaschen / in Salz-Wasser / worzu etwas Petersilien genommen werden kan / aufgefotten / hernach aus der Brühe genommen / und die Schaaln abgehoben. Worauf man sie / auf ein Schnitt Brod leget / in ihrer eignen Brühe Eyerdottern zerreibet / selbige in einer Pfannen mit Petersilien siedet / und über die Muscheln gieffet. So können sie auch / wann man sie aus den Schaaln genommen / gleichwie die Austern in eben dergleichen Brühe zugerichtet werden.

§. 4.

Endlich ist auch zu berichten / wie die Schnecken zu zurechten seyen. Diese nun / pfeget man in ihren Häusern zu siedeln / hernach das obre Blättlein hinweg zu thun / mit einer Sabel den Schnecken heraus zu nehmen / und die Schwänze / samt der schwarzen Haut / davon zu ziehen ; worauf sie mit Salz gerieben / und in warmen Wasser abgewaschen werden / damit der Schleim davon kommt. (Ettliche gießen auch Essig darüber / welches ebenfalls das Unsaubere davon reinigt.) Endlich aber werden sie in guter Fleisch-Brühe mit allerhand gutem Gewürz / klein wenig Semmel-Mehl / und Butter gefotten. Will man sie aber in den Häusern auftragen / so muß man die Häuser /

wann die Schnecken heraus genommen worden / in Wasser / oder einer Laugen wol aufsieden / mit Salz ausreiben / und wol austrocknen ; Worauf man die Schnecken in einer Fleisch-Brühe mit Gewürz wol siedeln / selbige hernach wieder mit einem Stücklein Butter / und etwas Muscaten-Blüth in die wol gereinigten Häuser einfüllen / und solche auf der Schüssel oder in einem Stollhafen / in einer kurzen Brühe noch etwas aufsieden lassen kan ; So können auch / nach Belieben / unterschiedene Brühen / darüber gemacht werden. Als zum Exempel / mit gerösteten Zwiebeln / gutem Gewürz und Butter / welche man in eine Schüssel über gebäht Brod / nebst dem Schnecken / anrichten kan. Ja sie können auch in Del / nebst klein geschnittenem Rosmarin / Gewürz und Zitronen-Safft / auch denen Scheisslein gekocht und zugerichtet werden.

§. 5.

Ubrigens können auch die Schnecken / wann sie / wie oben schon gedacht / wol gereinigt / und mit Butter oder auch gutem Del / nebst Zitronen-Safft und gutem Gewürz in die Häuslein versehen worden / auf einem Rost über der Kohlen gebraten werden. Ja man kan sie auch mit einer kleinen Spick-Nadel / mit Speck oder klein geschnittenem Knoblauch spicken / und also an einem Spießlein oder in der Bratpfannen braten. Gleichwie man sie aber zu braten pfeget / also können sie auch noch ferner gebachen zugerichtet werden. Wann man sie nemlich wol gereinigt mit Salz und Pfeffer bestreuet / in Mehl wälget / und also aus dem Schmalz bächt. Worauf man sie also warm auf den Tischo tragen / oder / nach Belieben / eine Pomeranzen- oder Zitronen-Brühe darüber machen kan. So können sie auch durch ein Feiglein gezogen / und also gebachen / hernach aber mit Zucker und Ingber bestreuet / und also angerichtet werden.

Das XXV. Capitel.

Von gefalzenen und geddrzten Fischen / als Hering / Pickling / Lax / Laperdan / Stockfisch und Plateis.

Inhalt.

§. 1. Wie die Hering so wol frisch als gefalzen / gefotten und gebraten werden können. §. 2. Wie mit den Picklingen zu verfahren. §. 3. Wie die Lax und Laperdan zu zurechten. §. 4. Wie die Stockfische zu kochen. §. 5. Wie eine Füll darein zu machen. §. 6. Und endlich / wie mit den Plateisen umzugehen.

§. 1.

Nach den frischen folgen die gefalzene und geddrzte Fische / als nemlich die Hering / Pickling / Lax / Laperdan / Stockfisch und Plateis / von deren Zubereitung folgendes zu merken. Die Heringe pfeget man aus der Sonnen zu nehmen / das Eingeweid heraus zu thun / und den Hering ein baar Tag zu wässern / hernach in Wasser abzusieden / und eine Brühe / entweder von Senfft / mit Ingber und Butter vermengt / oder auch von sauren Milchram / nebst gutem Gewürz und Butter darüber zu machen / und also noch einen Sud aufstun zu lassen. Es kan auch eine durchgetriebene Erbes-Brühe darüber gemacht werden. Die Heringe können auch gebraten werden / und zwar wann man sie frisch haben kan / so pfeget man sie bey dem Kopf auszuweiden / hernach zu schuppen / auf dem Rost

zu braten / und eine Brühe von geschmolzener Butter / Wein / Weinbeer-Safft / oder Wein-Essig darüber zu machen. Sind sie aber gefalzen / so muß man sie wol auswässern / hernach aufhängen / und wieder wol austrocknen lassen / darauf sie auf dem Rücken aufgeschnitten / und also mit Butter bestrichen / auf dem Rost abgebraten werden müssen / den Kopf aber muß man abschneiden / und in den Hering hinein stecken ; So kan man sie auch manchmal in Milch weichen / und fein schnell abbraten. Ubrigens / gibt man sie auch gemeinlich trocken / mit beygesetztem Essig (worinnen Pfeffer gemischt ist) zu Tischo / wiewol man sie auch auf gekochtes saures Kraut / oder Kohl legen / und so auftragen kan ; Ja sie können auch in Mehl umgekehret / gebachen / und alsdann eine Senff-Brühe darüber gemacht werden ; wosfern man sie nur zuvor wol gewässert hat. Endlich können sie auch gleich denen Sardellen / wann sie wol ausgewässert / und die Gräte / so viel möglich / davon genommen worden / in lange schmale Stücklein zerschnitten / und Wein-Essig / klein-geschnittene Zwiebel / wie auch klein-geschnittene Aepffel / nebst Pfeffer und Del daran gethan / auch mit Zitronen-Bißlein bestreuet / kalt aufgetragen werden.

§. 2.

Die Picklinge werden gleichfalls geschuppt / oder

* 23

66

es wird ihnen die Haut abgezogen / und sie in Wein / oder auch wol in Bier / oder Wasser eingeweicht / worauf man sie von einander schneidet / also platt auf einen Rost leget / und brätet / hernach aber trocken auf dem Tisch mit Essig und Pfeffer / oder auch mit Senff giebet; So können sie auch / wann sie gebraten / mit Senff und Butter begossen / zum Essig aufgetragen werden.

§. 3.

Wie der Lax zu zurechten / giebt uns nachfolgendes zu erkennen; Nämlich man nimmt denselbigen / wäscht ihn wol von dem Saltz aus / siedet ihn hernach im Wasser ab / machet eine Brühe von Gewürz / klein gehackten Petersilien / nebst Butter und Semmel-Mehl darüber / und läßt ihn also sieden; Man kan auch von sauren Kam oder Senff eine Brühe darüber machen. Will man ihn aber kalt geben / so wird er ebenfalls vorhero wol gewässert und überfotten / hernach kalt in eine Schüssel gelegt / und Citronen darüber gedrückt / auch Essig und Del / samt Pfeffer und Citronen-Schelflein darüber gethan. Dergleichen thut man mit dem Laperdan / welcher / wann er überfotten worden / ausgeklaubet / in eine Schüssel gelegt / Butter darüber gegossen / und darinnen noch einen Ball aufgefotten wird. Ubrigens / kan man ihn / nach Belieben / gleichwie den Lax zurechten.

§. 4.

Auf gleiche Weise / kan man auch mit dem Stockfisch verfahren; Wann man nemlich denselbigen / also dürr / vorhero wol mit einem Holz schläget / hernach Tag und Nacht in einer scharffen Laugen weicher / und wann diese davon gegossen / frisch Wasser oder welches noch besser / Köhren-Wasser darüber thut / solches alle Tag frisch continuiret / bis der Stockfisch weich wird / worauf er sauber abgeschuppt / und die Grät so viel möglich / davon gelöst / er selbst aber in einen Stollhafen gethan / und dazu frisch Schmalz oder Butter / nebst klein geschelhten Zwiebeln gelegt / und also in einer Kohlen aufgekocht werden kan. Ubrigens / darff man nur ein klein wenig Wasser dazu gießen; Wann er nun fertig / wird erst Saltz / und / nach Belieben / Ingber darauf gestreuet; Ja es können auch Zwiebeln in Schmalz darüber geröstet werden. Dann zu merken ist / daß man den Stockfisch nicht eher saltzen soll / bis er angericht wird / dann wann das Saltz mit kochet / pfleget er gerne hart zu werden. Ferner kan man auch den gewässerten Stockfisch in Wasser abkochen / selbigen hernach auf ein Bret thun / und die Grät / so viel möglich / heraus lösen / alsdann denselbigen von einander blättern / in eine Schüssel legen / darüber heisse Butter gießen / solchen ein klein wenig dämpffen lassen / und mit Saltz und Ingber bestreuen; Ingleichen kan man auch süßen Kam nehmen / und denselben darinnen kochen / oder man kan auch Senff und

Butter daran thun / und ihn nachmals aufkochen lassen. Ja man kan auch eine Brühe von durchgetriebenen Erbsen / oder auch von etwas gebranntem Mehl / mit Butter und Gewürz darüber machen. Zu merken ist auch / daß der Stockfisch in allen nicht lang kochen darff / dann durch das lange kochen / er nur hart wird.

§. 5.

Es kan auch der Stockfisch / und zwar folgender gestalten gefüllt werden; Man muß nemlich die Pelstie von dem Stockfisch / und zwar das Schwanz-Stück nehmen / die Schuppen davon thun / und mit warmen Wasser brühen / daß die Haut davon sein ganz bleibt / hernach muß man etwas von dem Stockfisch heraus reißen / die Grät davon lösen / auch / so viel möglich / dasselbige auskaubern / das Herausgerießene klein zerhacken / etwas Semmel-Mehl in Schmalz rösten / und den gehackten Stockfisch / nebst gutem Gewürz / dazu thun / mit Eiern wol anmachen / und solche Füll hernach in die Haut des Stockfisch füllen. Worauf man den Stockfisch in eine Brat Pfannen thut / darein aber entweder Schmalz / oder Scheiben-weiß geschnittener Speck gelegt / damit sich derselbige nicht so leicht anhängt / und also in einem Ofen / oder auf einer Kohlen braten lassen; Indeß muß man / wann er auf der Kohlen gebraten wird / denselbigen mit einer eisernen Stürhen bedecken / und gleichfalls Kohlen darauf legen; So kan man auch in der Füll / nach Belieben / Rosin und Mandeln nehmen. Oder man kan auch folgender Weise damit verfahren: Wann man nemlich das Schwanz-Stück wol von den Schuppen und Gräten auskaubert / hernach eine Füll nach seinem Belieben machet / selbige in ein zuvor wol ausgewaschenes Schweins- oder Kalbs-Netz streichet / das Schwanz-Stück wol damit umwickelt / solches mit einem Faden zunehet / hernach saltzet / und in einer Brat-Pfannen braten läßt. Worauf man / nach Belieben / eine Brühe von Butter und Gewürz / oder auch von Wein / darüber machen kan.

§. 6.

Endlich werden auch die Plateis / wie folget / zurecht: Nämlich man pfleget dieselbige wol zu wässern / hernach in Wasser abzusieden / und die Grät davon abzulösen. Worauf man eine gute Brühe nach Belieben / entweder von Butter / Gewürz / etwas gebranntem Mehl / und klein gehackten Peterlein / Kraut / oder auch von durchgetriebenen Erbsen / nicht weniger von Wein und kleinen Rosinlein / darüber machen kan; So können auch frische Erbsen in einer Fleisch-Brühe vorhero abgekocht / und hernach mit Gewürz und Butter / mit samt den Plateisen / nochmals aufgekocht werden; kan man aber frische Plateis haben / so werden dieselbige im Saltz-Wasser abgekocht / und eine beliebige Brühe darüber gemacht.



Das XXVI. Capitel.

Von Pasteten unterschiedlicher Arten.

Inhalt.

§. 1. Auf wie vielerley Arten die Pasteten/absonderlich von Butter-Zeug zu zurecht/und was in den Teig hinein zuthun seye.
 §. 2. Wie man mit den Fischen umgeben soll/ so man einzuschlagen willens/ und eine Pastete daraus zu formiren hat; Insonderheit aber wie Ahle in einer Pastete zu zurecht. §. 3. Wie die Austern. §. 4. Ein Biber-Schwanz. §. 5. Und endlich wie die Schnecken/Bretsch/Morgeln / etc. in die Pasteten zu schlagen/und eine Brüh darüber zu machen.

§. 1.

Bis hier haben wir von Fleisch und Fischen gehandelt/ folget nun auch/ wie man eine Pasteten bereiten solle / welches also geschiehet; Nämlich man muß/wann man die Pasteten von Butter-Zeug haben will/ etwan zwey Maas Mehl nehmen / und dasselbige auf ein Bret schütten / alsdann ein halb Pfund Butter darein schneiden / solches unter das Mehl etwas wircken / darauf mit warmen Kern / oder Wasser anmachen / und also auswircken / daß es ein feiner Teig werde/ aus welchem man hernach einen Pasteten-Hafen formiren / und allerhand / nach Belieben / hinein schlagen kan. Man kan auch dieselbige auf eine andere Art bereiten: Wann man nemlich von einem Messen oder Viertel das achte Theil Mehl nimmt/ solches auf ein Bret/ oder in ein Becken thut/ hernach in die Mitte eine Bruben macht/ und ein oder zwey Eyer daran schlägt / darauf bey drey Biering klein gebröckelt Schmalz / nebst Salz darein thut / und heißes Wasser dazu gießet / bis das Schmalz in etwas zerzehet / nachgehends solches in das Mehl rühret/ und den Teig wol bey einer halben Stund auswirckt/ damit er zähe werde / aus welchem man sodann / den Boden mit einem Kollholz formiren / die beliebige Sachen hinein thun/ und den Deckel darüber schlagen kan. Doch daß man es fein wol an den Boden verklebe / damit die Pastete nicht Luft bekomme; Worauf man etwas von dem Teig in einen Model drucken / oder sonst ausschneiden/ und zur Zierath um und auf die Pasteten thun/ selbige hernach mit einem zerklöpften Eyer bestreichen / und also backen lassen kan. Zu mercken aber ist/ daß der Ofen wol erhitzt seye / und daß man so bald kein Luft / durch Oeffnung desselbigen/ auf die Pasteten gehen lassen muß/ bis sie vorhero wol erhartet. In diesen Teig nun kan man Rindvieh wie auch Kalb-Fleisch/ welches alles aber vorhero wol gewürzet und gesalzen seyn muß/ desgleichen Wildpret hinein schlagen; will man aber den Teig nicht allzu dick machen / so ist es nöthig / daß das Fleisch vorhero überfotten werde / damit die Pasteten so lange nicht backen dürffe. Wann sie nun gebachen/ so wird eine beliebige Brüh von Wein/ Gewürz und Butter/ entweder süß oder sauer an gemacht/ und in die Pasteten/ welche oben etwas geöffnet muß werden / gegossen / solche hernach wieder zugemacht/ und noch etwas Weniges in den Ofen hineingestellt: So können auch Hühner und Tauben / nebst gehacktem Kalb-Fleisch / geriebenem Semmel-Mehl / mit Gewürz und Butter hinein geschlagen/ und gleichfalls/ wann sie gebachen/ eine Brüh dazu gegossen werden.

§. 2.

Will man aber Fische einschlagen / so muß man dieselbige zuvorderst wol schuppen / alsdann das Eingeweid heraus nehmen / die Gall davon thun / den Fisch sauber

auswaschen/ und über quer Schnitte darein schneiden/ jedoch daß der Fisch beyammen bleibt / worauf er wol gesalzen/ und mit gutem Gewürz/ als Muskat-Blüh/ Ingber/ Pfeffer und Cardamomen wol bestreuet / und wann man ihn eine Viertel Stund so liegen lassen / in den Pasteten-Boden gleichfalls Gewürz/ und nach Belieben/ Citronen / oder Limonien/ Schnitten / auch etwas geriebenes Semmel-Mehl / und Butter gethan / hernach der Fisch / es seye gleich ein Hecht oder Karpffen / mit etwas Wein oder Wein-Essig befeuchtet / darauf gelegt/ die Pasteten aber zugemacht / und also gebachen werden muß. So sie nun fertig/ kan eine Brüh von Wein/ Wein-Essig und Butter gemacht / und in die Pasteten hinein gegossen werden; Woben aber dieses zu mercken / daß die Fisch mehr Salz / als das Fleisch / auch wol Gewürz erfordern/ absonderlich/ wann man sie in Stücke zererschneidet / da dann das Gewürz und Salz nicht zu spahren ist. Ist es ein Karpffen/ so kan man auch Nägelein dazu nehmen; Ja man kan auch Cappern / es seye gleich ein Hecht oder Karpff / mit hinein streuen; Beliebet aber der Fisch ganz / so kan der Pasteten-Hafen länglicht / wie ein Fisch formiret werden. Absonderlich aber pfleget man einen Ahl in die Pasteten folgender massen zu zurecht. Nämlich man schneidet denselbigen / wann die Haut abgezogen / in Stücke / thut das Lederlein mit einem Strohaln durchziehen / leget darauf die Stücke in starcken Wein / oder Wein-Essig / so wol gesalzen und gepfeffert worden / erhält sie also etliche Stund darinnen zugedeckt / thut alsdann in die Pasteten gerieben Brod und Butter / nebst gutem Gewürz / leget darauf die Stücke/ welche gleichfalls wol gewürzet seyn müssen/ hinein / und läßt sie zugedeckt also backen; Worauf man gleichfalls eine Brüh von Wein und Butter darüber machen kan. Will man aber Citronen-Bläcklein darinn haben/ so kan man auf jedes Stück vom Ahl eines legen; So kan auch der Ahl zu dem Braten/ wie oben bey den Fischen gedacht/ zugerichtet/ und wann er halb abgebraten / in die Pasteten gethan / dieselbige aber alsdann gebachen werden/ zu den Stücken von Ahlen/ kan man auch Austern legen/ doch muß man sie wohl mit Pfeffer und Muscaten-Blumen würzen / auch ein gut Theil Butter dazu thun.

§. 3.

Desgleichen können auch die Austern auf solche Weise in die Pasteten geschlagen werden / wann man nemlich dieselbige aus ihren Schalen nimmt / und mit Pfeffer und Muscaten-Blumen würzet / hernach mit ihrer Brüh in die Pasteten leget / und ein gut Theil Butter/ nebst ganzen Muscaten-Blumen / Salz und Pfeffer dazu thut / darauf die Pastete zumacht / und also backen läßt; wann sie nun gebachen/ kan eine Brüh von Wein und Eyerdottern/ auch etwas Zucker und Butter darüber gemacht werden.

§. 4.

Will man aber einen Biber-Schwanz in eine Pastete schlagen/ so kan solches auf folgende Weise geschehen; Nämlich man muß denselbigen vorhero auf einer Kohlen erwärmen lassen / daß ihm die schwarze Haut abgeheth / hernach die Klauen mit warmen Wasser abbrühen / daß ebenfalls die obere Haut davon kommt; wann nun dieses geschehen / so muß der Schwanz und Klauen ein baar Stund

n lassen.
 en Erb:
 Butter
 ch/ daß
 n durch

gender
 Helfste
 ick neh
 Was
 ernach
 n / die
 ussäu
 Sem
 Stock
 vol an
 Stock
 Brats
 / oder
 it sich
 Oese
 si man/
 mit eis
 en dar
 lieben/
 ch fol
 nemlich
 Grä
 elieben
 schenes
 woan
 Faden
 Brüh
 arüber

/ zuge
 ästern/
 on ab
 lieben/
 Mehl/
 h von
 in und
 n auch
 köcht/
 nt dea
 n aber
 als

Das

Stund in Wasser gefotten / alsdann das Wasser davon gethan / derselbige in Stücke zerschnitten / hernach in die Pastete gethan / auch Zimmet und allerhand gutes Gewürk / nebst gestossenen Mandeln / und Rosinen / dazu genommen werden. Wiewol man auch denselbigen mit Wein oder Wein-Essig befeuchten / und also die Pasteten wol vermachet bachen lassen / hernach aber / so sie gebachen / eine Brüh von Wein machen / und hinein gießen kan.

§. 5.

Endlich können auch die Schnecken / wann sie sau-

ber mit Salz abgerieben / wie oben schon gemeldt / mit gutem Gewürk / in eine Pastete gemacht werden. Wie sie dann auch / nebst andern Sachen / mit zu zulegen dienen / als zum Exempel / zu Briesen / Morgen / oder wie man es zur Jahrs-Zeit haben kan. In Summa / man kan in eine Pastete allerhand Sachen / wie zu einer Olla podrida zusammen legen / solches wol würgen / ein gut Theil Butter daran thun / und selbige also bachen.

Das XXVII. Capitel.

Von allerhand Neben-Essen / als Knöpflein und Eyer-Speisen.

Inhalt.

§. 1. Wie die Knöpflein zu zureichten. §. 2. Wie von Evern unterschiedliche Bey-Essen zu machen. §. 3. Wie von Mandeln solches zu thun. §. 4. Wie der Eyer-Käs zu zureichten. §. 5. Wie noch ferner ein gutes Eyer-Gericht zu machen. §. 6. Wie mit Brod und Evern etwas zu zureichten. §. 7. Wie die gefüllte Leiblein oder Semmel zu machen.

§. 1.

Nach dem Haupt-Essen folget auch das Neben-Essen / von dessen Zubereitung folgendes zu merken. Die Knöpflein können folgender massen / und zwar erstlich von Kalb-Fleisch / also zubereitet werden. Nemlich man hacket von einem hindern Viertel das Fleisch / häutet es aber zuvor wol aus / und rühret also das gehackte Fleisch / mit etlichen Evern ab / alsdann röstet man gerieben Semmel-Mehl in Schmalz / oder brennet auch wol nur eins darüber / und menget Gewürk und Salz dazu / will man sie aber gerne grün haben / so kan klein gehackt Petersilien-Kraut / oder Majoran und Schnittling dazu genommen werden ; Und solches wird alsdann in der Dicken angemacht / das man Knöpflein daraus formiren kan. Dieselbige aber werden in siedende Fleisch-Brüh gelegt / und also gefotten. Es kan auch / an statt des Kalb / Kind / Fench / mit Speck oder Marck gehackt / und auf gleiche Weise angemacht werden. Will man aber andere Knöpflein machen / so kan nur gerieben Semmel-Mehl mit etwas schönem Mehl vermenget und gleichfalls Schmalz darüber gebrannt / oder das Semmel-Mehl geröstet werden / worauf man es zu salzen und zu würzen / auch etliche Eyer daran zu schlagen / und mit etwas Fleisch-Brüh zu einer Füll anzumachen / darnach aber die Knöpflein davon zubereiten / und in siedende Fleisch-Brüh zu legen pfleget. Ja es können auch allerhand Lebern gehackt / und dazu genommen werden. Will man ferner linde Butter-Knöpflein machen / so muß man die Butter mit etlichen Evern abrühren / alsdann Semmel-Mehl und Salz / nebst Muscaten-Blüh und Pfeffer daran thun / und dieses wol untereinander rühren : Worauf man Knöpflein daraus machen / und in siedender Fleisch-Brüh aufkochen lassen kan. Noch eine andere Art Knöpflein / kan man auch auf diese Weise machen. Nemlich man weicht etliche Semmel in Wasser oder Milch / drucket sie hernach (wann sie wol geweicht) etwas aus / und rühret alsdann wol ab / hernach schläget man etliche Eyer daran / thut auch Gewürk / und etwas Schmalz dazu / und rühret es alles untereinander / hernach nimmt man es Löffelweiß heraus / und bächts aus dem Schmalz / wann sie dann gebachen / kan man sie noch in der Fleisch-Brüh mit Gewürk etwas auffieden lassen.

§. 2.

Deßgleichen können auch von Evern unterschiedli-

che Bey-Essen bereitet werden. Als zum Exempel / wann man eingerührte Eyer machen will / muß man ein Schmalz heiß machen / und selbiges alsdann wieder erkalten lassen. Worauf dann etliche Eyer zerklöpft / und etwas gefalzen / in das Schmalz geschüttet werden. Hernach wird es über das Feuer gehalten / und wol gerührt / bis es etwas zusammen lauffe / nach welchen man es anrichten / und Muscaten-Blüh darauf streuen kan. Ja man kan auch / so man will / gebratene Brat-Würste nehmen / solche in dünne Plätzlein schneiden / und darinn aufkochen lassen. Will man aber Würstlein von Evern machen / so werden / wie oben schon gemeldt / die Eyer in Schmalz gerührt / und etwas gekocht / bis sie stockicht werden : Hernach thut man gerieben Semmel-Mehl / nebst Rosinen / Weinbeeren und Mandeln (so man will) darunter / formiret es alsdann auf einem Feller / wol be- mit etwas Mehl überstreuet seyn muß / zu Würstlein / bächet es aus dem Schmalz heraus / und machet eine Brüh von Wein / Zimmet und Zucker darüber ; Gehaltene Eyer sind auch ein gutes Neben-Essen / wann man nemlich dieselbige siedet / bis sie hart werden / alsdann die Schalen herunter schelet / und die Eyer halb von einander schneidet ; Worauf man den Dottern davon nehmen / selbigen hacken / und etwas Semmel-Mehl in Schmalz rösten / auch gutes Gewürk / nebst etwas grünen klein gehackten Kräutern daran thun / und solches wieder mit etlichen Evern anmachen kan / das es beyammen bleibt. Nach diesem pfleget man diese Füll in das halbirte Eyer-Weise zu füllen / und solches auf einer Kohlen mit Fleisch-Brüh / Butter und Gewürk aufkochen zu lassen. Ubrigens / kan man sie auch aus dem Schmalz bachen / und eine Butter-Brüh darüber machen. Oder man kan sie auch noch ferner folgender massen füllen. Nemlich man muß die frischen Eyer unten an der Spitzen etwas weit / oben aber nur etwas wenig offen / alsdann das innere aus der Schalen blasen / selbiges in heißer Butter zerühren / Gewürk / gute Kräuter und Salz daran thun / auch so man will / Zucker und Rosinlein darunter nehmen / solche Füll / so dann wieder in die Schalen füllen / darauf an ein Spießlein / mit einem Stücklein Brod dazwischen / stecken / und die Eyer also abbraten lassen. Wiewol man auch die Eyer mit den Schalen nur ein wenig siedeln lassen / selbige aber hernach an der Spitzen eröffnen / alsdann Muscaten-Nuß / etwas Saffran / Salz und Ingber dazu thun / und selbige endlich im Schmalz bachen kan.

§. 3.

Ferner kan ein gutes Bey-Essen folgender massen zugerichtet werden. Nemlich / man kan Mandel mit Rosin-Wasser abtossen / jedoch so klein / wie zu einer Mandel-Dorten. Hernach kan man dieselbige mit Evern wol abrühren / und etwan zu ein Viertel Pfund Mandel zwey Eyer

Eyer nehmen / worauf man es / nach Belieben zuckern / und gleichfalls wol rühren muß. Alsdann ein Laiblein weiß-gebachenes Brod nehmen / solches in dünne Schnitten schneiden / dieselbige Schnitten mit dieser Mandel-Füll bestreichen / und solches wieder zusammen fügen / daß das Laiblein seine Form bekommt / zu mehrer Versicherung aber / daß es beyammen bleibt / wird ein Stecklein durch gesteckt / und solches Laiblein alsdann aus dem Schmalz gebachen / bis es etwas rösch wird. Worauf man das Stecklein wieder heraus thut / und über das Gebachene eine Brüh von allerhand guten Säfften machet: Als zum Beispiel von / Johannes oder Hohl-Beeren / oder auch von Wein-Nägelein-Säfften / nebst daran gegossenen Wein-Zimmet und Zucker / man kan auch ganze Wein-Nägelein / oder eingemachte Johannes-Beer nehmen / und dieses also in einer Schüssel einen Sud über der Kohlen aufstehen lassen.

§. 4.

Weiters / kan man auch einen Eyer-Riß auf folgende Art bereiten. Nemlich man nimmet zu einer Maas süßen Kams etwan 10. Eyer / klopfet dieselbige wol lästet die Eyer alsdann durch einen Seiher lauffen / daß der Vogel (wie man es nennet) davon bleibt / thut alsdann Zucker und Rosen Wasser / auch Zimmet nach Belieben / darunter / lästet den Kam sieden / und gießt es hernach zusammen. Worauf es mit einander gefotten wird / bis es etwas schockicht wird / dieses wird hernach in erdene Mödel / welche Löchlein haben müssen / oder in Körblein gegossen / damit der Schotten davon lauffen kan / gefüllt / und also über Nacht / oder auch wol nur etliche Stunde stehen gelassen / bis er erkaltet; Nachgehends auf eine Schalen ausgeblasen / und mit Zucker und Zimmet bestreuet / aufgesetzt. So kan man auch nur das Weiße von Ethern nehmen / und also zurichten / jedoch daß man zu einer Maas Kam / zwanzig Eyer-Weiße nehme / und selbige wol zerklöpffe.

§. 5.

Nicht weniger / soll auch dieses ein köchliches Eyer-Gericht seyn / wann man nemlich Eyerdottern / mit etwas Rosen-Wasser / Zucker und ein klein wenig Salz zerreibet / solches hernach durch ein haren Sieb lauffen läst / darauf noch mehr klein-geseibten Zucker und eingemachte klein-geschnittene Citronen-Schalen dazu thut / solches

wol untereinander rühret / darnach über der Kohlen / in einer Schüssel immer so lang rühren / und so lang sieden lasse / bis es einem Brey gleich wird / worauf man es mit Ambra und Bisam bestreuen / solches mit Pistacien-Nüßlein und geschnittenen Citronen-Schalen bestrecken / und es also warm essen kan.

§. 6.

Mit Brod und Ethern / kan man ebenfalls ein gutes Gericht folgender massen machen; Nemlich man muß etliche Eyer zerklöpffen / so viel Milch als die Eyer sind / daran gießen / alsdann gewürffelt weiß Brod darein rühren / solches in einen Tiegel oder in eine Brat-Pfannen schütten / und auf einer Kohlen kochen lassen. Worauf man es zu Tisch trägt / und Zucker / oder gewaschene Weinbeer darauf streuen kan. Noch auf eine gewisse Art / lästet sich auch von Ethern ein gutes Gericht bereiten / wann man ein weißes Brod / das nicht viel Rinden hat / dünne schneidet / hernach eine Milch sied-heiß macht / und solche über das Brod gießt / bis es weicht / alsdann dasselbige durch ein haren Sieb treibt / an das durchgetriebene etliche Eyer schlägt / Muscaten-Blüh / Weinbeer / Zucker / und etwas wenig Salz dazu thut / und solches / wann alles wol untereinander gerühret / aus dem Schmalz bächet.

§. 7.

Und dieses wäre fürzlich / wie etwas von den Ethern zu zurichten. Inzwischen sind auch noch die gefüllte Laiblein oder Semmel / welche ebenfalls ein gutes Bey-Essen abgeben / hinzu zufügen / als die man folgender massen zurichtet: Man nimmet ein schönes weißes Laiblein / oder Semmel / schneidet dieselbige auf / und thut die Brosam heraus / weicht hernach die Brosam in Wein / und treibets durch einen Seiher / thut darauf Gewürk / nebst Zucker und Zimmet / auch geschnittene Mandel und Rosin dazu / schlägt etliche Eyer daran / daß es in der Dicken / wie eine andere Füll wird / und füllet sie in das Laiblein oder Semmel / machet den Deckel darüber / und bächet sie alsdann aus dem Schmalz. Worauf man eine Brüh von Wein / Zimmet und Zucker in eine Schüssel machen / das Laiblein darein legen / und also noch einen Sud aufstehen lassen kan. Ingleichen kan man auch ein Gebäck von Fleisch / nebst kleinen Vögeln / so zuvor geröstet worden / hinein stecken / und alsdann gleichfalls aus dem Schmalz bachen.

Das XXVIII. Capitel.

Von allerhand gefüllten Obst / wie auch von unterschiedlich gefüllten Garten-Gewächsen.

Inhalt.

§. 1. Wie aus den Aepffeln / Birn und Zwetschgen ein gutes Bey-Essen zu machen / absonderlich aber wie selbige zu füllen sind. §. 2. Wie das Garten-Gewächs / absonderlich aber das Kraut zu füllen / und ein gutes Bey-Essen davon zu machen. §. 3. Wie mit dem Kohl auf eben diese Weise umzugehen. §. 4. Wie mit den Artischocken / Blumen-Kohl / und Morgeln zu verfahren.

§. 1.

Bisher haben wir von unterschiedlichen Bey-Essen gedacht / die meistens von vielen Ethern zugerichtet werden / nun wollen wir auch von denen handeln / die wenig oder wol gar keiner Eyer bedürffen; Als erstlich von den Aepffeln / welche man sauber schälet / alsdann einen Platz oben herab schneidet / und den Aepfel aushöllert / doch daß derselbige schön und

ganz bleibt / worauf man von dem ausgehöllerten die Kern und-Hülsen hinweg sondert / alsdann das Gute klein zerhackt / und etwas Semmel-Mehl im Schmalz röstet / dasselbige zu den gehackten Aepffeln thut / auch Zucker / Muscaten-Blüh / Zimmet / und / so man will / klein geschnittenen Citronat / nebst Rosinen und Mandeln dazu nimmet / solches mit Wein und einem Weißen von Ey anmachet / sodan in die Aepffel füllet / den Deckel wieder darauf thut / denselbigen mit klein-geschnittenen Zimmet-Stängel / oder Mandeln ansteckt / damit er darauf bleibt / alsdann den Aepfel durch ein Zaiglein / so mit Wein und Mehl an gemacht worden / ziehet / und solchen aus dem Schmalz bächet; Ubrigens / kan auch eine Brüh von Wein / Zimmet und Zucker gemacht / und die gebachene Aepffel darinnen noch etwas aufgedocht werden. So können auch die Birn ebenfalls also gefüllt und zubereitet werden / wann man nemlich dieselbige schälet / alsdann in etli-

* P

che

die Blöße zerschneidet / und eine Füll von klein-gestoffenen Mandeln / nebst Zucker und Zimmet / einem Weissen von Ey / und ein wenig Wein annachtet / solche Füll hernach auf die Blöße streicht / und dieselbige wieder auf einander legt / daß die Birn ihre Form bekommt / worauf man sie in etwas Mehl wälzet / und aus dem Schmalz heraus bächet; Weiters / wann auch die Birn geschält worden / schneidet man das andere dergestalt herab / daß der Bugen und Stiel aneinander bleibt / hacket es hernach / und nimmt ebenfals / nach Belieben / Zucker / gutes Gewürz und klein gehackte Mandeln dazu / machet solches mit einem Ey und ein wenig Wein an / daß es sich streichen läßt / streicht es mit einem Messer fein subtil an den Bugen der Birn / daß es eine rechte Form wieder bekommt / und bächet alsdann aus dem Schmalz. Dergleichen / kan man auch die Zwetschgen füllen / wann man nemlich schöne / grosse / zeitige Stücke nimmt / dieselbige mit einem Messer subtil eröffnet / und den Kern heraus drückt / darnach / an dessen statt / einen abgezogenen Mandel-Kern / oder auch eine gute Füll hinein thut / und selbige hernach in Wein und Zucker dämpfen läßt.

§. 2.

Nicht weniger können auch etliche Stücke von Garten-Gewächsen gefüllt werden. Und zwar erstlich das Kraut / welches man auf folgende Weise bereitet. Nemlich man nimmt ein schönes Kraut-Haupt / schneidet die äussern Blätter / so nicht sauber sind / hinweg / gießt siedend Wasser darüber / und überbrühet es / doch daß es nicht gar zu weich wird / hernach schneidet man den Dorsche fein subtil heraus / nimmt auch von dem Kraut etwas mit / doch / daß die äussern Blätter fein beysammen bleiben / hacket darauf das herausgelöste Kraut (doch ohne den Dorschen) röstet Semmel-Mehl im Schmalz / mischets unter das gehackte / thut Ingber / Pfeffer und Muscatnuß dazu / machet solches mit Eiern an / füllet es in das Kraut / kochet solches in einer Fleisch-Brüh / thut Gewürz und Butter daran; Wiewol man auch / so man will / gehackte Mandeln / nebst kleinen Rosinlein oder Weimbeerlein nehmen / und unter diese Füll mischen kan. Wolten aber die Blätter nicht recht beysammen bleiben / und die Füll erhalten / so kan man sie mit einem Faden in etwas umwickeln.

§. 3.

Dergleichen kan man auch mit dem Köhl verfahren / wann man nemlich demselbigen die äussern grünen Blätter abnimmt / und die gelben Hertlein überbrühet / doch daß sie ebenfals nicht gar weich werden / hernach

das Innere / wie bey dem Kraut / heraus nimmt / und das Gute davon hacket / auch dergleichen Sachen / wie bey dem Kraut gedacht worden / dazu mischt / solches wieder in die Hertlein füllet / und in einer Fleisch-Brüh mit Gewürz und Butter aufkochen läßt. Gleicher weiß kan man auch Kohlrabi / oder Köhl-Ruben füllen / wann man nemlich das Grüne oben herunter schneidet / hernach die äussere harte Schelffen ablöst / alsdann die Ruben ganz überbrühet / doch daß sie ebenfals nicht gar zu weich werden / darauf das Innere mit einem Messer subtil heraus schneidet / und es hacket / selbiges ebenfals mit geröstetem Semmel-Mehl / guten Gewürz und Eiern mischt / solches wieder in die Ruben füllet / und sie in Fleisch-Brüh / Gewürz und Butter wol abkocht. Es muß auch bey Füllung der grünen Gewächse / das Salz nicht vergessen werden.

§. 4.

Es sind auch die Artischocken ein schön und gutes Essen / so sie gefüllt werden / welches also beschiehet: Nemlich / man nimmt schöne grosse Stücke / schneidet die Spitzelein von den Blättern etwas ab / wie auch die Stiel hinweg / übersiedet sie in Wasser / daß sie etwas weich werden: Ziehet hernach das Innere von den Blättern / wie auch den innern härigen Bugen / sauber von dem Kern heraus / thut / an statt dessen / klein geschnittene Bries / Morgeln / kleine Knöpflein / Zucker-Erbsen / oder was sonst beliebig seyn mag / hinein füllen (doch müssen diese Sachen vorher in Fleisch-Brüh und Gewürz abgekocht werden) setzet alsdann die Artischocken in einen Stollhafen / und läßt sie in der Fleisch-Brüh mit Gewürz und Butter / nebst etwas wenig gebranntem Mehl vermengen / abkochen. Blumen-Köhl hingegen kan nur sauber von den grünen Blättern gereinigt / und die Stiel davon abgeschnitten / hernach im Wasser überbrühet / und folgendes in Butter / Gewürz und Fleisch-Brüh abgekocht werden. Endlich können auch die Spitze Morgen folgender massen gefüllt werden: Nemlich man nimmt schöne grosse Stücke / schneidet die weissen Stückelein davon / überbrühet dieselbige / machet hernach eine Füll / mit Eiern / Brod / und guten Gewürz / oder nimmt auch andere Sachen / nach Belieben / dazu / füllet sie in die Morgeln / und bächet sie aus dem Schmalz / oder brätet sie in einem Brat-Pfännlein / und richtet sie an. Sonsten können auch die Morgeln / wann sie in Wasser abgebrühet / und mit Butter und Gewürz in einer Fleisch-Brüh abgekocht worden / über Fleisch und Hüner angerichtet werden.

Das XXIX Capitel.

Von allerhand Sulzen / wie dieselbige zu zurihten.

Inhalt.

§. 1. Auf wie vielerley Weise die Fisch-Sulzen zu zurihten / und mit Farben zu zieren. §. 2. Wie mit den Schweins- und Ochsen-Füssen eine Sulze zu bereiten. §. 3. Wie von einem alten Hun. §. 4. Wie von Zimmet. §. 5. Und endlich / wie die Sulzen über Pomerangen und anders Obs zu machen.

§. 1.



Nter die Bey- und Neben-Essen können auch die Sulzen gezelet werden / welche man auf verschiedene Weise zurihtet; Und zwar erstlich von Fischen / hernach aber auch von andern Sachen. Bey den Fisch-Sulzen ist nachfolgendes zu beobachten; Nemlich / man

nimmt eine Schleyen / brühet das Wilde und Schlüpf-rige davon ab / thut darauf das Eingeweid / samt der Gallen heraus / wäschet sie aber nicht aus / hacket sodann die Schleyen mit samt den Gräten / und setzet solche in Wein und Essig zum Feuer / wann sie nun gelotten / muß man die Brüh durch ein härin Tuch seihen / alsdann die durchgeseihete Brüh / wieder in einen saubern Fisch-Kessel thun / selbige auf Kohlen setzen / Pfeffer / Saffran und Zucker darein thun / und darauf sie nochmals siedend lassen / und alsdann wieder durch ein härin Tuch / daß sie feinlauter wird / seihen; Worauf man davon in eine Schüssel (doch daß dieselbige nur halb voll wird) gießt / weiter es also gestehen lassen / auch schöne blaue gefottene Grundeln darein thun / welche aber kalt seyn müssen.

müssen / noch mehr von der Brüh alsdann darauf gießen / und es wieder gestehen lassen kan. So wird es alsdann schön untereinander aussehen / und gut zu essen seyn. So können auch sonst allerhand Fische abgesotten / und darein gelegt werden. Will man aber eine andere Farb Sulzen machen / muß man damit also verfahren: Nämlich / man muß den gehackten Fisch / wie oben schon gedacht / in Wein oder Essig wol absieden / und solches durch ein Tuch ablaufen lassen / alsdann nach Belieben / gedrochte Zimmet und Zucker / nebst dem jenigen / welches der Sulzen die beliebige Farb geben soll / daran thun / und solches nachmals / wie oben gedacht / sieden lassen / worauf man es durch ein haren Tuch laufen / und also gestehen lassen kan. So man aber in eine Schüssel etliche Farben Sulzen besammeln haben will / so kan man dieses also zurihten. Erstlich wird eine Sulzen / wie oben gedacht / gesotten / und durch ein haren Tuch geseiht / alsdann / wann sie schön und lauter / in eine Schüssel gegossen / das sie gang bestehet ; Vorau / wann sie bestanden / man mit einem Messer einen Stern / oder was man will / darauf reißen / hernach ein Stück mit dem Messer herab heben / und mit der beliebigen Farb / nebst Zucker und Zimmet sieden kan. Ist es nun gesotten / muß man es wieder durch ein haren Tuch seihen / und wann es etwas erkühlt / in seine Form / da es heraus genommen worden / wieder einfüllen / und so dann wol gestehen lassen. Wann es aber gestanden / wird ein anderer Theil herausgenommen und gleichfalls / nach Belieben / mit einer andern Farbe gefärbt ; Ubrigens aber nicht gar zu warm hinein gegossen / auf welche Weise man dann drey oder viererley Farben / in eine Schüssel zu sammen bringen kan / so zwar etwas langweilig ist / indem man allezeit einen Theil wieder gestehen lassen muß / bis man den andern heraus nimmt / damit die Farben nicht zusammen laufen / doch aber siehet es zierlich und schön aus ; Inmittelft / kan ohngefehr eine Sulzen mit nachgelester Materi gefärbt werden. Nämlich / gelb mit Saffran / wie oben schon gedacht / roth mit Scharlach / Flecklein / wann man dieselbige mit sieden läßt / oder auch mit Weins Rägeleins Saft / blau mit blauen Viol. Blumen / wann man ebenfalls dieselbige mit sieden läßt / und endlich grün / mit grün gehackten Kräutern / zu der braunen Farb aber kan ein wenig Weirö. Saft genommen / und solcher gestalt allerhand Farben bereitet werden.

§. 2.

Von andern Sachen aber / werden die Sulzen also bereitet ; Nämlich / man nimmt etliche Schweins. Füß / nebst den Ohren / siedet dieselbige / wann sie sauber abgewischt / in halb Wein und halb Wasser / auch etwas gesalzen / thut sie darauf / wann sie weich / heraus / und läßt die Brüh gestehen / damit man das Fett / so darauf ist / abheben kan / hernach wird die gestandene Brüh wieder etwas zerlassen / und durch ein Tuch geseiht / auch nachmals mit Zucker und Zimmet / nebst Saffran / so man will / gesotten. Vorau man in eine Schüssel oder Schalen gewaschene Weinbeer / ausgeklorette Rosinen / und abgezogene länglicht geschnittene Mandel / nebst Muscaten Blüh / Zimmet und Zucker streuen / und die Schweins. Füß und Ohren darauf legen / darnach die gesottene Sulzen / durch ein Tuch darüber seihen / und wann es ein wenig erkaltet / mit Mandeln belegen kan.

§. 3.

Eine andere gute gesunde Sulzen kan auch folgenden massen gemacht werden : Wann man nemlich ein als

tes Hun sauber abbrühet / das Eingeweid heraus nimmt / und das Hun sauber auswäscht / alsdann dasselbige / mit samt dem Fleisch und Gebeinen / in einem Mörtel zerstoßet / darauf in eine zinnerne Flaschen thut / etwas wenig Salz und Wasser dazu schüttet / damit es kochen kan / worauf man die Flaschen wol zuschrauben / und dieselbige in einem Hasen mit Wasser zum Feuer gesetzt / also sieden lassen kan / bis man meinet / daß die Kraft von dem zerstoßenen Hun recht ausgesotten ist. So dieses geschehen / nimmt man die Flaschen aus dem Hasen mit Wasser heraus / öffnet dieselbige / treibet die Brüh und das Gehackte durch ein haren Tuch / und läßt es also gestehen ; Und von dieser Sulzen kan man immer ein wenig nehmen / mit Fleisch. Brüh kochen / und solches über weiß geschnitten Brod anrichten / auch solches mit Muscaten. Blüh bestreuen.

§. 4.

So läßt sich auch noch eine andere kräftige Sulzen von Zimmet folgender massen machen ; Nämlich man nimmt ein Pfund schönen Zucker / und das Achtel von einer Maas Spanischen Wein. nebst einer halben Maas Essig / und etwas süße Milch / wie auch ein baar Eßsel gestoßenen Messer / rühret dieses alles eine viertel Stund / setzt es in einen Keller / und läßt es etliche Stunden stehen / alsdann seihet man es durch ein harenes Säcklein / so lang bis es recht lauter wird ; Vorau man eine viertel Pfund Hausen. Blasen / ein baar Stund in kalten Wasser weichen / selbige in der Wärme zerlassen / und alsdann in der Kälte oder in dem Keller wieder sulzen lassen muß. So dieses verrichtet / wird das oben gedachte / und durch ein haren Sack getriebene / warm gemacht / und die gefulgte Hausen. Blasen darunter gethan / bis sie zergethet / auch ein gut Theil Zimmet. Essenz dazu genommen / und also wol durch einander gerührt / auch solches darauf wieder in die Kälte gesetzt / bis es sich wieder sulzet. Hebey ist auch zu merken / daß man zu einer jedwedern Sulzen so man meinet / daß sie nicht recht gestehen will / Hausen. Blasen in ein Tüchlein gebunden / mit sieden lassen kan.

§. 5.

Endlich lassen sich auch Sulzen über Pomerangen und anderes Obst machen / dann von denen Pomerangen oder auch Citronen / werden die Schelffen / doch daß das Marc besammeln bleibt / abgezogen / dieselbigen darauf von dem Weissen gereinigt / und in schmale länglichte Schnitten zerhauen / worauf man feinen Zucker nimmt / Wein und Wasser daran gießet / auch Zimmet und Rägelein darein leget / und es so lang sieden läßt / bis es den Geschmack von der Zimmet und Rägelein bekommt ; So dieses verrichtet / werden die ganzen Pomerangen oder Citronen dazu gethan / und darinnen gesotten / bis sie etwas weich werden ; Vorau man sie heraus auf eine Schüssel leget / auch die Schalen / zuvor in das Wasser / damit das Bittere heraus kommt / leget / selbige hernach gleichfalls in diese Brüh thut / und auch noch einen Sud auf thun läßt ; so dieses abermal geschehen / thut man sie ebenfalls heraus / siedet die Brüh noch ferner mit etwas Hausen. Blasen / leget darauf die Citronen oder Pomerangen in eine Schüssel / und die Schelffen zierlich herum / gießt durch ein haren Tuch die Brüh darauf / und läßt es also gestehen. Dergleichen Sulzen können auch über Quitten / und andere Frucht gemacht werden.

* * *

* *

Das XXX. Capitel.

Von unterschiedlichen Salaten / wie auch Salzen und deren Zubereitung.

Inhalt.

§. 1. Wie die Salat absonderlich von rothen Rüben / Wegwarten / und Cucumern / oder Kimmern zu zurechten. §. 2. Wie ein Pomeranzen- und Citronen-Salat zu machen. §. 3. Wie von Cappern ein süßer Salat zu machen. §. 4. Wie die Salzen von grünen Kräutern zu zurechten. §. 5. Und wie sie von den Früchten zu bereiten.

§. 1.

Nach den Salzen / wollen wir auch von denen Salaten handeln diese nun bestehen in unterschiedlichen Arten / als nemlich in mancherley grünen Kräutern / welche / wie ohne dem bekannt / mit Salz / Pfeffer / Del und Essig zubereitet werden; Ingleichen sind auch die rothen Ruben / und Wegwarten gut; was die rothen Ruben anlangt / werden dieselbige in Wasser abgekochet / bis sie etwas weich werden / hernach wird die Schelffen oder das Aeußere davon abgezogen / die Ruben in Pläge zerschnitten / und in einen Tigel oder Hasen / Salz und Pfeffer / würfflicht-geschnittener Meer-Rettig oder Krän (auch / so man will / Kimmel) gestreuet / hernach eine Lag Ruben darauf gelegt / und dann jezt-bemeldte Sachen wieder darauf gestreuet / und solches eins um ander damit fortgeföhren / dann gießt man Essig darauf und läßt es also etliche Tage stehen. Die Wegwarten aber werden sauber abgeschabt / hernach der Kern davon heraus gelöst / und hinweg geworffen / das andere aber in frisch Wasser gelegt / und eine Weile darinnen gelassen / auch etlichmal das Wasser wieder ab / und frisches daran gegossen / so dieses geschehen / werden sie in Wasser abgekochet / bis sie etwas weich werden / alsdann wieder in frisches Wasser gelegt / hernach Salz und Pfeffer / wie auch Del und Essig daran gethan / und / so man will / können auch sauber gewaschene Weinbeere dazu genommen werden. Nicht weniger können auch die kleinen Cucumern oder Kimmern in Essig eingemacht werden / und zwar folgender Gestalt; Nemlich / man schneidet an den Kimmern die kleinen Spiglein ab / wäschet sie sauber / thut sie hernach wieder auf ein rein Tuch / daß sie etwas abtrocknen; Dergleichen nimmt man auch Fenchel-Kraut / buhet es ebenfalls sauber / und so es gewaschen / wird es ebenfalls auf ein Tuch gelegt / daß es etwas abtrocknet; Alsdann wird ein hölzernes Fäßlein genommen / an den Boden Wein-Blätter gelegt / hernach Pfeffer und Salz darauf gestreuet / alsdann eine Lag Fenchel-Kraut und Kimmern gelegt / hernach wieder Pfeffer und Salz / und so fort / bis das Fäßlein voll wird / alsdann bedecket man es mit Wein-Blättern / gießt guten Wein-Essig daran / und schlägt das Fäßlein bis zu dem Gebrauch wol zu.

§. 2.

Ferner bestehen die Salat auch in Pomeranzen und Citronen / welche man folgender massen zu zurechten pfleget; Nemlich man schneidet die Schalen samt dem Weissen ab / löset die Theile der Pomeranzen von einander / und thut die Haut samt den Kernen davon / doch daß die Stücke schön gang bleiben; Worauf man über dieselbige geläuterten Zucker gießet oder klar gesiebten Zucker dar-

auf streuet / und eine Weil darinnen / oder / wann es fern kan / gar über Nacht ligen läset; Die Schalen aber müssen von dem Weissen gereiniget / und in dünne länglichte Schnittlein / oder sonsten zierlich zerschnitten / und in Wasser abgekochet werden / daß das Bittere davon komme; So dieses geschehen / übersiedet man es hernach in geläuterten Zucker / läßt es darinnen eine Weil ligen / leget darauf die Pomeranzen / Stücke in eine Schalen / die Schelffen aber herum um die Schalen / gießt die Brüh / darinnen sie gelegen / darüber / und zierets mit Wein-Nägelein / oder auch mit Citronat und andern eingemachten Sachen; Und auf eben diese Weise / kan man auch mit den Citronen verfahren / doch muß man dieselbige etwas mehr / als die Pomeranzen / zuckern.

§. 3.

Von Cappern kan man ebenfalls einen süßen Salat / und zwar folgender Gestalt / machen; Nemlich / man nimmt abgezogene Mandeln / feuchtet sie mit gutem Wein an / hacket oder stößet sie alsdann nicht gar klein / thut Citronen-Safft nebst den Nägelein von den Schalen dazu / zuckert solches wol / nimmt darauf Salz-Cappern / wässert sie wol vom Salz aus / (oder so man kleine haben könnte / sind auch Essig Cappern gut dazu / doch / daß sie ebenfalls wol ausgewässert werden) mischet sie nebst kleinen Wein-Beerlein / welche sauber geklaubt und gewaschen seyn müssen / unter die Mandel / häuffets auf einer Schalen auf / und zieret alsdann dieselbige mit Wein-Nägelein oder eingemachten Citronen- und Pomeranzen-Schelffen.

§. 4.

Endlich folgen auch die Salzen / welche gleichmäßig zum Gebratens aufgesetzt werden können; Derselbigen nun giebt es gleicher Gestalt allerley Gattung / so wol von grünen Kräutern / als auch von unterschiedlichen Früchten; Von Kräutern werden sie also bereitet. Nemlich / man nimmt entweder Löffel-Kraut / oder Sauerkraut / nicht weniger auch Brunnenkress / oder Fenchel / thut das Kraut klein zerhacken / hernach aber Zucker / und etwas Essig oder Wein daran gießen / und also in Schällein zu Tisch tragen / wer aber gern von Citronen-Schalen isset kan ebenfalls die kleinen Schelfflein darunter mengen; Will man aber auf eine andere Art mit verfahren; So kan das Kraut / so man wöhlet / gehacket / über Nacht in Wein gebeißt / hernach in geläuterten Zucker gekochet / mit in Wein geweichten Semmel-Brosen / durch ein Sieblein gestrichen / und also aufgesetzt werden.

§. 5.

Von denen Früchten aber werden auf nachfolgender Weise die Salzen bereitet. Man nimmt nemlich Hüfen oder Hagenbutten / säubert dieselbigen / wann sie noch hart sind / von den Kernen / läset sie hernach in einer Schüssel ein paar Tage stehen / bis sie etwas weich werden / gießet alsdann siedend Wasser darüber / bis sie davon wol bedecket werden / und läset sie etwan ein viertel Stund stehen / siehet hernach das Wasser wieder herab / und schlägt die Hüfen durch ein Sieb / nimmt hernach so viel Zucker / als der durchgeschlagenen Hüfen am Gewicht sind / läutert denselbigen / und läßt ihn etwas dick sieden / gießet darnach den

zu

Zucker Löffel weiß in die Hüffen / und rührt wol ab / daß sie nicht brockicht bleiben / und läßt sie sodann einen Sud aufstun ; Und auf eben diese Weise kan man auch die

Wein-Nägelein / oder Erbsig / (wie man es zuweilen nennet) ingleichen die ausgepreste Maulbeer durchtreiben / und mit geläutertem Zucker sieden lassen.

Das XXXI. Capitel.

Von unterschiedlichen Röchlein und Gebächem.

Inhalt.

§. 1. Wie die Hefen-Röchlein zu backen / nebst den gebräuten oder brennten Röchlein. §. 2. Wie aus den dicken Hefen-Röchlein noch ein ander Gericht ; Item aus dem Eyer-Brod zu machen. §. 3. Wie die Sträubelein zu backen. §. 4. Item die Model-Röchlein. §. 5. Dergleichen auch die Schar- und Büchsen-Röchlein / nebst den Schnee-Ballen. §. 6. Nicht weniger die Käse-Röchlein. §. 7. Wie von allerhand Kräutern Röchlein zu machen. §. 8. Insonderheit aber wie selbige von Salben zu zurechten. §. 9. Wie allerhand Baum-Früchte zu bereiten. §. 10. Wie süße Röchlein zu machen. §. 11. Und endlich wie die gefüllte Röchlein zu bereiten.

§. 1.

Nach dem wir bishero von gefottenen und gebräuten Speisen gehandelt / will die Ordnung erfordern / daß wir auch von den gebächem etwas befügen / unter welche sonderlich auch die Röchlein gehören / welche von der Hefen folgendermaßen bereitet werden : Nemlich man nimmet das Achtel von einem Mehen / oder ein Viertel wie man es nennet / stellet es etwas in die Wärme / läßt sodann ein halb Maß Milch / welche gefalzen seyn muß / nebst einem Achtel Maß Hefen etwas wärmen / machet hernach das Mehl mit an / thut sechs Eyer und anderthalben Biering zerlassener Butter darzu / und schüttet solches darein / rührt darauf mit einem starken Löffel wol ab / würcket es auf einem Bret aus / und formiret es als Röchlein / thut sie sodann wieder auf ein Bret zum Ofen / läßt sie etwas gehen / bächet sie darauf aus dem Schmalz aus / übergießet sie auch fleißig mit einem Löffel / daß sie schön aufsauffen. Etliche lassen sie auch vorher noch gehen / ehe man Eyer und Schmalz daran gießt / damit sie desto besser aufsauffen. Gebrühete oder gebrannte Röchlein aber werden auf solche Weise gemacht : Nemlich man nimmet ein halb Maß Milch / oder auch wol Wasser / läßt solches / nachdem man es gefalzen / sieden / rühret hernach schönes Mehl Löffel weiß / (doch daß es nicht brockicht wird) hinein / röstet solches in der Pfannen ab / legt hernach etliche Eyer in warm Wasser / und schlägt sie / wann sie etwas warm sind / in den Teig / rühret sie gleichfalls wol ab / gießt etwas Schmalz auf einen Teller / und formiret mit einem Messer den Teig entweder länglicht oder rund / und bächet sie sodann fein langsam aus dem Schmalz heraus ; Ubrigens muß man die Röchlein in der Pfannen immer schwingen und übergießen / daß sie aufsauffen. Und aus diesem Teig kan man auch Spritzen-Röchlein machen / wann man sie nemlich in die Spritzen einfüllt / und dadurch in die Pfannen mit Schmalz drückt.

§. 2.

Nicht weniger kan man auch gebäcene dicke Hefen-Röchlein nehmen / und dieselbige in länglichte Schnitten zerschneiden / alsdann aber mit Wein anseuchten / und im Mehl schwingen / darnach fein jäh aus dem Schmalz backen / und in eine Schüssel legen / worauf man das Schmalz aus der Pfannen herab seihen / das Trübe aber / das unten am Boden liegen bleibt / nehmen / und Wein daran gießen / auch Zucker / Zimmet und Safran / nebst anderm Gewürk darzu thun / solches alsdann etwas

sieden lassen muß / so dieses geschehen / kan man es über die Röchlein gießen / und auf der Kohlen in der Schüssel noch einen Sud aufstun lassen / darnach selbige mit Trüfanet bestreuen / und zu Tisch tragen. Und auf diese Weise kan auch das Eyer-Brod zugerichtet / oder es können auch etliche Eyer geklopft / Zucker und Rosen-Wasser daran gethan / und die Schnitten Eyer-Brod durchgezogen / hernach gleichfalls aus dem Schmalz gebäcken / und eine beliebige süße Brühe / entweder von Rosin und Weinbeeren oder sonst darüber gemacht werden.

§. 3.

Will man aber Sträubelein machen / muß man darinnen also verfahren : Nemlich / es wird das Weiße von etlichen Ethern genommen und wol zerklöpft / hernach schönes Mehl und das Eyerweiß mit etwas Rosen-Wasser / nebst etwas Salz und Zucker untereinander gerührt / biß es ein dünner Teig wird ; worauf man denselbigen / durch ein Frierterlein / in heißes Schmalz / jedoch auseinander lauffen läßt / und also solche heraus bächet ; Wann sie dann aus dem Schmalz kommen und noch etwas weich sind / werden sie geschwind um ein dünnes Balcherholz gewickelt / und also gekrümmt / mit Zucker bestreuet / zu Tisch getragen. Will man aber die Sträubelein gelb haben / so können die ganken Eyer zerklöpft / und der Teig mit angemacht werden ; So kan man auch nebst dem Zucker / Zimmet dazu nehmen. Oder man kan auch insgemein einen Teig mit siedendem Wasser anmachen / wann man nemlich selbiges ins Mehl gießt / etliche Eyer daran schlägt / solches ein wenig salzet / und alles wol untereinander rühret / daß es zu einem dünnen Strauben Teig wird ; worauf man es durch ein Frierterlein zugeweiß aus dem Schmalz bächet / und mit Zucker bestreuet zu Tisch trägt.

§. 4.

Dergleichen werden auch die Model-Röchlein von schönem Mehl gemacht / welches entweder mit Milch / oder welches noch besser / mit Wein abgerühret / und ein oder zwei Eyer daran geschlagen / auch Zimmet / Zucker / nebst allerhand gutem Gewürk darunter gerührt werden muß ; Wann nun also ein dünner Teig / wie bey der Sträubelein / angemacht worden ist / so machet man ein Schmalz heiß / duncket alsdann einen hierzu gemachten messingen Model darein / läßt solchen wieder wol ablaufen / und tunket ihn hernach in den Teig / doch daß der Teig nicht über den Model zusammen schlage / worauf man damit in das heiße Schmalz fährt / denselbigen darinnen abschüttelt / alsdann solche Röchlein geschwind heraus bächet / und mit Zucker bestreuet.

§. 5.

Schar- oder Büchsen-Röchlein werden also gemacht : Nemlich man nimmet Mehl / schlägt Eyer daran / und gießt so viel Eyer / Schalen mit Wasser / oder auch ein paar mehr dazu / salzet auch dasselbige etwas / hernach wann der Teig wol abgerühret / und in der Dicken wie ein Sträubelein-Teig worden ist / wird eine Büchsen mit zerlassnem Schmalz / wol schmalkigt gemacht / alsdann das übrige Schmalz wieder heraus gegossen / der Teig in die Büchsen / doch nicht gar voll / gefüllt / und in siedend Wasser zu dem Feuer gestellt / biß er etwas erhärtet ;

tet; worauf man den Teig aus der Büchsen klopffet/ das Braune davon thut / eines Fingers dicke Schnitten schneidet/etliche Schnitten noch darein thut/und aus dem Schmalz fein langsam bächet / selbige auch in der Pfannen wol rüttelt / daß sie sich schön reissen. So kan man auch diesen Teig in einem Scharf / welcher ebenfalls mit Schmalz geschmiert worden / thun / und solchen in einem Deselein erharthen lassen / hernach aber gleichfalls das Braune davon schneiden / und also / wie schon gemeldet/ damit verfahren. Ingleichen kan man auch von diesem Teig allerhand Röchlein formiren / wann man nemlich schönes Mehl nimmt/ solches sa' get / und mit lauter Eyern anmachet / daß es ein Teig wird / welchen man mit einem Walcher-Holz / wälchern kan; worauf man den Teig allerhand Form geben und denselbigen entweder gekrümmt wie eines Hirschhorns Form/ auch Zacken daran machen/ und solche aus dem Schmalz bachen kan. Oder man kan auch Zucker und Ro'en Wasser dazu nehmen/ und mit einem Mandelkern-Model/ oder auch sonst/ einen andern Form ausdrucken / und solche aus dem Schmalz bachen; Zu mercken aber ist / wann man diese Mandelkern will glänzig haben / daß man dieselbige etwas bachen müsse/ biß sie etwas erharthen / aber nicht braun werden. Wor- auf man sie mit Rosen Wasser anfeuchten / und in gröb- licht zerstoßnen Zucker schwingen/ hernach aber nochmals geschwind aus dem Schmalz bachen kan; Und von die- sem Teig / welcher mit Mehl und Eyern angemacht wor- den/ wiewol etliche auch einen Löffel Brandwein dazu neh- men/ daß er mürb werden solle/ wird ein Platz gewächert/ und mit einem Rädlein / aber nicht durchaus / geschnitten/ damit der Platz beyfammen bleibt / hernach wird er an Steckelein gefast / mit denselbigen zierlich in die Pfannen mit Schmalz gekrümmt / und heraus gebachen / und die- ses pflegt man Schnee-Ballen zu nennen.

§. 6.

Wie die Käse-Röchlein bereitet werden / ist aus nachfolgenden zu verstehen: Nemlich man nimmt vier Loth guten geriebenen Käse / nebst einem halben Seidlein Mehl/ rühret es mit etwan neun Eyern zu einem lindē Teig an / machet alsdann einen hölzern Teller etwas fett / und formiret den Teig nach Belieben/ entweder länglicht oder rund/ streichet solches hernach in heiß Schmalz / schwinget es auch wol in der Pfannen / und bächet es sodann her- aus. Oder / man nimmt auch guten geriebenen Parmas- san-Käse / nebst schönem Mehl / und zwar eins so viel als das ander / machet solches mit einem Löffel Milch / Kam- und etlichen Eyern zu einem Teig (doch daß er nicht gar zu fest werde) an/ formiret alsdann denselbigen auf einem Teller / oder mit der Hand zu Kugeln oder Strichlein (doch daß der Teller / oder die Hand ebenfalls fet ge- macht worden) und bächet sie alsdann aus dem Schmalz heraus. So kan man auch geriebenen Parmasan-Käse nehmen/ und Eyer daran schlagen/ biß er sich streichen läßt/ solchen hernach auf Schnitten Eyer-Brod streichen/ und also aus dem Schmalz bachen.

§. 7.

Ubrigens lassen sich auch von allerhand guten Kräu- tern Röchlein bachen: wann man nemlich allerhand gute Kräuter / welche man Wägen-Kraut zu nennen pflegt/ hacket/ Eyer daran schläget und Semmel-Mehl darunter mengt / und mit gutem Gewürz würzet und etwas sal- zet/ auch Weinbeer / ausgebreitete Rosinen/ nicht weniger geschnittene Mandel / darunter mengt / alles wol unter- einander rühret/ Löffelweiß in heiß Schmalz leget/ und es also heraus bächet. Oder/ man kan auch Milch siedend machen/ in solcher gehackte Kräuter gleichfalls einen Sud mit aufthun lassen/ alsdann schönes Mehl in eine Schüs-

sel thun / solches etwas salzen und mit der warmen Milch samt den Kräutern wol abrühren / hernach etliche Eyer daran schlagen / und also den Teig etwas dicker als einen Strauben-Teig anmachen / solchen alsdann Löffelweiß in heißes Schmalz thun / und also heraus bachen.

§. 8.

Unter den Kräuter-Röchlein sind auch gut diejenige zu essen / so man von Salbey machet / welches folgender massen beschreibet: Nemlich / man thut schönes Mehl in eine Schüssel/ läßt solches erwärmen/ machet hernach ei- ne Milch und etwas Schmalz heiß / bereitet den Teig da- mit zu / leget auch etliche Eyer in ein warm Wasser / und thut von denselbigen Eyern den halben Theil das Weiße davon daran / hält darauf den Teig warm / daß er nicht dick wird / ziehet alsdann die Salbey-Blätter / nachdem sie zuvor sauber gewaschen und auf einem Tuch wieder ge- trocknet sind/ durch / und bächet solche aus dem Schmalz; Und aus diesem Teig lassen sich auch/ nach Belieben/ noch andere mancherley Kuchen-Kräuter bachen.

§. 9.

Wie man aber allerhand Baum-Früchte bachen könne/ ist aus nachfolgenden zu ersehen: Nemlich / man nimmt schönes Mehl / schlägt ein Ey daran / gießt auch Wein / oder zurweilen auch nur weißes Bier/ dazu / daß es wie ein Strauben-Teig wird/ schneidet alsdann die Apf- fel oder Birn in Stücke / ziehet sie durch den Teig und bächet sie aus dem Schmalz heraus. Die Weichsel aber werden lauder gewaschen / und entweder einzeln weiß/ oder auch in Büschlein zusammen gebunden / aus dem Teig gezogen / und gebachen. Dergleichen können auch die Wein-Trauben durchgezogen/ und aus dem Schmalz gebachen werden; Man muß aber solche Trauben aus- suchen / daran die Beer sein lücker / und nicht gar zu dick beyfammen stehen. Bey den Zwetschgen aber / werden vorhero die Kern heraus gethan; So kan man auch die durren Zwetschgen eben'alls aus diesem Teig bachen / je- doch müssen sie vorhero wol abgewaschen und überfotten werden. Mandel / wie auch Rosin und Feigen / können auch durch diesen Teig gezogen werden / wann man nur vorhero die Mandel abziehet / und nebst den ausgeförel- ten Rosinen eins ums andere an einen Faden / oder dün- nen Drat ansaßt / da man dann also / so man will / Feigen darein mengt / und selbige also länglicht wie Würstlein/ oder rund wie Kränglein/ aus dem Schmalz bachen kan. Wo- auf man/ sobald sie aus der Pfannen genommen/ den Drat oder Faden heraus ziehen muß / daran sie gehän- get gewesen / doch mit einem Vortheil/ daß sie nicht zerfal- len. Ubrigens kan man auch Apffel in dünne Schnit- ten zerschneiden / selbige samt Mandeln / Rosinen und Weinbeerlein in den Teig werffen / darinnen wol umrüh- ren/ alsdann Löffel weiß heraus heben/ und in einer Pfan- nen zu Pläßen bachen.

§. 10.

Will man aber süße Röchlein bachen / so können Mandel abgezogen / und mit Rosen-Wasser oder süßem Wein abgestoffen / hernach Zimmet / Muscaten-Blüh/ Cardamomen und Zucker darunter gemengt/ auch klein- geschnittener Citronat / und klar durchgeseibtes Semmels- Mehl/ nach Belieben/ darunter gemischt / und solches al- les mit etlichen Weißen von Eyern / und noch mehr süßem Wein angemacht werden / daß es die Füll zusammen hält / worauf man auf Schnitten Eyer/ oder anders weiß Brod diese Füll streichet / und selbige wieder durch ein zer- klopfftes Ey gezogen / aus dem Schmalz bächet. Und über diese Röchlein / kan man auch eine süße Brüh von Wein/ Zimmet und Zucker/ wie auch Rosinen und Weins- beerlein machen; Oder man kan sie trocken mit geschnit- tenen

tenen Mandeln und Citronat bestreut / zu Tisch tragen. So können auch schöne abgezogene und in wolgezuckertem Rosen-Wasser geschwungene Mandel / also aus dem Schmalz oder aus Del gebachen / hernach wann sie aus der Pfannen und noch warm sind / entweder ein Kranz / oder nach Belieben / etwas anders daraus gemacht / und wann sie etwas erhartet / zu Tisch getragen werden.

§. 11.

Wie man aber allerhand gefüllte Ruchlein machen könne / wird das Nachfolgende berichten: Nämlich / man kan einen Feig wie zum Heffen-Ruchlein / oder auch mit Epern / schönen Mehl und Zucker / auch Rosen-Wasser anmachen / und denselbigen wol auswürken; Worauf man einen Plas / wie die Form des Ruchleins beliebt / wird wälchern / eine beliebige Füll von gedünsten Aepffeln / mit

Rosinen und Mandeln / oder auch nur von Semmelmehl / guten Gewürz und Epern anmachen / und selbige also auf den Feig streichen / alsdann aber wieder einen Feig darüber schlagen / solchen fein gehob vermachen / und also aus dem Schmalz bachen; Und zu diesen können auch die Oblat-Ruchlein gerechnet werden / welche man also bereitet: Nämlich / man weicht Quitten-Lattwergen über Nacht im Wein / daß es sich wol zerrühren läßt / so mirt hernach die Oblat / nach Belieben / streicht die Lattwergen / welche nicht zu naß seyn muß / darauf / legt also dann wieder Oblat darüber / duncklet es neben her in ein geklopfftes Weiß vom Ey / damit sie nicht voneinander fahren / und bächet es alsdenn fein geschwind aus dem Schmalz heraus / man maß aber mit einem Löffel wol aufgießen / so werden sie wie die Heffen-Ruchlein aufzulaffen.

Das XXXII. Capitel.

Von allerhand Quittenwerck.

Inhalt.

- §. 1. Wie die Quitten-Lattwergen zu machen. §. 2. Wie der Quitten-Käs zu bereiten. §. 3. Wie die Quitten-Zelten zu zurechten und denselbigen allerhand Farben zu geben. §. 4. Wie die Genucker oder gewürzte Quitten-Zelten zu machen. §. 5. Wie die Quitten in Zucker einzumachen. §. 6. Wie die aufgelauffene Quitten-Zelten zu machen.

§. 1.

Wdem aber auch von denen Quitten unterschiedliche Sachen bereitet werden / so wollen wir davon in diesem Capitel etwas wenig anmercken / und zwar erstlich von der Lattwergen / welche man folgender Gestalt bereitet: Nämlich / man nimmet schöne mürbe Quitten / schälet und schneidet sie in dünne Schnittlein / doch dergestalt / daß die Kern und das Steinichte nicht dazu kommt / thut sie sodann in ein Messing Kesslein / mengt ausgepreßten Quitten-Safft und noch so viel Zucker / als die geschnittenen Quitten wägen / dazu / läßt solches alles wol sieden / bis es sich abrühren läßt / thut alsdann / so man will / klein-geschnittene Citronen und Citronat-Schalen / nebst Zimmet / Muscaten-Blüh und Cartomomen (doch daß es zuvor alles gröblich zerstoßen oder zerschnitten werde) dazu / läßt es noch einen Sud aufthun / gießet es in Schachteln / und hebt sie zum Gebrauch auf. Auf eine andere Art aber kan man solche Lattwergen folgender massen machen: Nämlich / man schälet die Quitten sauber ab / und reibet sie an einem Reib-Eisen / doch daß das Steinichte nicht mitgenommen wird / nimmet darauf von diesem / zu einem Pfund geriebenen Quitten / anderthalb oder auch zwey Pfund Zucker / gießt eine Maas Quitten-Safft / oder / in Ermänglung dessen / auch Wein daran / läßt den Zucker darinnen einen Sud aufthun / schüttet alsdann das Marck dazu / und läßt es verdeckt noch ferner auf der Kohlen sieden / bis es etwas dicklich wird / man kan auch Gewürz und Citronen-Schalen darunter mengen / und solches also noch einen Sud aufkochen lassen / endlich aber gleichfalls in die Schachteln füllen.

§. 2.

Nechst diesen kan man auch von Quitten einen guten Käs folgender Gestalt bereiten: Nämlich / man nimmet schöne grosse Quitten / wischt sie sauber mit einem Tuch ab / und sticht die Büxen heraus / alsdann thut man in einen Hafen / gießt siedend Wasser daran / und läßt sie etwas weich sieden / ziehet die Haut davon ab / und schabet

die Quitten bis an das Steinichte; Worauf man dieses abgeschabene Marck durch ein haren Sieblein mit einem silbernen Löffel treibt / zu einem Pfund Quitten-Marck ein Pfund und einen Viering saubern Zucker nimmet / nicht gar eine halbe Maas Röhren-Wasser daran gießet / denselbigen alsdann wol läutert / und sauber absaumt / alsdann wann er sich spürt / so thut man das Quittenmarck samt klein-geschnittenen Citronen-Schalen darunter rühren / damit es fein glatt werde / alsdann legt man den Mödel in warm Wasser / thut ihn wieder heraus / und schwingt ihn wol aus / darauf gießet man den Feig daran / und läßt ihn bey dem Ofen funffzehn oder sechzehn Stunden stehen / daß er sich truckene; Wann dieses verrichtet / kan man den Käs ringsum mit einem Messer ablösen / und auf ein Papier heraus klopfen / aussen herum aber rothen Sandel / und klein gestossene Zimmet streuen / und ihn wieder bey dem Ofen stehen lassen / bis er gar extrucket; worauf man diesen Käs etliche Jahre aufheben kan.

§. 3.

Und fast auf gleiche Weiß / werden die Quitten-Zelten bereitet: Nämlich / man nimmet ebenfalls grosse und schöne Quitten / übersiedet dieselbige / ziehet alsdann die äussere Haut davon / und schabt mit einem Messer das Marck herab / treibt sie hernach durch ein haren Sieb / und nimmet zu einem halben Pfund Marck / ein Pfund schönen Zucker / gießt nicht gar ein halb Maas Wasser daran / läßt also den Zucker sieden / saumt ihn wol ab / alsdann wann er genug gefotten ist / welches man daran erkennt / wann man einen Tropfen von dem Zucker in kaltes Wasser fallen läßt / und solches gleich hart wird / oder wann man auf einen zinnernen Deller einen Tropfen thut / und solcher sich gleichfalls auch hart befindet / wird er von der Kohlen gehoben / und das durchgeriebene Quitten Marck Löffelweis wol darunter gerührt / daß kein Bedcklein gang bleibt / doch muß man sehen / daß man nicht gar zu lang damit umgeheth; Worauf man es alsdann in die Mödel füllet. Zu merken aber ist / daß die Mödel vorher in Wasser gelegt / und wol ausgeschwungen werden müssen / damit die Zelten bald heraus gehen. So müssen auch von Papier Stücklein / so groß als die Mödel sind / geschnitten / und darauf gelegt werden / damit man es mit heraus ziehen kan. Worauf man die Zelten in einem Sieb bey der Wärme etliche Tage stehen läßt / daß sie extrucken / hernach mit einem subtilen Tuchlein das Papier neget / und von den Quitten-Zelten abziehet. So kan man

man

Milk
Eper
einen
weißjenige
ender
ehl in
ach ei
ig da
/ und
Weie
nicht
dem
er ge
malz;
/ nochachen
/ man
/ auch
daß es
A-pf
g und
/ aber
weiß/
dem
/ auch
malz
/ aus
zu dick
erden
ch die
/ je
forten
innen
n nur
förel-
dün-
eigen
lein/
n kan-
n/den
ehän-
ersal-
chnit-
n und
nruh-
Pfan-innen
süßen
Blüh/
klein-
nmele
es al-
süßen
nmen
/ weiß
in zer-
Und
h von
Weim-
schnit-
tenen

man auch unterschiedliche Farben den Quitten-Zelten geben / wann man nemlich zum Beispiel bey den rothen/Wein-Nägeleins/ oder Erbsig-Safft nimmt/ oder wann man Scharlach-Flecken in Wasser weicht / und den Zucker mit läutert. Will man sie aber Weichsel-braun färben / so kan man Weinbeerlein siedend / und dieselbige wol ausdrucken/ solche Brüh aber über den Zucker gießen und denselbigen gleichfalls mit läutern. Will man aber gar schöne durchsichtige Quitten-Zelten haben / so können etliche Quitten geschwind geschält/ (dann wann man sie lang in den Händen herum ziehet / so pflegen sie gern roth zu werden) hernach mit samt dem Kern in Spalten zerschnitten/ in siedend Wasser zum Feuer gesetzt/ und also etwas weich gefotten werden; worauf man das Wasser davon seihet / die Quitten durch ein haren Tuch ausdrucket/ alsdann des ausgedruckten Saffts anderthalb Bierding nimmet/ zuvor aber ein Pfund Zucker (wie oben gedacht) läutert / und so lang siedend läßt / bis er etwas hart wird; Wann dieses geschehen / muß man den ausgedruckten Safft hinein thun/ und es noch einen kleinen Sud auf der Kohlen aufthun lassen / jedoch muß man die Kohlen nicht aufblasen / damit kein Flämmlein von der Aschen nicht hinein fliege / solches hernach in die Mödel füllen / selbige in einer warmen Stuben / aber nicht gar genau bey dem Ofen / stehen lassen / und Papier darauf decken / so werden sie in etlichen Stunden aus den Mödeln gehen. Ubrigens kan man auch Barstörffer / Apffel schäbelen / selbige im Wein dünsten / hernach durch ein Sieb treiben / und solches Durchgetriebene in das Quitten-Marck dergestalt mischen/ daß es in seinem Gewicht / wie oben gedacht/ verbleibt / so werden sie gleichfalls schön / hell und weiß aussehen.

§. 4.

Genueser oder gewürzte Quitten-Zelten aber werden also gemacht: Nemlich / man nimmt durchgetriebenes Quitten-Marck / oder auch ein Pfund kleine geschnittene Schnitzlein / so vorhero im Wasser weich gefotten worden/thut es in ein Kesselein / mengt schönen durchge-

siebten Zucker ein halb Pfund oder etwas mehr dazu / läßt es eine Weil auf der Kohlen miteinander kochen/thut auch allerhand gutes Gewürz / nebst klein-zerschnittenen Citronen-Schalen dazu / trucknet es über dem Feuer ab/ bis sich der Zeig von den Becken abschälet / nimmt es alsdann heraus / thut es mit etwas einem halben Pfund Zucker fest würcken / und in die Mödel drucken / hernach auf ein Bret heraus legen / und also abtrucknen lassen. Und auf diese Art läßt es sich auch mit geschälten Pflersingen und Marillen verfahren.

§. 5.

Will man aber Quitten in Zucker einmachen / kan es folgender massen geschehen: Nemlich / man siedet die ganzen Quitten in etwas/ ziehet die Haut herab/ zerschneidet sie halb/ und slicht die Augen heraus/ zuvor aber thut man etwan ein Pfund Zucker wol läutern / hernach wann er schön verfaumt hat / die Quitten hinein legen / und etwas darinnen siedend lassen / doch daß sie schön ganz bleiben; Worauf man sie heraus in eine Schüssel thut / daß sie erkalten/nimmt hernach von ausgepresten Quitten den Safft / gießet die Brüh / darinnen die Quitten gefotten haben / dazu / und läßt es ferner siedend / bis es dicklicht wird / gießt es alsdann über die Quitten / und läßt es zum Gebrauch stehen.

§. 6.

Die aufgelauffene Quitten-Zelten aber können also gemacht werden: Nemlich / man nimmt zu einem Pfund Quitten-Marck / das wol durchgerieben ist / drey viertel Pfund klein-gestossenen Zucker / rühret solches eine Stunde wol untereinander / klopfet hernach von zweyen Eyern das Weiße / daß es ein Schaum wird / thut auch ein Löffel voll Tragand / welcher vorhero in Quitten-Safft muß eingeweicht seyn / dazu / mischet und rühret es unter den Zucker / und die Quitten / streicht es hernach auf Oblat / und bächets in einer Torten-Pfannen; Man muß aber nicht viel Kohlen darunter schütren / wiewol man oben dar auf etwas mehr thun kan / daß sie auslauffen.

Das XXXIII. Capitel.

Von allerley Torten so wol von Früchten / als auch von Mandeln.

Inhalt.

§. 1. Wie die Torten von Früchten zu machen. §. 2. Wie selbige von lauter Mandeln zu bereiten. §. 3. Wie sie von Ewerkäse zu zureichten/ und von grünen Kräutern zu machen. §. 4. Wie endlich von lautern Zeig eine Torten zu zureichten.

§. 1.

Mitteltst können auch allerhand Torten so wol von Früchten / als von Mandeln gemacht werden; Und zwar beschiehet solches von Früchten auf nachgesetzte Weise: Nemlich / man nimmt gutes Weizen-Mehl / machet von Eyern / Butter / Zucker und Rosen-Wasser / einen Zeig an / daß er sich walchern läßt / giebt ihn alsdann den Form nach einem Model / machet darein ein Gehäck von gehackten Mandeln/ mit gutem Gewürz und süßen Wein an/ siedet auch die Früchte/ so man darauf legen will/ als Datteln/ Quitten / Brünellen/ oder was beliebt/ in Wein ab/ mengt sie gehackt darunter / füllet hernach das Gehäck in die Torten / leget auch etwas von den ganzen Früchten / die aber gleichfalls vorhero im Wein gedünst werden müssen/ darauf / läßt es also bachen / bestrecket es hernach mit Citronat und Pistacien-Nüßlein / bestreuet sie auch mit Tri-

fanet / und gibt sie also zu Tisch. So kan man auch die Form herum / wie auch den Boden / von abgetrockneten Mandel-Zeug machen / und das Beliebige hinein legen. Ja man kan auch unterschiedliche beliebige Fächer von Mandel-Zeug bereiten / solche in den Ofen bachen / hernach von allerhand eingemachten Früchten darein legen / und solchen wolgeziet auf den Tisch tragen. Zu merken aber ist / wann man von Erd- oder Johannes-Beeren Torten mache will/ daß man die Früchte vorhero im Wein nicht absieden lassen dürffe / inmassen sie sonst ganz salb zu werden pflegen.

§. 2.

Will man aber Torten von lauter Mandeln machen/ so nimt man zu einem Pfund Mandeln / welche klein mit Rosenwasser abgerieben seyn müssen/ zwölff Eyer/ zerklopft dieselbe wol / rühret hernach ein halb Pfund klein-gestossenen Zucker/ nebst denen Mandeln/ und einer Hand voll geriebenen Seimel-Mehl / und zwar alles miteinander eine gute Stunde wol untereinander / bestreicht hernach den Schart oder Torten-Model wol mit Butter / und füllet es also hinein/ doch daß es nicht gar voll wird; worauf man es im Ofen/ bey einer nicht gar zu starcken Hiß/ bachen läßt/ dabey aber zu merken/ daß ein grosser Mandel-Torten drey Viertel bis auch eine Stund bachen muß; Wann

Wann dieses geschehen / thut man die Sorten aus dem Model heraus / und machet ein Eiß an / wie folget ; Nemlich / man nimmet den feinsten Zucker / welcher wol geflößet / und durch ein Sieb gebeutelt worden ist / thut ihn in ein Schällein oder verglästet Schüssellein / gießt etwas Rosen-Wasser dazu / und rühret ihn mit einem hölzernem Löffel wol ab / daß er gang glänzig und glatt wird / bestreicht hernach die Sorten damit / und zieret oder bestrecket es mit geschnittenen Citronen / und Citronat-Schalen / oder auch wol mit Pistacien-Nüßlein ; zu merken aber ist / wann man den Zucker zu dem Eiße / in einem zinnern Geschir / mit einem silbern Löffel abrühret / daß er gang schwärzlich davon wird. Soll aber eine Mandel-Sorten von lauter Eyerweiß zugerichtet werden / so muß man zu einem Pfund Mandel / eben auch ein halb Pfund Zucker haben / aber von 24 Eyer das Weiße dazu thun / selbiges auch wol zerklöpfen / und eine Stund unter den Mandeln und Zucker / wie oben gedacht / abrühren. So kan man auch / nach Belieben / Zimmet und Muscaten-Blüh / nebst klein zerschnittenen Citronat-Schalen darunter mengen. Oder / wann man nicht gern so viel Mandeln nimmet / so kan ein viertel Pfund Reiß klein zerstoßen / und unter drey viertel Pfund Mandeln mit eingerühret werden.

§. 3.

So ist auch ferner dieses eine gute Sorten / wann man nemlich ein Eyer-Käs machet / ihn in einen Seiber thut / daß der Schotten davon kommt / hernach weiß gerieben Brod / Zucker und Trisanet / nebst klein gestoffenen Mandeln nimmet / solches mit gangen Eyer unter den Eyer-Käs rühret / auch noch etwas Rosen-Wasser dazu gießet / alsdann einen Teig von Mehl / Eyer und Butter

anmachet / einen Plag wälchert / und die Sorten / wie man es haben will / formiret / hernach den abgerührten Eyer-Käs darein gießet / von ausgeschnittenem Teig einen Deckel darüber machet / und es geschwind abbachen läset. Ubrigens / kan man auch einen Plag wälchern / und denselbigen mit geriebenem Brod / Zucker und Trisanet / nebst gewaschenen Weinbeeren / überstreuen / denselbigen alsdann mit Wein anfeuchten / einen geschnittenen Deckel darüber machen / und also bachen lassen. Wer gern von grünen Kräutern isset / kan gleichfalls eine gute Sorten davon machen / wann er nemlich allerhand gute Kräuter zusammen nimmet / dieselbige wol wäschet und hacket / hernach etwas in Schmalz röstet / etliche Eyer daran schläget / etwas wenigß Salzes / wie auch Zucker / Rosin / und Weinbeer dazu thut / mit ein klein wenig Wein anmachet / also in den Teig schläget / und fein gemacht abbähet ; Man darff aber nicht eben / wann man nicht will / einen Deckel darüber machen : Unter das Magen-Kraut / kan man auch Semmel-Mehl rösten / ine gleichen allerhand gutes Gewürz darunter mengen.

§. 4.

Und endlich / kan man auch von lauter Teig eine Sorten machen / wann man nemlich / wie oben schon gedacht / denselbigen anmachet / einen dünnen Plag wälchert / und mit Butter bestreicht / solchen hernach mit geriebenem Brod / nebst Zimmet / Zucker und Weinbeerelein bestreuet / alsdann wieder einen Boden darauf leget / abermals bestreuet / und dieses so lang treibet / bis der Schart voll wird / gestalten man ihn so hoch / als man will / machen / auch bisweilen etwas Wein darauf sprengen / und auf die legt wieder einen Boden darauf machen / und also abbachen kan.

Das XXXIV. Capitel.

Von allerhand Marcepan / und Mandel-Gebäcken.

Inhalt.

§. 1. Wie die abgetrocknete oder braun item die gefüllte Mandel-Früchte zu bachen. §. 2. Wie die Mandel-Kränz. §. 3. Nicht weniger die Marzellen- und Hasen-Dehrlein von Mandeln zu bachen. §. 4. Wie die Spanische Brezen zu bereiten.

§. 1.



Wer diß / kan man auch von Mandeln unterschiedliches bachen / als zum Beispiel die abgetrocknete oder braun-gebachene Mandel-Früchte / welche man also bereitet ; Nemlich / es werden zuvörderst die Mandel abgezogen / und mit Rosen-Wasser in einem Mödriner klein abgerieben / hernach in ein Kesselein gethan / und zu einem Pfund Mandel ein halb oder auch drey viertel Pfund Zucker genommen / (und ist nicht eben ein gar schöner Zucker dazu vonnöthen) und gleichfalls dazu gemenet / alsdann wird es mit einander auf einer Kohlen abgetrocknet / hernach / wann es sich von dem Kesselein ablöset / wird es heraus auf ein Bret gethan / mit schönem Weizen- oder mit klar- gestoffenem Stärck-Mehl wol ausgewirckel / alsdann in Mödel gedrucket / und bey einer gleichen Hiß auf einem Blech im Ofen abgebachen : Und von diesem Zeug / lassen sich auch gefüllte Früchte machen / wann man nemlich gedoppelte Mödel hat / und dieselbige wol mit Mehl ausstipt / hernach aber in einen jedwedem Model den Teig drucket / und eine Füll von Citronat / Gewürz / Zucker und gehackten Mandeln / nebst einem Ey und etwas Wein anmachet / solches darauf in den Teig füllet / und die Mödel wieder

zusammen drucket. Worauf man sodann dieselbige subtil davon wieder heraus ziehen / und den Teig / so neben herum sich ausgedrucket hat / davon schneiden kan ; Will man aber einfache Mödel / als Wallfisch / Muscheln / und dergleichen füllen / so kan der Teig in den Model wol ausgedrucket / und hernach von Oblaten / die Größe des Models geschnitten werden ; Man muß aber die Füll dahin legen / wo die Form sich erhöhet / darnach den ausgedruckten Mandel-Zeug darüber schlagen / und neben herum einiger massen mit dem Weißen von einem Ey benehen / damit es sich zusammen halte ; Worauf man das Unzierliche neben herum hinweg schneiden / hernach aber in dem Ofen abbachen kan ; Wann nun das braun-gebachene aus dem Ofen kommt / kan es vermittelst eines Venfels subtil mit Rosen-Wasser überstreichen / und nach Belieben / zierlich verguldet werden ; Ubrigens / kan man auch einen abgetrockneten Mandel-Zeug nehmen / selbigen einen halben Fingers dick wälchern / von Oblat Rauten schneiden / hernach den Mandel-Zeug darauf legen / und mit einnem Eiß überstreichen / zugleich auch mit geschnittenen Citronen- und Citronat-Schalen zierlich belegen / und bey dem Ofen nur abtrocknen / aber nicht bachen lassen.

§. 2.

So können auch noch ferner von den Mandeln auch Mandel-Kränz gemacht werden ; Wann man nemlich die Mandel abziehet / und mit einnem Hackmesser etwas klein hacket / darnach Eyerweiß wol mit Rosen-Wasser abklopffet / auch zu einem Pfund Mandel ein halb Pfund oder etwas mehr Zucker nimmet / solchen unter die Mandeln

*3

menget /

menget / dieses alles mit dem zerklöpfften Eyer-Weiß und Rosen-Wasser anmachet / daß er sich streichen läffet / hernach von Oblat die Form des Krankses schneidet / die Mandeln darauf streichet / solches also in dem Ofen etwas bachen läffet / wann es dann aus dem Ofen kommt / kan man Zucker mit Rosen-Wasser vermengen / und gleichsam ein gang dünnes Eiß darüber streichen / mithin also abtrocknen lassen. Gleichweise / kan man auch die Mandeln in einem Mörsner mit Rosen-Wasser klein zerstoßen / selbige hernach in eine Schüssel thun / auch darunter nach Belieben / klein zerstoßenen Zucker / nebst ausgedrucktem Citronen-Safft / und klein geschnittenen Schefflein mengen / solches wol untereinander rühren / alsdann auf Oblat streichen / eine beliebige Form geben / und solches also in dem Ofen abbachen. Nicht weniger / kan man auch von klein zerstoßenen / mit Rosen-Wasser und einem Weißen von Ey wol angerührten Mandeln / Hobel-Späne machen / wann man nemlich die Mandeln auf schmal geschnittene Oblat streichet / solche um ein Holz wickelt / und bey dem Ofen wol abtrocknen läffet.

§. 3.

Wie aber gute Marschellen von Mandeln zu bereitet werden können / ist aus dem nachfolgenden zu ersehen; Nemlich / man stößet die Mandeln mit süßem Wein / oder Rosen-Wasser ab / thut sie in eine Schüssel / mengt ein wenig klar geriebenes Semmel-Mehl / so vorhero trocken in einer Pfannen abgeröstet worden / nebst Zucker und allerhand kräftigen Gewürz / wie auch eingemachten Citronen-Pomeranzen und Citronat-Schalen / welche klein zerhackt / dergleichen / so man will / Krafft-Mülein darunter / machet alsdann dieses mit einem Weißen von Ey / und mehr süßem Wein / daß es sich streichen läßt / an

streichet es hernach / etwan eines Fingers dick / auf beliebig geschnittene Oblaten / und läffet es hernach in einem Ofen ein wenig abbachen. Worauf man es / so es beliebig / mit einem Eiß überstreichen kan. Es können auch Krafft-Mülein / eingemachte Citronen- und Pomeranzen / wie auch Citronat-Schalen / ja auch andere eingemachte Sachen / gröblich zerhackt werden / und / so man will / kan auch geschnittene Quitten-Lattwergen dazu genommen / und solches alles alsdann mit Zucker / süßem Wein / und einem Weißen von einem Ey / untereinander gemengt / also auf Oblaten gestrichen / und bey dem Ofen etwas gebachen / oder auch nur abgetrocknet werden. Ingleichen können auch die Hasen-Oehrlin / folgender massen / gut und kräftig zu bereitet werden; Nemlich / man nimmt Mandeln / stößet dieselbigen wol mit Rosen-Wasser ab / mengt alsdann gestoffenen Zucker / auch gutes Gewürz / nach Gefallen / darunter / streicht es einen Messer-Rucken dick auf Oblat / und läßt es also bachen / und dürfen sie sich nur ein wenig gilben / so sind sie fertig / worauf sie dann mit Eiß überzogen / und verguldet werden können.

§. 4.

Wie die Spanischen Bregen zu machen / ist aus nachfolgendem zu ersehen; Nemlich / man macht erstlich einen Teig mit Mehl / süßem Milch / und etwas Zucker an / knödet und wälchert ihn darauf / auf das Dünnsie aus / nimmt hernach etwan ein halb Pfund Mandeln / stößet solche in einem Mörsner mit Rosen-Wasser / und einem Eyerdotter wol klein ab; Mischet sodann gleichfalls ein halb Pfund Zucker darunter / und machet einen Teig daraus / wälchert selbigen alsdann in die Länge / schlägt den Mehl-Teig darüber / formiret Breglein daraus / und bächet alsdann im Ofen ab.

Das XXXV. Capitel.

Von allerley Biscoten und Zucker-Brod.

Inhalt.

§. 1. Wie und auf was Weise das Zucker-Brod zu bachen. §. 2. Wie das Biscoten-Brod zu richten; §. 3. Wie Zucker-Wäglein zu bereiten. §. 4. Wie man von Anis bachen könne. §. 5. Lehrens wie Citronen-Brod und Zimmet-Röhrlin zu machen.

§. 1.

 Esgleichen kan man auch allerhand Zucker-Brod auf nachgesetzte Weise bachen; Nemlich / man muß erstlich neun Eyer in eine Schüssel eine viertel Stund schlagen / und ein Pfund Zucker / nebst anderthalb Pfund Mehl / darunter rühren / wann solches geschehen / muß man es in einen Schart / welcher vorhero mit Butter wol geschmieret worden ist / thun / und im Ofen abbachen; Oder / man muß / so man es gut haben will / zu neun Eyer anderthalb Pfund Zucker nehmen / und wann die Eyer wol zerhackt / ein und ein viertel Pfund Mehl darunter / ein halbe Stund rühren / auch etwas Rosen-Wasser / nicht weniger klein geschnittene Mandeln / nebst gutem Gewürz / und absonderlich Zimmet darunter mengen / solches hernach in einen blechern oder erdenen Schart (welcher wol mit Butter geschmieret) gießen / und in einem Back-Ofen abbachen. Will man aber das Brod gelb haben / so muß das Weiße von den Eyer davon gethan / und die Dottern allein genommen werden / doch wird man noch so viel haben müssen. Und von diesem Zeug / kan man auch Tauben und andere Vögel machen / wann man nur die Mödel vorhero wol mit Butter schmiret hernach zusammen fügt / mit Doon oder Haffners-Leim wol verklebt / alsdann den Teig hinein gießt / und

in dem Ofen abbächt / hernach / so es gebachen / den Doon neben herum abschabet / die Tauben oder den Vogel herausnimmt / und mit Eiß hin und wieder überstreicht / auch / nach Belieben / verguldet.

§. 2.

So fern man aber gut Biscoten-Brod bachen will / muß man sechs ganze Eyer / und das Weiße von einem nehmen / dasselbige wol zerklöpfen / hernach ein Pfund klar durchgeseibten Zucker / nebst einem Pfund klar durchgeseibten schönen Mehl / untereinander mengen / auch ein wenig Bisam und Ambra / nebst Rosen-Wasser darunter thun und solches alles mit dem zerklöpfften Eyer / in einem steinernen Mörsner bey zwey Stund wol abstoßen / hernach das Blech mit Butter schmieren / und die Massa / oder den Teig darauf tropfen / auch mit einer Feder / welche in Rosen-Wasser eingetaucht / überstreicht / und solches in einem Ofen / nicht allzu heiß / eine viertel Stund abbachen. Auch auf eine andere Art / aber vornehmlich / wann sie schön aufauffen sollen / kan man sie folgender massen bachen. Nemlich / man nimmt drey ganze recht frische Eyer / klopft dieselbige (mit Unterlassung des Röhrens) eine Stund ab / gießt hernach einen Löffel voll Rosen-Wasser und einen Löffel voll Wein darunter / schüttet auch ein viertel Pfund gestoffenen Zucker darein / und klopft es wieder anderthalb Stund / thut hernach Krafft-Mehl (welches wol zerstoßen seyn muß) darein mengen / und schlägt es noch etwas miteinander / gießt es in papier- oder blecherne Häuslein / doch daß sie nicht gar zu voll werden / und bächet es also bey guter Stut / doch daß die Hitze

mehr oben als unten sich befindet/ heraus/wann sie nun gebachen/müssen sie von denen Häuslein herausgenommen/wieder auf ein Blech oder Sorten-Pfannen gesetzt/ und bey dem Ofen gar abgetrocknet werden.

§. 2.

Von etlichen Zucker-Pläglein / und wie selbige zubereitet/kan nachfolgendes gemerket werden; Nemlich/man nimmt / wann man Bisam-Pläglein machen will / acht Eyer / schlägt dieselbige wol eine gute Stund / und menget hernach ein Pfund wol zerstoßenen Zucker / wie auch ein halb Pfund Reiß-Mehl darunter / wann nun solches wol untereinander gerührt / thut man auch etwas Bisam darunter rühren / tropffet solches hernach auf ein Papier / und lästet sich schnell in dem Ofen abbachen ; Will man es aber nicht so gut machen / so kan ein halb Pfund Zucker / und ein Pfund schönes Mehl dazu genommen werden. Auf eine andere Art aber/ kan man auch Pläglein machen / wann man nemlich ein viertel Pfund gestoßenen Zucker / nebst Krafft- und Weizen-Mehl / jedes ein achtel Pfund nimmt / solches unter zwey wol geklopfte Eyer mengt / und wol rührt / auch / so man will / saubern ausgeklaubten Anis und Fenchel darunter mischt / solches alsdann aufs Papier gießt / und in einer Sorten-Pfannen / oder in dem Ofen abbächet / doch muß man ihnen / so man sie in der Sorten-Pfannen bächet / oben die Hiß grösser als unten geben.

§. 4.

Nicht weniger ist auch anzumerken / wie man unterschiedliches Gebäckes von Anis machen kan / und zwar erstlich Zucker-Brod / welches dem schwarzen-Haus-Brod ähnlich ist und also zubereitet wird: Nemlich / man schlägt neun oder zehn Eyer in einem Hasen wol ab / thut hernach so viel Zucker / wie bey dem obigen Zucker-Brod vermeldet worden / nebst so vielem Mehl darunter mengt / jedoch daß der Zucker von schlechter Gattung / und das Mehl schwarz seye / rührt darauf dieses wol in die Eyer / thut Zimmet / Nägelein wie auch Cardamomen und Pfeffer / nebst geklaubten Anis und Fenchel darunter / bächet es alsdann in einem Schart / oder wircket es mit Mehl auf einem Bret aus / formiret es wie Laiblein / und bächet es also / worauf man es / so es gebachen / mit Rosen-Wasser anstreichen / und also bey dem Ofen trocken werden lassen kan / dieses Brod / kan hernach in Stücke zerschneiden / und mit Zucker und Fenchel bestreuet / aufgesetzt werden ; Ingleichen / kan man auch Anis-Käutlein bachen / und zwar auf folgende Weise / wann man nemlich ein viertel Pfund Zucker nimmt / und ein geklopfte Ey daran schlägt / solches wol rührt / hernach Gewürz / ingleichen Anis und Fenchel darunter mengt / alsdann mit schönem Mehl auswircket / und den Teig in die Mödel drucket / darnach geschwind in dem Ofen abbachen läst.

§. 5.

Leztens ist auch noch mit beizufügen / wie das Citronen-Brod / nebst den Zimmet-Röhren zu bachen / und zwar das erste auf diese Weise ; Nemlich / man nimmt von ein paar Eyer das Weiße / schlägt solches wol ab / daß es ganz lauter und dünne wird / alsdann reibet man von ein paar Citronen / oder auch Pomerangen / die äußerste Schalen ab / doch daß das Weiße nicht mit kommt / und rührt sie unter das Eyer klar / ingleichen nimmt man klar durchgeseibten schönen Zucker / mengt und knetet solches wol darunter / formiret es alsdann nach einem Model / oder macht runde Kugeln daraus / legt es auf Oblat / und bächet es also ab. Zu merken ist aber / daß man / an statt der Citronen und Pomerangen / etliche Tropfen von einem beliebigen Spiritu oder Essenz nehmen / und dem Zucker damit einen Geschmack geben kan. Zimmet-Röh-

ren aber werden auf diese Weise gemacht : Nemlich / man nimmt zu einem Loth gestoßener Zimmet / zwey Löffel in Zimmet-Wasser eingeweichten Tragant / stößet und reibet solches wol in einem Mörsner durch einander / knetet alsdann Zucker darunter / drucket solchen Teig in die Form / thut ihn aber gleich wieder heraus / und wann er beschnitten / kan er um einen Stock gewickelt / und also abgetrocknet werden.

Rechtliche Anmerkungen über das Koch-Buch.

BOn denen Personen / so zum Kochen gebraucht werden / ist zu wissen / daß selbige theils in Manns / theils in Weibs Personen bestehen können / angesehen / bey den Höfen nichts neues ist / daß man sich vielmehr der Köche / als Köchinnen bedienet / in welcher Absicht demnach Graecius de Commodat. th. II. schreibt / daß Fürsten und Herren oftermahlen ihre Köche einander zu leyhen pflegten. Inmittelst aber ist ihnen obgelegen / sie mögen hernach in Manns / oder Weibs-Personen bestehen / daß sie sich / bey ihrer Verrichtung / treu / redlich und fleißig erweisen / andergestalten / wofern durch ihre Untreu oder Nachlässigkeit / entweder etwas verwarloset worden / oder Schaden gelitten / oder gar zu Grunde gegangen / sie gleich den Dienst-Boten dafür Rechen schaff geben / und solchen verursachten Schaden / entweder an ihrem Gut / oder auch nach befundenen Umständen mit Leib und Lebens-Straff ersezen müssen / davon wir einiger Massen bey dem XI. Cap. des ersten Buchs §. 2. 3. 5. & 12. verl. zum dritten / 2c. wie auch bey dem 2. Cap. des andern Buchs §. 5. gehandelt haben. Insonderheit aber gehöret dieses hieher / wann solche Personen die Eysen zu vergiften sich unterstanden / und abscheuliche Laster der Vergiftung begangen haben / davon zu lesen L. 1. C. de malef. & mathemat. Add. Bald. in l. nemo Clericus 4. C. de summ. Trin. & in l. cum fratrem 9. C. de his quib. ut indign. Gomez. Var. resol. tom. 3. cap. 3. num. 7. Prosper. Farinae. pag. 5. oper. Crim. qu. 122. num. 4. Damhoud. Prax. Crim. cap. 74. n. 1. & Carpz. pr. Crim. part. I. qu. 20. num. II. & 12. in welchem Fall / so fern sie solches aus Vorsatz gethan / sie sonder Zweifel die Todes-Straff verdienet haben / d. l. 1. C. de malef. & mathem. auch zu dem Ende nach denen geschriebenen Kayserl. Rechten / mit dem Schwerdt / l. 1. pr. & §. 1. & l. 3. pr. & §. 5. ff. ad Leg. Corn. de sicar. Item l. 28. §. 9. ff. de pœn. Nach der Peinlichen Hals-Gerichts-Ordnung Kayser Carl des V. aber / der Mann mit dem Rad / das Weib aber mit der Ertränkung / oder in andere Wege / vid. W. H. D. art. 130. Und endlich nach Sachsen Recht / beederley Personen / ohne Unterschied des Geschlechts / mit dem Rad abgestraffet / und vom Leben zum Tod gerichtet werden. Carpzov. d. p. 1. qu. 20. n. 22. & seqq. Wiewohlen / wann etwas solches zwischen Eltern und Kindern / desgleichen auch zwischen Eheleuten vorgehet / diese Straff noch weiters vermehret werden kan / aller Massen aus der Anno 1583. von denen Schöpfern zu Leipzig abgefasset / und bey dem Carpzovio. d. qu. 20. n. 45. befindlichen Sentenz. abzunehmen ist / welche also lautet : Hat T. R. in scharffer Frag bekennt / daß sie ihrer Magd befohlen / ihrem Ehemann mit Giffte zu vergeben / und daß sie hernach den Giffte auch selbst neben der Magd geschabet / und erstlich in eine Kanne Bier / das andermal in Wein / und leztlichen in eine Wasser-Suppen gethan / und daß er von dem Bier und Wein getruncken / und also des Gifftes

Giffes theilhaftig worden / davon er dann auch hernacher verstorben / 2c. So möchte sie von des wegen / daß sie ihrem Ehemann mit Giffe vergesben / und ihn dadurch ermorder / mit einem Hund / Zahn / Schlangen und Bazen / anstatt eines Affen / in einen Sack gesteckt und im Wasser erträncket / oder / wo die Gelegenheit des Wassers nicht vorhanden / mit dem Rad vom Leben zum Tod gerichtet und gestraffet werden.

B. R. W. Add. P. H. O. art. 130. in verb. Doch zu mehrer Furcht anderer / sollen solche böshaffrige mischätige Personen / vor der endlichen Todes-Straff geschleiffet / oder etliche Griff in ihren Leib mit glüenden Tangen gegeben werden / viel oder wenig / nach Ermessung der Person und Tödtung / wie vom Mord deshalben gesetzet ist. Gleichwie aber die Straf dieses Verbrechens obbesagter massen / aus seinen gewissen Ursachen / vermehret werden kan ; also leidet auch selbige / nach befundenen Umständen / unterweilen einige Milderung und Linderung / unter welche Umstände billich diese zu referiren / wann entweder aus Unvorsichtig- oder Unachtsamkeit / Giff in die Speisen gekommen / oder wann jemand zu einem andern End-Zweck / als den Tod zu befördern / einem andern Giff beygebracht / welches zum Beispiel geschieht / wann entweder der Giff / jemandens Lieb zu wegen zu bringen / oder auch eine Krankheit dadurch abzutreiben / worauf aber der Tod nichts desto weniger (wiewol wider die Intention dessen / so den Giff gereicht /) erfolget / gegeben worden ist. Vid. l. 1. §. 1. l. 3. pr. & §. 1. & 2. ff. ad L. Cornel. de sicar. add O. Crim. art. 130. & Carp. d. p. 1. qu. 21. n.

13. & seqq. Oder / wann zwar jemand die Meinung gehabt / den andern mit dem beygebrachten Giff hinzurichten / das Giff aber entweder seinen Effect nicht erreicht / oder der Krancke durch zu sich genommene / und dem Giff widerstehende Mittel / solches hinwiederum von sich gebracht hat : Gomez. Var. resol. Tom. 3. c. 3. n. 7. in f. verl. imò quod magis est. Schneidew. ad §. Item lex Cornelia §. n. 4. J. de P. J. & Carpov. d. qu. 21. n. 33. & seqq. Oder endlich / wann man nicht gewiß versichert ist / daß von dem beygebrachten Giff der Tod erfolget / v. l. 1. §. 24. ff. ad Scum. Sylan. Welches aus denen äußerlichen Anzeigungen / und andern Muthmassungen / unter welche gleicher gestalt auch diese gehörig / wann jemand die dargereichte Speiß oder Tranc / heimlich und verborgen gehalten / v. Paul. de Castr. Conf. 299. n. 2. Desgleichen auch aus dem Judicio und Urtheil der Medicorum herzunehmen ist ; In diesen und dergleichen Fällen nun / pfleget die ordentliche Straffe dieses Verbrechens dermassen gelindert zu werden / daß die Verbrechere entweder die Lands- Verweisung / oder auch zugleich den Staupenschlag / oder ein andere willkürliche Bestrafung / nach gestalten Sachen / und befundenen Umständen ausstehen müssen. V. Carpov. Pr. Crim. p. 1. qu. 21. per tot. Gestalten die ordentliche Todes-Straff in diesem Verbrechen alsdann erst Platz findet. Wann 1.) Der Giff wirklich beygebracht worden ; 2.) Der Tod darauf erfolget / und 3.) Der beygebrachte Giff / an und vor sich selbst böß und schädlich gewesen ist. Carpa.

c. l. n. 5. in 5.

* *

*



Erstes