Horn / Arndt Nr. 288, 289
(frühere Ausg.)

Das gestochene Frontispiz
fehlt

Nieder-Sächsisches Koch-Buch,

oder

Sieben hundert und zehn

Anweisungs-Regeln

wornach

alle und jede, sowol kostbare, als ordinaire Speisen präpariret, auch einige Garten-Früchte getrocknet und eingemachet werden können,

nebst

52 Regeln

von

den nöthigsten Confituren.

Für die Liebhaber mit aller Aufrichtigkeit verfertiget

durch

Marcus Loofft,
Stadt-Koch in Itzehoe.

Sechste verbesserte Ausgabe.

Altona und Lübeck bey David Iversen,
Königl. privil. Buchhändler.
1766.

Vorbericht.

Gegenwärtiges Buch ist in zehn Abtheilungen abgetheilt und eingerichtet, als in der

Ersten Abtheilung

wird gehandelt von lauter Vorbereitungs-Regeln, wovon die meisten an und vor sich würklich noch keine Speisen sind, sondern, wenn in dem Buche von dergleichen anzuführen etwas vorkommt, solches nur auf angezeigte Regel zurück gewiesen wird, und solcher sind 77. Seite 5 u. folgende

In der

Zwoten Abtheilung

wird gehandelt von Garten-Gewächsen, und solcher Regeln sind 35. S. 71.

In der

Dritten Abtheilung

von Suppen, sind 60. Regeln. S. 100.

In der

Vierten Abtheilung

wird gehandelt von allem wild- und zahmen

Erste

Erste Abtheilung.

Vorbereitungs-Regeln.

Regula 1.

Von Reinmachung und Zubereitung alles wild- und zahmen Flügelwerks, sowol zum Kochen als zum Braten.

Alles zahme Flügelwerk oder Federvieh, es sey jung oder alt, von was Art es auch immer seyn mag, und welches am Spieß gebraten werden soll, muß trocken gepflücket, und so es die Umstände oder Jahrszeit nicht anders leiden, doch wenigstens eine Nacht vorher abgethan werden, daß es recht durchkühlen kann, denn sonsten wird es zähe, wenn es auch noch so jung ist, oder noch so viel gekocht oder gebraten würde. Hierauf bereitet man es ferner zum Braten, also: es sey was es wolle, wild oder zahm, so muß man, ehe man es ausnimmt, die Brust zierlich einschlagen, die Flügel bey dem ersten Gliede abhauen, denn hinten am Halse die Haut in die Länge aufschneiden

und den Kropf also herausnehmen, daß die Haut vorne ganz bleibet, sodann das Eingeweide auch zierlich ausnehmen, weiter das Hun, oder was es ist, ein wenig über die Flamme halten, daß es absänget, aber daß es nicht schwarz werde, a) man muß das Feuer erstlich ein wenig durchbrennen lassen und denn überhalten, aber nicht so lange, daß die Haut aufschrumpelt, sonsten reißet sie entzwey, wenn man die Sachen aufspießet, zumal wenn es jung ist, denn drücket man die Keulen auf beyden Seiten nieder, daß sich die Brust zierlich in die Höhe giebet, und steckt ein oder zwey hölzerne Spieße durch die Keulen, daß es eine ansehnliche Form bekomme; denn werden die Beine bis über die Hälfte abgehauen, auch der Hals kurz am Rücken abgeschnitten, die Haut aber von dem Kropf und Hals muß man etwas lang abschneiden, damit, wenn man die Sachen überm Feuer steif machet, selbige sich nicht zu weit in die Höhe ziehen könne, denn die Haut muß den Ort, wo der Kropf gesessen völlig bedecken, sonsten siehet es sehr unansehnlich aus. An Fasanen, Berghünern, Rebhünern und Wachteln lässet man die Köpfe mit den Federn dran, und wickelt beym Reinmachen und Braten ein Papier darum, daß sie rein und schön bleiben, denn steckt man es auf einen Stock und hält es über heisses Kohlfeuer und wendet es immer rund, bis es recht steif wird, denn gleich, weil es noch heiß ist, mit ein wenig Butter oder Speck beschmieret und mit einem reinen

a) Dieses vorzubengen ist daher am sichersten, wenn man es über Papier oder Stroh absenget.

nen Tuch abgewischet, so wird es sauber und schön, und kann sodann ferner gespickt, oder mit Speck bewunden und denn gebraten oder sonst gebrauchet werden, wozu man will. Auf diese Weise bereitet man alles zum Braten bestimmte Flügelwerk.

Was aber von zahmen Flügelwerk, als Hünern, Kapaunen, Küchlein und dergleichen zum Kochen soll gebrauchet und nicht zu lange aufgehoben werden, solches kann man mit heissem Wasser abbrühen und rein machen, und wo es sich irgends thun lassen will, des Tages oder Abends vorher. Wenn man die Sachen abthut, muß man folgender Gestalt damit verfahren: So bald man die Gurgel abgeschnitten hat, wirft man es in kaltes Wasser, daß es sich darinnen todt flattert, auf diese Art werden die Federn alle durch einander naß und lassen sich desto leichter abmachen. Das Wasser, das zu den jungen Küchens gebrauchet wird, muß wohl mit kaltem Wasser gemäßiget werden, daß es, wenn man einen Finger hinein hält, zwar etwas, aber nicht allzu viel brennet, denn in der Geschwindigkeit alles auf einmal, was man abgethan hat, in die Hand zusammen genommen, das meiste kalte Wasser abgeschwänget und denn alles auf einmal hineingeworfen und mit einem starken hölzernen Löffel fleißig umgerühret und die untersten oben gekehret, denn muß einer mit kaltem Wasser in Bereitschaft dabey stehen und immer versuchen ob die Federn abgehen, sobald als man solches verspüret, kaltes Wasser dazu gießen und damit umrühren; wenn sol-

ches recht getroffen wird, lassen sie sich mit Lust in der Geschwindigkeit weiß und sauber rein machen, und beym Reinmachen muß man es oft in kaltes Wasser tunken, so werden sie weiß und schön und auch geschwind rein; nachdem man viel abgethan hat, muß man sich auch auf viel heisses Wasser richten, daß man es völlig darin umrühren kann. Mit alten Hünern oder Kapaunen hat es so große Gefahr nicht, denn die verbrennen nicht leicht, und so ein Küchlein oder junges Hun nicht gut rein gemacht oder abgebrühet wird, so ist auch nichts gutes daraus zu machen. Wenn sie denn rein sind, legt man sie in eine tiefe Schüssel und decket einen angefeuchteten Tuch darüber, so bleiben sie weiß, hänget man sie aber auf, daß sie von der Luft berühret werden, so werden sie roth und unansehnlich. Thut man aber Hüner ab, die einige Tage liegen sollen, so müssen solche ebenfals trocken gepflücket werden, denn sonsten dauren sie nicht.

Enten, Gänse und Tauben lassen sich gut trocken pflücken und dörfen gar nicht gebrühet werden.

Alles Flügelwerk oder Federvieh, was zum Kochen oder sonsten anderer Art Speisen gebrauchet werden soll, müssen ebenfals die Brüste wohl eingeschlagen, oder bey den Jungen der Brustknochen behende ausgebrochen werden, die Alten, welche eine hohe spitze Brust haben, muß man nicht mit dem Klopfholz sogleich platt schlagen, sonsten schläget man die Haut der Brust entzwey, sondern man muß schräge von der Seite darauf schlagen, und immer von einer Seiten zur andern umwechseln,

seln, bis endlich der Knochen sich bricht und ganz platt wird; denn, wie vorhero schon angezeiget ist, ausnehmen, die Beine dicht an den Keulen abschneiden, denn mit einem Finger unten zwischen den Keulen und der Haut in die Höhe stoßen, so hoch als man mit dem Finger kommen kann, denn ein kleines Loch durch die Haut schneiden, die Keulen ein wenig zurück biegen und die Beine also einstecken, daß man nicht sehen kann, wo sie geblieben sind, denn ein wenig auswässern und auf einem langen hölzern Spieß stecken, als wenn man sonsten Braten aufspiesset, und alsdenn in einen Kessel mit kochend Wasser halten, daß es ein wenig bestarret oder steif wird, denn gleich in kaltes Wasser tunken und mit einem reinen Tuch abtrocknen; so wird es zierlich, weiß und schön, und kann gebrauchet werden wozu es soll.

Und also weis man, wie man mit allem Flügelwerk oder Federvieh umgehen, und solches zum Kochen oder Braten zubereiten soll und muß.

Regula 2.

Vom Blanchiren.

Alles Fleischwerk, es sey wild oder zahm, in kleinen oder großen Stücken gehauen; insonderheit was zum Kochen soll gebrauchet werden, muß vorhero also zubereitet werden: Erstlich in kleinen oder großen Stücken gehauen, wie man es haben will, und nachdem es gebrauchet werden soll, denn solches ein oder zwey Stunden ein paar mal in reines Wasser wohl ausgewässert, denn mit

kaltem Wasser zum Feuer gesetzet, daß es bestarret; große Stücken kann man wol einmal aufkochen lassen, kleine Stücken aber, als zu Fricasse oder zu sonsten etwas, muß man nicht aufkochen lassen, es gehet sonsten zu viel Kraft mit heraus, daher lässet man es nur gerne so weit kommen, daß es eben bestarret, denn in kaltes Wasser gethan und große Stücken mit einem saubern Tuch abgewischet, und was zu kleinen Stücken eingehauen ist, auch sauber ausgeputzet, so ist es zum fernern Gebrauch recht, und solches heisset blanchiren.

Verschiedene Garten-Gewächse und andre Sachen mehr, müssen auch zuweilen, vorkommenden Umständen nach, blanchiret oder vorhero in Wasser einmal aufgekocht werden, wie hernach folgen wird.

Regula 3.
Von abgeriebener Butter.

Die abgeriebene Butter wird zu vielen Sachen gebrauchet, und also nöthig, daß man es einvor allemal wisse, wie man solche bereiten muß. Man nehme die Butter, welche entweder nach Gutdünken oder nach dem Gewichte angewiesen werden wird, und wasche das Salz rein heraus, denn in eine Casseroll oder Pfanne gethan und gegen das Feuer, oder nur auf heisse Asche gehalten und immer gerühret, bis die Butter wie ein Brey wird. Man muß die Butter nicht schmelzen oder dünner als einen mittelmäßigen Brey werden lassen, auch nicht dicker oder steifer; man kann solches mit einer gelinden Wärme stetig mäs-

sigen

sigen und denn immer rühren, bis sie recht zähe wird und kleine Bläschen krieget, so ist sie zum fernern Gebrauch recht.

Auch kann man die Butter, insonderheit wo sie sehr salz und unrein ist, schmelzen, und das Unreine sinken lassen, denn abgekläret und an einem kühlen Orte immer nach einer Seite gerühret, bis sie wie eine Pomade oder wie ein Brey wird, so ist sie auch recht.

Regula 4.

Vom eingeweichten Weißbrodt.

Das eingeweichte Weißbrodt wird auch zu vielen Sachen gebrauchet, und bestehet dessen Zubereitung nur darin, daß man die rechte braune Körste ganz dünne abschneidet, denn das Brodt in 4 oder 6 Stücken geschnitten und in Rohm, Milch, oder Wasser gethan, wie es angezeiget werden wird, und wohl weichen lassen, denn mit rein gewaschenen Händen herausgenommen, und rein ausgedrücket, und denn so kann man es mit den Händen klein von einander reiben und gebrauchen, wozu es nöthig seyn wird.

Regula 5.

Vom Legiren, was solches ist und heisset.

Legiren heisset und bedeutet eigentlich eine Speise, oder Tunke, zuletzt beym Anrichten sämig machen, und solches geschiehet mit Blut, mit Eyer-Dotter, und auch mit einem Stücke ausgewaschener Butter.

1.) Mit

1. Mit Blut.

Wenn man etwas schwarz kochet, als Gänse, Enten, Tauben, auch Fische, welche blutreich sind, als Karpfen, Schley, Aal und dergleichen; so hebet man das Blut auf, und rühret dasselbe mit ein wenig Rohm oder Eßig klein, nachdem die Speisen sind, und zuletzt, wenn man anrichten will, wird solches daran gerühret, und also sämig gemacht.

2. Mit Eyer-Dotter.

Und so verfährt man auch, wenn man einige Eyer-Dotter ausschlägt, solche entweder mit süssem Rohm, oder mit Weineßig, Wein oder Fleischsuppe, nach Beschaffenheit der Speisen, klein rühret, und zuletzt eine Speise damit sämig machet.

3. Mit Butter.

Was man mit Butter legiren will, es sey eine Speise oder eine Tunke, so macht man es zurecht wie sichs gehöret, aber ein wenig dünner als es sonsten seyn müßte, und wenn man anrichtet und das Fleisch schon heraus genommen hat, so nimmt man ein kleines Stück frisch ausgewaschener Butter, drücket solches ein wenig platt, kehret es in ein wenig Mehl um, und rühret es nur eben auf gelindem Feuer ein wenig ab, als wenn man sonsten eine Buttertunke abrühret, es gibt solches einen guten Geschmack. Und also legiret man, wenn man zuletzt etwas sämig machen will.

Regula

Regula 6.

Vom Abschwitzen.

Abschwitzen heisset eigentlich so viel, wenn man etwas, es sey Fleisch oder Gartengewächs, oder was es wolle, mit einem Stückgen Butter zum Feuer setzet, und solches in seine eigene Tunke verdeckt, auf gelindem Feuer entweder ganz gar, oder nach Beschaffenheit der Sachen nur etwas abschwitzen lässet, welches bey vorkommenden Sachen schon angezeiget werden wird.

Regula 7.

Eine Farce a) in Suppen zu gebrauchen.

Man nimmt gerne dazu recht gut Kalbfleisch aus der Keule, wenn man es haben kann, denn das zähe und häutige ist eben nicht gar zu gut dazu, denn schneidet man das Kalbfleisch von der Haut und den Sehnen sauber ab und in feine Würfeln, und denn nach Proportion etwas über halb so viel in Würfeln geschnittenes frisches Nierenfett, kann man etwas Ochsenmark mit dazu bekommen, so ist es so viel besser, dieses denn zusammen wohl durchgehackt, daß es recht fein wird, denn ohngefähr auf 2 Pfund Fleisch und Fett 4 Rundstücke genommen; 2 kann man fein reiben und 2 kann man in Milch oder Rohm nach Reg. 4 einweichen und denn beyde Theile dazu thun, das Weisse und Gelbe von 6 Eyern, Salz, ganz fein gehackte oder geriebene Citron-Schalen, gestoßenen Cardemom und Muskatenblumen, alles nach Proportion und Gutdünken wohl eingerichtet und solches

a) Farce ist so viel als Gefüllsel.

solches zu dem Kalbfleische gethan und ferner gehackt, daß es so fein als ein Teig wird, denn je feiner als es gehackt wird, je besser es ist, zuletzt muß man zusehen, ob es auch noch zu steif seyn möchte, in welchem Fall man es mit noch ein paar Eyer und ein wenig süßem Rohm temperiren kann, bis es einem recht und gut zu seyn dünket; sollte es das erste mal in etwas fehlen, so kann man es nachgehends verbessern; es muß aber so lange gehackt werden bis es recht zähe wird, sonsten hält es nicht gut zusammen. Man kann von der Farce so viel oder wenig machen, als man gebrauchet, und obigen Zusatz darnach einrichten; und hievon machet man denn kleine runde und länglichte Fleischklümpchens, so man Fricadellen nennet, auch kann man davon große länglichte Stücken als eine dicke Wurst ausrollen, in die Suppe kochen, und wenn man anrichtet, solche entweder ganz, oder in Scheiben geschnitten in die Suppe legen. Man muß aber dieses sowol, als die kleinen Klümpchens oder Fricadellen, mit feinem, durch einen Durchschlag gesichtem, gerieben Brodt sauber und fest zusammen rollen, damit sie nicht von einander kochen. Man kann diese Farce auch in einem großen Klumpen machen und als ein länglichtes Brodt formiren, oben überher mit einem warmen Messer fein glatt machen und einkräusen, denn ein paar Scheiben Speck in eine Torten-Pfanne geleget, die Farce darauf, und also unten und oben mit Feuer gebacken, und beym Anrichten in eine Suppe geleget, ist sehr schön Auch kann man von dieser Farce zu allerhand Pasteten

ten gebrauchen, man macht ihn aber mit etwas süssem Rohm ein wenig schmeidiger.

Regula 8.

Eine Farce zum Farciren.

Diese Farce wird zwar in allen Stücken und mit selbigen Ingredientien wie die vorige gemacht, nur daß man nicht viel trocken gerieben Brodt darein thut, sondern wo nicht alles doch das meiste, nach Reg. 4. in Milch oder Rohm geweichet und dazu gethan, man kann auch zu dieser Farce nach voriger Proportion ein oder anderthalb Rundstücke oder Semmel mehr nehmen, und anstatt der rohen Eyer fast noch einmal so viel Eyer mit einem Stückchen Butter zu einem weichen Rührey gemacht und solches dazu gethan, einige rohe Eyer können auch mit dazu genommen werden, wenn es denn bald fein ist; so kann auch Salz, ganz fein gehackte Citron-Schalen, gestoßen Cardemom und Muskaten-Blumen, Zwiebeln oder Scharlotten, Petersillie, Basilicum und was einer sonsten vor Kräuter gerne vermag, dazu gethan werden, aber vorher alles fein gehackt, und denn solches alles zusammen so fein gehackt, bis man von dem Rührey nichts mehr und es einem rechten gelben Teig ähnlich siehet, und so er dem Bedünken nach ein wenig zu steif seyn möchte, so kann man es mit ein wenig Rohm oder Milch corrigiren; denn die Farce, die nicht im Nassen gar gemacht wird, kann man so fein und delicat machen als man will. Und alsdann kann man mit dieser Farce allerley farciren, wie hernach folgen wird.

Auch kann man davon in allerhand Pasteten gebrauchen. Imgleichen auch als die vorige, ein Stück davon, als ein länglichtes Brodt formiren in eine Torten-Pfanne backen, und in eine Suppe legen, ist auch recht schön.

Regula 9.

Farce zu kalten Pasteten und womit auch insonderheit gebratenes Flügelwerk oder Federvieh farciret wird.

Dazu kann man ein Stück Kalbs-Braten aus der Keule nehmen, oder Gebratene Hüner-Brüste, es mögen junge Hüner, Kapaunen oder Kalkuten seyn, es ist alles gleich gut, hat man aber von allen denen nichts, so nehme man ein Stück rohes Kalbfleisch aus der Keule, solches in Würfeln geschnitten und mit einem Stückchen Butter, ein paar Zwiebeln, Kräutern, alles klein gehackt, in eine Casseroll oder Pfanne gethan und auf ein wenig stark Feuer nach Reg. 6. wohl durchschwitzen oder durchbraten lassen, aber nicht zugedeckt, sonst immer gerühret bis es durchgehends steif, und das Blut nur darinnen erstarret ist, denn auf einen reinen Tisch oder Hackbrett gethan und erstlich etwas klein gehackt, denn nach Proportion, als man Fleisch genommen hat, halb so viel nach Reg 3. abgeriebene Butter, dann auch nach Reg. 4. etwas geweichtes Weißbrodt, etwas weiches Rühren und ein paar rohe Eyer, auch ein wenig fein gerieben Brodt, Salz, ganz fein gehackte Citron-Schalen, gerieben Muskat dazu, denn hackt man es gleichfals zu einem feinen Teig, so ist auch diese Farce zum Farciren recht und gut.

Regu-

Regula 10.

Farce von Fischen.

Die Fische, wovon man eine Farce machen will, es mögen Karpfen, Hechte, Aal, große Barse oder sonsten vor Fische seyn was sie wollen, so müssen selbige vorhero geschuppt, ausgenommen, und denn sauber abgewischet werden, denn schneidet man das Fleisch beym Rücken, wo keine Gräten innen sind, behende ab, und auch sonsten, wo noch etwas herab zu kriegen ist, das man ohne Gräten haben kann, denn dieses Fleisch rein von der Haut und in Stücken geschnitten, das andere Geribbe in ein paar Stücken geschnitten, rein abgewaschen, und nach Reg. 2. blanchiret, aber kein Salz dabey, denn heraus genommen und das Fleisch rein von den Gräten abgesuchet, solches zu den rohen Fischen gethan und durch einander gehackt, denn ohngefähr halb so viel fein gerieben Brodt als Fische sind, und auch etwas nach Reg. 4. in Milch geweichtes Weißbrodt, und denn nach Reg. 3. so viel abgeriebene Butter gemacht, als nach Gutdünken zu denen Fischen, so man hat, genug seyn kann, und daß es fett genug wird, denn auch einige Eyer, welches man leicht nach Proportion der Fische sehen kann, wie viel dazu müssen, zumaln es gar nicht darauf ankommt, ob ein paar Eyer mehr oder weniger darin kommen, sie müssen aber roh hinein gethan, und nicht abgerühret werden, insonderheit wo man kleine Klümpe oder Fricadellen davon zu machen gedenket, was aber zum Farciren, welches in eine Torten-Pfanne oder Backofen gar gemacht wird, gebraucht werden soll,

darin kann man wol ein wenig Rührey machen, es wird sehr schön darnach, denn auch Salz, gerieben Muskat, ganz fein gehackte Petersillie und geriebene Citron-Schalen, denn vollends so fein gehackt, daß es wie ein feiner Teig wird, so ist die Farce recht gut. Wenn man etwas Aal, oder gebackene Seezungen, oder sonsten andere Fische hat, so kann man solches mit zu Hülfe nehmen, oder auch nach bewandten Umständen überhaupt von solchen Sachen eine Farce machen. Man kann diese Farce auch zu allerhand Fisch-Pasteten machen.

Regula. 11.

Krebs-Butter.

Wenn man Krebs-Schalen haben kann, so muß man selbige nicht wegwerfen, sondern alle kleine rothe Beinchens und Schalen wohl aufheben, der schwammigte Bauch aber, wo die kleinen Beine angesessen haben, solchen thut man weg, denn der ist nichts darunter, er färbet nicht und giebt auch keinen guten Geschmack, die reine rothe Schale aber muß man sauber abwaschen und in einem großen Mörser ganz klein stoßen, denn thut man, nach Proportion der Krebs-Schalen, ein gutes Theil Butter in eine Casseroll und läßt sie recht heiß werden, denn die gestoßenen Krebs-Schalen darein gethan und eine gute Zeit wohl braten lassen, aber zuweilen umgerühret und umgeschüttelt, man kann gleich anfangs ein paar ganze Zwiebeln und eine Hand voll ganzen Petersillie mit daran thun, und wenn es sodann eine gute Zeit geschmohret hat, so giesset man ein wenig

Fleisch-

Fleischsuppe, oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser daran und lässet es zusammen durchkochen, denn durch ein kleines Sieb gegossen, die Schale mit einem Löffel rein ausgedrücket und hingesetzet, daß es kalt wird, alsdenn kann man die rothe Butter abnehmen, zusammen schmelzen und zum Gebrauch verwahren. Sie ist zu vielen Tunken, wie auch zu gestoften jungen Erbsen, Spargeln, ausgemachten Krabben, Blumkohl-Tunke und alle dergleichen feinen Sachen sehr gut, es gibt einen angenehmen Geschmack und eine schöne Farbe.

Regula 12.

Krebs-Coullige, so man zu Krebs-Suppen und sonsten gebrauchet.

Man machet es anfänglich eben so damit als wenn man Krebs-Butter machen will, und wenn die gestoßenen Krebs-Schalen genug gebraten sind; so muß man so viel Mehl daran rühren als einem dünket, daß zu so viel sämiger Suppe, als man ohngefähr gebrauchet, genug seyn kann, und hat man im Anfange zu wenig Butter genommen, so muß man noch ein Stück dazu thun, dasselbe auch mit dem Mehle wohl durchbraten lassen und fleißig umrühren, denn zudecken und auf gelindes Kohlfeuer hinsetzen, daß es recht durchziehet, und ob es sich gleich unten ein wenig ansetzet, so schadet solches nicht, wenn es nur langsam geschiehet, daß es nicht bräunlich wird, denn so muß man eine recht gute kräftige klare Fleischsuppe in Bereitschaft haben, und davon so viel zugießen als

nöthig thut, solches wohl zusammen durchkochen und denn durch einen Haartuch oder feinen Sieb durchfließen lassen; kann man etwas gute Tunke mit darzu geben, so ist solches so viel besser, und also wird man eine recht gute Krebs-Coullige haben, welche zu Suppen und auch andern Sachen sehr gut ist.

Regula 13.

Braune Brühe zu machen.

Man nimmt schier a) Rindfleisch aus der Keule, 2, 3 oder 4 Pfund und auch wol mehr, nachdem man dieselbe gebrauchet und nöthig hat; nachdem man denn viel Fleisch nimmt, muß man auch die Größe einer weiten Casseroll oder Pfanne gebrauchen, denn das Fleisch als einen halben Finger dick in Scheiben geschnitten, und so man will, kann man die geschnittene Scheiben auch ein wenig platt schlagen, denn solches Stück bey Stück eines neben und dicht an das andre überher in die Pfanne gelegt, und denn, so man will, ein paar gelbe und ein paar weiße Wurzeln, auch ein paar Zwiebeln, alles in Scheiben geschnitten, auch Lorbeer-Blätter, und so man auch zu andern feinen Kräutern, als Thymian, Basilicum, Petersillie und dergleichen, Belieben haben möchte, solches alles darüberher auf das Fleisch gelegt; denn zugedeckt, auf einen niedrigen Dreyfuß gesetzt und Kohlfeuer darunter gemacht, so breit als die Pfan-

a) Schier, heißt so viel als gut. Schier Rindfleisch: Gutes Rindfleisch, worin man nichts knorplichtes, nervichtes noch sehnichtes antrifft.

Pfanne ist, und so verdeckt immer weg schwitzen und braten lassen, bis alle der Saft, so im Anfange herausgegangen, wieder eingeschmoret und eingebraten, bis daß das Fleisch recht braun geworden ist, und sich allbereit etwas an die Pfanne angesetzet hat; es muß aber allezeit nur mit langsamen Feuer unterhalten werden, sonsten wird die Brühe leicht bräunlicht, da es sonsten, wenn es nur immer auf gelindem Feuer gehet, so leicht keine Noth hat. Auch muß das Fleisch gar nicht gerühret oder umgekehret werden, sondern immer auf die eine Seit recht liegen bleiben, bis es recht braun ist, denn gute klare kräftige Fleischsuppe darauf gegeben, so viel als nöthig thut, daß die Brühe recht braun, kräftig und hoch von Farbe bleibet, denn kann man es eine kleine halbe Stunde langsam kochen lassen und denn durch ein kleines Sieb gegossen, so ist sie recht und kann gebrauchet werden, wozu man will.

Regula 14.
Coullige zu machen.

Coullige ist eine sämige durchgesiegte Kraft-Suppe, welche man zu Suppen, Brühen, und vielen andern Sachen gebrauchet, und werden derer mancherley gemacht, wie hernach folget, wir wollen also nur erstlich eine, welche ordinair gemacht und gebrauchet wird, zum Fundament hieher setzen. Nämlich man nehme einige Scheiben von geräuchertem Schinken, und einige Scheiben schier Kalbfleisch, oder in Mangel dessen einige Scheiben Rindfleisch, oder aus einer

Hammel-Keule, solches wie auch die Schinken ein wenig geklopft, und ein Stück ums andre in eine Casseroll gelegt, zugedeckt und auf gelindem Feuer, als wenn man, wie vorhero eine Brühe machet, wohl durchschwitzen und durchbraten lassen, man kann auch Lorbeer-Blätter, Zwiebeln und Kräuter mit dabey thun, denn wohl einschwitzen lassen, daß es ein wenig gelbigt wird, aber so hochbraun darf es eben nicht seyn, denn streuet man etwas Mehl darüber, nach Proportion, als man viel machet, und lässet es denn noch ein wenig durchschwitzen und durchbraten, und denn eine gute kräftige Suppe, und so man es haben kann, auch ein wenig gute Brühe mit daran gegossen, und zusammen durchkochen lassen, daß es sämig wird, und denn so kann man es durch ein Haartuch oder einen kleinen Sieb streichen, oder man kann auch vorher das Fleisch und die Kräuter mit einem Schaum-Löffel heraus nehmen, solches klein hacken und stoßen, daß es recht klein wird, denn wieder in die Coullige gethan, noch einmal durchkochen lassen, und denn durchgestrichen, so ist sie recht, und sehr gut an Tunken, Fricasseen, Ragouen, solchen einen hohen Geschmack damit zu geben, wenn man ein paar Löffel voll davon anthut. Man muß aber ja vorher kein Salz an die Fleisch- oder Brühsuppe thun, und zwar insonderheit, wenn man eine Coullige damit zu machen gedenket, denn sonsten würde dieselbe, wegen der Schinken, so daran kommen, allzu salz, darum ist es allzeit behutsamer und besser, daß man das Salzen bis zuletzt versparet.

Regu-

Regula 15.

Eine Braise a) einzurichten.

Dieses ist eine vortreffliche Sache, etwas darinnen gar zu machen, daß es einen schönen und hohen Geschmack bekommt. Nämlich, man will einen Kalecuten, Kapaun, oder andere Hüner und Küchleins, Enten, Tauben, Hammel-Keule, Kalbs-Keule und Brüste, oder was es auch sonsten immer seyn mag, in einer Braise gar machen, so nimmt man einen etwas platten kupfernen Kessel oder Casseroll, nach der Größe als die Sachen sind, daß sie ordentlich darinnen liegen können, wer das Kupfer-Zeug eben nicht hat, der kann sich auch allenfals mit einem dazu geschickten breiten eisernen b) Grapen behelfen, denn so schneidet man Scheiben Speck und belegt den Boden der Pfanne oder des Kessels damit, denn auch eine gute Portion frisches Nierenfett, solches ein wenig gröblich durchgehackt und über das Speck gestreuet, und denn von allerhand Kräutern, als ganzen Zwiebeln, Lorbeer-Blättern, Basilicum, auch so man es vermag, ein wenig Thymian, ein wenig ganzen Pfeffer, einige ganze Negelein und ein paar Stücke Ingber, das alles dazu hinein, und denn dasjenige, was man darinnen gar machen will, oben darauf geleget, denn zugedeckt, auf einen niedrigen Dreyfuß gesetzet und immer nur gelindes Kohlfeuer

a) Muß Brasier heißen. Einen Brasier einrichten, heißt etwas in einem kupfernen Geschirr, wie weiter hier beschrieben, zurichten.

b) Oder Kessel.

darunter gehalten, daß es so ganz langsam mit dem Fett in seine eigene Brühe gehet, und denn die Sachen zuweilen umgekehrt; solte die Brühe allzu kurz darauf werden, so kann man ein wenig Nasses, entweder ein wenig Fleisch-Suppe oder in Mangel deren nur ein wenig Wasser dazu giessen, und also gar werden lassen, denn kann man eine Sose darüber machen, welche man will, und wie es hernach angezeiget wird.

Regula 16.

Wie man braun gebrannt Mehl machet.

Wenn man ein Ragout oder sonsten eine braune Sose machen will, so thut man etwas Butter in eine Casseroll und lässet sie recht heiß und gelbbraun werden, denn thut man nach Proportion etwas Mehl hinein und rühret solches mit einem Küchen-Löffel immer übers Feuer, so lange bis es so braun ist, als man es haben will, und denn so muß man die Sachen, als klein gehackte Zwiebeln, Lorbeer-Blätter und dergleichen in Bereitschaft haben und solche in das heisse braune Mehl thun, dieses zusammen durchrühren, und denn auch das andre, wovon man ein Ragout oder Sose zu machen gedenket, dazu thun, noch ein wenig übers Feuer umschütteln und denn ferner darauf geben, wie angezeiget werden wird.

Wenn man braun Mehl machet zu Sosen oder andern Speisen, welche mit Zucker gebrochen werden sollen, so kann man, wenn man das braune Mehl abrühret, ein wenig Zucker mit darein thun, es bekommt eine schöne hohe Farbe darnach,

nach, aber zu denen Sachen, wo kein Zucker zu soll und muß, da muß man kein Zucker in das braune Mehl thun.

Wer täglich mit Kochen umgehet, der kann sich auch braun Mehl in Vorrath machen, nämlich, man nehme ein gutes Theil Butter und lasse sie recht gelb-braun werden, denn so viel Mehl hinein gerühret, daß es wie ein Brey wird, jedoch, daß man es ordentlicher Weise rühren kann, denn immer übers Feuer gerühret, bis es recht hochbraun ist, denn kann man es in eine steinerne Schale oder Schüssel thun, und darin verwahren, so kann man allezeit davon abnehmen wie viel man gebrauchet. Nämlich, man hat etwas kalt-gebratenes oder sonsten etwas, und man will in der Geschwindigkeit ein Ragout davon haben, so schneidet man es nur in Stücken, thut es in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne, ein wenig von dem in Vorrath habenden braunen Mehle, klein gehackte Zwiebeln, Lorbeer-Blätter, auch so man will, klein gehackte Anschowis, Champion, Cappern und was man sonst will, auch Citron-Schalen und Scheiben, ein wenig Tunke oder Fleisch-Suppe, oder in Mangel alles beydes, halb Wein und halb Wasser, alles zusammen auf einmal daran gethan und durchkochen lassen, daß nur eine kurze sämige Sose darauf bleibet, und denn nach dem Salze probiret, so hat man in der Geschwindigkeit ein recht gutes Ragout.

Und so auch, wenn man eine braune Sose machen will, es sey von Cappern, Oliven, Anschowis, Morcheln, Trüffeln und Champion oder

von

von deren Ingredientien einige zusammen, so thut man es in einen Topf oder Pfanne, nebst ein wenig von dem braunen Mehle, klein gehackten Zwiebeln, Lorbeer-Blättern, Citronen, Tunke oder Fleisch-Suppe, und so es nöthig thut, auch Salz, solches zusammen durchgekocht, so hat man eine gute Sose, und so ferner.

Regula 17.

Wie man weiß gebrannt Mehl machet.

Das weiß gebraunte Mehl gebrauchet man zum Theil an Suppen, auch zum Theil an andre Speisen, welche weiß abgemacht werden, und machet man es also: will man etwas in Vorrath machen, so thut man ein gutes Stück Butter in eine Pfanne und lässet es recht heiß aber nicht braun werden, denn so viel Mehl hinein, daß es wie ein Brey wird, denn noch etwas aufs Feuer gerühret, daß es wohl durchbratet, aber es muß nicht braun werden, denn thut man es gleichfals in eine steinerne Schale und setzet es hin, und hiervon kann man denn zu Suppen und andern Speisen, welche weiß bleiben sollen, gebrauchen, oder man kann nach Belieben allemal bey Verfertigung der Speisen nur so viel machen als man nöthig hat.

Regula 18.

Braunen Ueberguß zu Enten, Kalbs-Kopf, Ochsen-Zungen und dergleichen.

Man mache nach voriger Reg. 16. ein gutes braunes Mehl, und weil dieser Ueberguß mit Zucker gebrochen wird, so kann man das braune Mehl mit ein wenig Zucker abrühren, daß es recht hoch-

braun

braun wird, denn klein gehackte Zwiebeln, Lorbeer-Blätter, gestoßene Negelein, Rosinen, Corinten, in feine länglichte Striemeln geschnittene Mandeln, in Striemeln geschnittene Citron-Schalen, diese müssen aber erstlich ausgewässert und denn einmal aufgekocht werden, daß die Bitterkeit heraus gehet, dieses alles zusammen in das braune Mehl gethan und durchgerühret, denn etwas Fleisch-Suppe, oder so man deren nicht hat, halb Wasser und halb Wein daran gegossen und damit ein wenig kochen lassen, daß es eine sämige Tunke wird, aber fleißig gerühret, daß es nicht anbrennet, zuletzt thut man denn auch Wein-Eßig, Zucker, Citronen, und so man will, auch in Würfeln geschnittene Sucade, und so es nöthig thut, auch ein wenig Salz darein, denn noch ein wenig durchgekocht, daß es recht sämig und gut wird, so ist der Ueberguß recht. Wenn man diesen Ueberguß über einem Kalbs-Kopf gebrauchen will, so schneidet man Speck in feine Würfeln und solches zuletzt zusammen daran gethan, und wenn man den Kalbs-Kopf angerichtet hat, so streuet man in feine Würfeln geschnittenes und gebratenes Weißbrodt darüber.

Regula 19.

Wie man sich allezeit ein wenig Brühe oder Kraft-Suppe, ohne besondere Unkosten, zu Tunken machen kann.

In denen großen Küchen und Haushaltungen hat man dergleichen allezeit in Vorrath, allein wenn solches nicht ist, und man will doch gerne

über

über einem Braten, es sey vor einer was es wolle, eine gute Sose haben, so muß man es also machen, wenn der Braten etwas über halb gar ist, so gießt man die Butter aus der Bratpfanne durch, und begießt alsdenn den Braten mit kochendem Wasser, man muß aber nicht allzuviel Wasser nehmen, sonst wird es zu dünn und zu schwach, denn mit der Bratkelle eine kleine Weile den Braten immer damit begossen, und denn solches aus der Bratpfanne durch einen kleinen Sieb gegossen, so hat man ein wenig gute Tunke zu einer Sose, und gehet dem Braten deswegen nichts ab, denn thut man die Butter wieder in die Pfanne, begiesset den Braten damit und lässet ihn denn vollends gar braten. Hat man die Brühe zu etwas anders größer nöthig, so kann man den Braten mit gelbbrauner Butter und Citron-Saft aufgeben.

Und auch:

Wenn man etwas nach Reg. 15. in einer a) Braise gar machet, und sonsten keine Brühe oder Fleisch-Suppe zu der Tunke hat, so muß man, wenn die Sachen in der Braise gar sind, selbige heraus nehmen, und denn die Braise auf ein wenig starkem Feuer ganz kurz einbraten lassen, bis daß das klare Fett darauf stehet, denn solches Fett oben abgegossen, ein wenig Mehl überher auf dem Boden gestreuet, solches noch ein wenig einbraten lassen, denn so viel kochend Wasser als zur Tunke nöthig thut, darauf gegossen, und damit ein wenig durchkochen lassen, denn solches durch einen feinen Sieb gestrichen, so hat man gleich eine schöne

a) siehe p. 23. n. a.)

schöne Brühe oder kleine Coullige, man kann sodann nach Belieben einige Ingredientien, als Morcheln, Champion und dergleichen daran thun, auch Citron-Saft daran drücken, so hat man eine schöne Brühe.

Regula 20.

Braune Robert-Sose.

Man macht nach Regula 16. ein ganz weniges braunes Mehl mit ganz fein gehackten Zwiebeln, ein oder zwey Löffel voll Senf, Citron-Schalen, auch einige Citron-Scheiben dazu gethan, und denn ein wenig Fleisch-Suppe oder Brühe daran gegossen und damit ein wenig durchkochen lassen, daß es eine sämige Sose wird, zuletzt mit ein wenig Wein-Eßig und ein wenig Zucker gebrochen, so ist die Sose recht.

Regula 21.

Gelbe Robert-Sose.

Man thut ein Stückchen ausgewaschener Butter in eine Casseroll oder steinerne Pfanne, denn ein paar Eyer-Dotter, ein oder zwey Löffel voll Senf, Citron-Schalen, ein wenig Wein-Eßig und Zucker, solches mit einem Löffel zusammen durchgeknettet, und denn mit ein wenig klarer Fleisch-Suppe oder ein wenig Wein und Wasser zu einer sämigen Sose gerühret, auch, so es nöthig thut, ein wenig gesalzen, so ist es recht.

Regula 22.

Sauce-Blanche, oder eine gelbe Holländische Sose über allerhand Fische zu gebrauchen.

Man thut ein gut Stück ausgewaschener But-

ter in einen Topf oder steinerne Pfanne oder eine verzinnte Casseroll und schläget 5 bis 6 Eyer-Dotter dazu, nebst ein ganz wenig Mehl, ein paar Lorbeerblätter, ein wenig gestoßene Muskatenblumen, ein paar Stückchen Citron-Schalen, denn solches mit einem Küchen-Löffel wohl zusammen durchgeknettet, und denn mit ein wenig Wasser abgerühret, daß es eine sämige Sose wird, zuletzt mit ein wenig Wein-Eßig oder Citron-Saft gebrochen, so stark und so gelinde als man es am liebsten vermag, so ist sie recht.

Item:

Will man eine Sose zu einer Pastete oder über ein Stück Rindfleisch, gefüllte Kalbsbrust, gestofte Küchleins, Tauben, Enten, und dergleichen gebrauchen, so rühret man sie anstatt Wassers mit etwas guter Brühe oder kräftiger Fleisch-Suppe ab, und thut einige Ingredientien, als Champion, Champion-Puder, Kälber Gekröse, Morcheln, Pingeln, Trüffeln, Pistacien, was man von diesen oder andern dergleichen Kleinigkeiten haben kann, daran, so wird es eine recht schöne Tunke und schicket sich fast über alles, wozu man sie gebrauchen will.

Regula 23.

Schüsose, so auch über viele Sachen sehr gut.

Man thue ein gutes Stück ausgewaschener Butter in einen Topf oder Pfanne, nebst einem guten Löffel voll Mehl oder nur nach Proportion als man Sose nöthig hat, denn ganz fein gemachte Scharlotten oder Zwiebein, Citron-Schalen, Lorbeer-

Lorbeerblätter, ein Bündchen Kräuter, als Petersillie, Basilicum und ein ganz wenig Thymian, dieses zusammen durchgeknettet, und denn recht gute starke braune Brühe, so nach Reg. 13. gemacht worden, daran gegossen, so viel als nöthig thut, und damit abgerühret zu einer sämigen Sose, zuletzt Citron-Saft darein gedrücket, so ist die Sose recht und fast zu allen Pasteten, als auch sonsten zu allen andern Sachen mit Nutzen zu gebrauchen. Man kann sie auch mit einigen Ingredientien, so man haben kann, wie die vorige verändern, nachdem die Umstände sind, und wie man sie gebrauchen will.

Regula 24.
Gelbe Citron-Sose.

Ein Stück ausgewaschener Butter, ein ganz wenig Mehl, 4 Eyer-Dotter, von 2 oder 3 Citronen die braunen Schalen abgerieben, denn auch den Saft hinein gedrücket, die Kerne müssen aber nicht mit hinein kommen, dieses alles in einem Topf oder Pfanne wohl durchgeknettet, und denn mit halb Wasser und Wein zu einer sämigen Tunke abgerühret, und mit Zucker gebrochen, daß es süß genug wird, und so es von dem Wein und Citron-Saft nicht scharf genug worden ist, so kann man ein wenig Wein-Eßig zugießen. Dieses ist eine angenehme Tunke über farcirte Ochsen-Zungen, ordinair gekochte Ochsen-Zungen, Küchleins, Tauben, Enten, Lamm-Fleisch und alles dergleichen.

Regula 25.

Gelbe Citron-Sose mit Mandeln.

Diese Sose wird eben wie die vorige gemacht, nur, daß man abgeschälte Mandeln in feine länglichte Striemeln schneidet und solche zuletzt in die Sose thut, oder beym Anrichten überstreuet. Auch kann man mit Pingeln und Pistacien also eine beliebige Veränderung machen.

Regula 26.

Weiße Capper-Sose.

Ein gutes Stück ausgewaschener Butter, einen halben Löffel voll Mehl, 2 Eyer-Dotter, ein wenig gestoßene Muskatenblumen, Lorbeerblätter, ein paar Stückchen Citron-Schalen, dieses zusammen in einer Casseroll oder Pfanne wohl durchgeknettet, denn ein paar Löffel voll Cappers daran gethan, und mit guter klarer kräftiger Fleisch-Suppe, oder in Mangel deren mit ein wenig Wein und Wasser zu einer sämigen Sose abgerühret, mit ein wenig Zucker gebrochen, so ist sie recht und gut zu gebrauchen, wozu man will.

Regula 27.

Braune Capper-Sose.

Man mache ein wenig hochbraun Mehl, nach Regula 16, und thue klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein klein Bündchen feine Kräuter, als Petersillie, Basilicum und ein ganz wenig Thymian, solches zusammen gebunden, ein paar Löffel voll Cappers, und so man will, auch kleine Corinten, alles in das heisse braune Mehl gethan, und

und damit auf dem Feuer durchgerühret, und denn eine gute Brühe oder halb Wasser und rothen Wein daran gegossen, auch Citron, Negelein und Zucker daran gethan, wie auch, so es nöthig thut, ein wenig Salz, denn solches zu einer sämigen Sose kochen lassen, so ist sie recht, und kann man sie gebrauchen zu Pasteten von Wild, Hasen, wilden und zahmen Enten, wie auch Tauben, aber nicht allezeit, sondern nur dann und wann zur Veränderung; Auch kann diese Sose über vorhero abgebratene Enten, Tauben, gekochte Ochsen-Zungen und viel mehr dergleichen gegeben werden.

Regula 28.

Weiße Scharlotten-Sose.

Ein Stück ausgewaschener Butter, einen Löffel voll Mehl, eine gute Portion ganz fein gemachte Scharlotten, solches zusammen durchgeknettet, denn mit einer klaren Fleischsuppe, oder nur mit ein wenig Wasser angenetzet, und damit zu einer sämigen Sose abgerühret, zuletzt mit ein wenig Wein-Eßig gebrochen, und so man einen halben Löffel voll Champion-Puder daran thut, so wird es so viel besser. Diese Sose ist gut zu allen gebratenen Sachen, als Carbonade von was vor Sorte Fleisch es auch seyn mag, auch zu a) Grillade von allerhand gebratenen und rohen Sachen, auch über einem gebratenen Kapaun und dergleichen.

Regula 29.

Anschowis-Sose.

Ausgewaschene Butter, einen Löffel voll Mehl,

a) Oder Rostbraten.

ganz klein gehackte Scharlotten, eine Portion klein gehackte Anschowis, Citronen, Lorbeerblätter, dieses zusammen durchgeknettet und mit einer guten Brühe abgerühret, ein wenig Champion-Puder ist auch sehr gut daran. Diese Sose ist insonderheit gut über allerhand Arten Fische und in Fisch Pasteten, und sonsten auch zu Grilladen, farcirten Sachen und dergleichen. Die Anschowis müssen vorher nur ein wenig ausgewässert werden. Und wer keine Anschowis hat, der nehme ein Stück guten Hering, solchen von den Gräten abgemacht, mit einem Stückchen Butter, Zwiebeln oder Scharlotten ganz fein gehackt, und denn nach obiger Regel gemacht, so ist es auch recht gut.

Regula 30.
Auster-Sose.

Die Austern werden aufgemacht und denn aus den Schalen geschnitten, in ein Geschirr gethan, ein ganz wenig Wasser daran gegossen und solches nur einmal aufgekocht, denn ein gut Stück ausgewaschene Butter, nebst einem Löffel voll Mehl in eine breite Pfanne oder Casseroll zusammen durchgeknettet, auch einen Löffel voll Champion-Puder und Citronen dazu, denn das Auster-Wasser durch einen kleinen Sieb daran gegossen, ist das Auster-Wasser nicht genug, so gießt man ein wenig Wasser und Wein dazu, auch gestoßene Muskatenblumen, und denn solches zu einer sämigen Sose abgerühret, denn kann man von den Austern den Bart abmachen, und die reinen Austern zu der Sose thun, so wird es eine recht schöne

Sose.

Sose. Will man einige rohe Austern ganz klein hacken und solche vorher mit in das Mehl und Butter einknetten, ehe man es abrühret, so ist solches vortrefflich gut. Diese Tunke schicket sich auch fast über alles, als über gebratene Kapaunen, gebratene und gekochte Fische, insonderheit über Hechte, auch allerhand Sorten feine Pasteten, wovon sie auch seyn mögen, auch über abgeschwitzte Küchleins, Lammfleisch und über alles, was man nur will.

Regula 31.

Muschel-Sose.

Man muß erstlich etliche rohe Muscheln aufmachen und aus den Schalen nehmen, und denn dieselben mit etwas Scharlotten klein hacken, denn ein Stück ausgewaschener Butter, einen Löffel voll Mehl und die gehackten Muscheln, nebst Lorbeerblättern, Citronen, Muskatenblumen, dieses alles zusammen in ein Geschirr durchgeknettet, und denn mit ein wenig Brühe oder Fleischsuppe, oder ein wenig Wein und von der Muschel-Suppe zu einer sämigen Tunke abgerühret, denn auch recht naturell abgekochte Muscheln, erstlich den Bart abgemacht, und zuletzt in die Sose gethan, so ist sie recht und ebenfals wie die vorhergehende Auster-Sose zu allen zu gebrauchen.

Regula 32.

Aufgezogene Butter, oder sämige Buttersose.

Die Butter muß man vorher wohl auswaschen und denn die Hälfte in einen Topf oder Pfanne thun, nebst 2 bis 3 Löffel voll Wasser und einer

guten Messerspitze voll Mehl, denn solches auf gelindem Feuer abgerühret und mit dem Löffel die Butter immer in die Höhe gezogen, und denn die an die Hälfte Butter, so man zurück gelassen hat, muß man alle nach gerade stückweise dazu thun, und wenn die letzte hinein und geschmolzen ist, so wird sie sämig und gut seyn, denn so muß man sie gleich abnehmen, sonsten käset oder rinnet sie leicht. Diese Sose ist gut über Fische, Fisch-Pasteten, besonders in eine Stockfisch-Pastete.

Regula 33.

Rohm-Brühe, oder Sose.

Man nimmt etwas ausgewaschene Butter, aber nicht so viel als zu denen andern Sosen, weil sie mit fettem Rohm abgerühret wird, und also auch nur ganz wenig Mehl und ein paar Eyer-Dotter, denn etwas Petersillie in Wasser einmal aufgekocht und klein gehackt, ein wenig gestoßene Muskatenblumen und ein wenig Salz, dieses zusammen durchgeknettet, und denn mit süßem Rohme abgerühret, so ist sie recht. Diese Sose gebrauchet man insonderheit über gekochte Karutschen, Stockfisch-Pasteten, und womit man sie sonst geben will. Wenn man sie über Stockfisch, oder in eine Stockfisch-Pastete geben will, so kann ein wenig ganz fein gehackte Scharlotten oder Zwiebel daran gethan werden.

Regula 34.

Gelbe Wein-Sose mit Corinten.

Ausgewaschene Butter, ein wenig Mehl, 3 bis 4 Eyer-Dotter, dieses zusammen durchgeknettet, denn

denn Citron-Schalen, Citron-Scheiben, rein gemachte Corinten, Muskatenblumen und ein wenig Zucker, und denn mit Wein abgerühret, solte sie von dem Wein nicht scharf genug werden, so kann man ein wenig Wein-Eßig zugießen. Diese Sose giebt man über Budding, verlorne Eyer und dergl.

Regula 35.

Eine andere Wein-Sose.

Ausgewaschene Butter, Eyer-Dotter und nur ganz wenig Mehl, gestoßene Muskatenblumen, dieses zusammen durchgeknettet, und denn mit halb Wein und Wasser abgerühret, mit ein wenig Zucker gebrochen, so ist sie recht, und wird über frische Dörsche, Forellen, Gründlings u. dergl. gegeben.

Regula 36.

Choccolad-Sose.

Man nehme ein Stück ausgewaschener Butter, 3 bis 4 Eyer-Dotter, und an statt Mehl ein Viertelpfund fein gestoßener und durchgesichter Choccolade, dieses zusammen in eine Pfanne wohl durchgeknettet, und denn mit Wein und ein ganz wenig Wasser abgerühret, solte es von der Choccolade nicht süß genug werden, so kann man noch ein wenig Zucker dazu thun, so ist es eine schöne Sose. Man kann sie auch über einem Budding, junge Küchleins, Tauben und dergleichen geben.

Regula 37.

Sauerampfer-Brühe über Schollen, Bütte, Lammfleisch, Kalbfleisch, Klöschens und dergleichen.

Man nehme einige Hände voll Sauerampfer,

denselben wohl gewaschen, ein paar mal durchgehackt, und denn in einem verdeckten Topf in seiner eigenen Brühe gar schwitzen lassen, denn ein Stück ausgewaschener Butter, ein wenig Mehl, ein paar Eyer-Dotter, solches zusammen in einer Pfanne durchgeknettet, und denn auch den Sauerampfer mit seiner Brühe dazu gethan, und so er nicht Nasses genug bey sich haben möchte, ein wenig Wasser oder Fleisch-Suppe dazu gegossen, auch ein wenig Salz, Zucker und Muskatenblumen daran gethan, und denn zu einer sämigen Brühe abgerühret, so ist sie recht. Man kann auch Corinten darein thun, wenn man sie verändern will.

Regula 38.

Sauce-Hachee.

Man nehme Morcheln, Trüffeln, Champion, und auch, so man will, Pingeln und Pistacien, solches alles klein gemacht, und klein gehackt, denn muß man nach Reg. 16. ein wenig gelbbraun Mehl machen, und ganz fein gehackte Zwiebeln darein thun, und denn nebst den gehackten Ingredientien, auch ein wenig Citron-Schalen, solches alles zusammen durchgerühret, und denn mit ein wenig recht guter Brühe zu einer sämigen Tunke durchgekocht, und zuletzt Citron-Saft angedrücket, so ist sie recht. Diese Tunke ist sehr gut über oder unter ein Stück gekochtes Rindfleisch, imgleichen über alle Sachen, welche, nach Reg. 15, in einer Braise gar gemacht werden.

Regula

Regula 39.

Brühe von Hammel- oder Kalbfleisch zu Tunken.

Es ist bey Reg. 19 angezeiget, wie man sich ohne besondere Unkosten bey vorkommender Gelegenheit ein wenig kräftige Suppe oder Brühe zu Tunken verschaffen könne, so kann man auch nach dieser Regel, wenn man ein wenig Brühe oder Kraftsuppe bedarf, nur ein paar Scheiben schier Hammel- oder Kalbfleisch, oder ein paar Scheiben schier Ochsenfleisch, was man haben kann, mit ein paar Scheiben von Schinken in eine kleine Casseroll thun, nebst ein paar ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern und solches auf gelindem Feuer ganz braun einschwitzen lassen, als wie man nach Reg. 13 sonst eine Brühe machet, hat man denn gar keine frische Fleisch-Suppe, so gieße man ein wenig kochend Wasser darauf und lasse es damit ein wenig kochen, denn durch einen kleinen Sieb gegossen, so kann man es zu Tunken gebrauchen, wie man will.

Und will man eine kleine Coullige oder sämige Kraftsuppe davon haben, so läßt man es nicht gar zu hochbraun einschwitzen, und streuet ein wenig Mehl darüber, kurz vorher, ehe man das Nasse darauf giesset, solches noch ein wenig zusammen durchbraten lassen, denn Suppe oder ein wenig kochend Wasser daran gegossen, damit durchgekocht und denn durch einen kleinen Sieb gestrichen, so hat man gleich eine kleine Coullige oder kräftige Brühe, man drücke beym Anrich-

ten ein wenig Citron-Saft darein, und hat man einige Ingredientien oder feine Sachen, als Morcheln, Trüffeln, Champion und dergleichen, so kann man solche mit daran thun, und gebrauchen wozu man will.

Regula 40.
Schinken-Coulis.

Man nehme ein paar Scheiben von geräuchertem Schinken, und so es gar zu salz ist, so thue man es vorher ein wenig ins Wasser, denn klein gehackt mit ein wenig rohem oder gekochtem Fleische, was man nur hat oder haben kann, ein Rundstück in Wasser geweichet und wieder ausgedrücket, ein oder zwey hart gekochte Eyer, das alles zusammen in einem Mörser ganz klein gestoßen, denn ein wenig braunes Mehl gemacht mit Zwiebeln und Lorbeerblättern, das gestoßene darein gethan und übers Feuer wohl durchgerühret und durchgebraten, denn eine gute Fleisch-Suppe, wo kein Salz in ist, oder in Mangel deren kochend Wasser darauf gegossen, Fleisch-Suppe ist allezeit am besten, denn solches wohl durchgekocht, und durch einen kleinen Sieb oder ein Haartuch gestrichen, welches letzte allezeit besser ist, es kostet aber ein wenig mehr Mühe, und also hat man denn auch hievon eine schöne Coulis oder Kraftsuppe, welche man sich mit Nutzen bedienen kann, wozu man will.

Regula 41.
Englische Sose.

Man nehme ein gut Stück ausgewaschener Butter,

Butter, und einen kleinen Löffel voll Mehl, solches zusammen durchgeknettet, denn ein paar Anschowis, einige Cappers, Scharlotten, blanchirten oder einmal aufgekochten Petersillie, alles klein gehackt, auch Citron-Schaalen und Lorbeerblätter, alles zu dem Mehle und Butter hinein geknettet, und denn mit einer guten Brühe zu einer sämigen Sose abgerühret, und wenn es abgerühret ist, so macht man einige hart gekochte Eyer-Dotter in kleine Stücken, und thut solche auch in die Sose, oder streuet sie beym Anrichten über, so ist es recht. Man giebt diese Sose über gebratene Kapaunen, junge Hüner, Kalbsbraten und alles, was man will, denn streuet man auch in feine Würfeln geschnittenes gebraten Brodt darüber, auch ein paar Scheiben Schinken, erstlich ein wenig gebraten, und denn auch in ganz feine Würfeln geschnitten, und über gestreuet.

Regula 42.

Weiße Sose unterm Braten, es sey Kalbsbraten, Lammsbraten, Hüner, Enten und was es wolle.

Man nehme einige Anschowis oder Sardellen, solche von den Gräten abgemacht, und mit einer Zwiebel und einem kleinen Stückchen Butter ganz fein gehackt, denn ein Stückchen ausgewaschener Butter in eine Casseroll oder eiserne Pfanne gethan, nebst ein wenig Mehl und den gehackten Anschowis, solches zusammen durchgeknettet und auch ein wenig Pfeffer und geriebenen Muskat daran, und denn mit einer guten Fleisch Suppe zu einer sämigen Sose abgerühret, zuletzt etwas viel Citron-Saft

daran

daran gedrücket, auch eine Citron in Würfeln geschnitten, und dazu gethan, so ist es eine recht schöne Sose, nach einem hohen Gout. Man kann die Sose unterm Braten oderauch überher geben, über einem Rinderbraten ist sie auch sehr schön. Auch kann man gebraten Brodt überstreuen.

Wer keine Sardellen haben kann, der nehme ein Stück guten Hering, er thut in dieser Sache dasselbe.

Regula 43.

Spanische-Sose.

Man nehme 5 bis 6 Sardellen, und hacke sie klein mit einem Stückchen ausgewaschener Butter, und thue sie in eine kleine Casseroll mit ein wenig klein geschnittnem Schinken, klein gehackten Scharlotten und etwas weißer Baumöle, solches zusammen etwas braun schwitzen lassen, denn etwas Coulis oder sämige Kraftsuppe darauf gegeben, kann man aber deren nicht haben, so streuet man ein wenig Mehl darüber und lässet es damit schwitzen, und denn darauf gegossen was man hat, solches wohl durchkochen lassen und denn durch einen kleinen Sieb oder Haartuch gestrichen, denn ein wenig Champagner-Wein, Citron-Saft und Champion daran, noch einmal zusammen durchgekocht, so ist sie recht und eine gute Sose, die man sich auch machen kann, wobey und worüber man will.

Regula 44.

Böfferadt-Sose.

Man nehme etwas Knoblauch, Zwiebeln, Basilicum und Lorbeerblätter, solches ein wenig zusammen durchgehackt, denn mit etwas Butter auf dem Feuer ein wenig abgeschwitzt, denn etwas

guten

guten Eßig darauf, und ein wenig damit durchgekocht, denn etwas sämige Coulis darauf, oder im Mangel deren, muß man im Anfange bey dem Abschwitzen ein wenig Mehl daran thun, und hernach das beste darauf gießen, was man haben kann, wenn es ein wenig gekocht, so streichet man es durch einen kleinen Sieb oder Haartuch, und denn mit Citron-Saft und einem Stückchen frischer Butter nach Reg. 5. ablegiret und sämig gemacht, so ist sie recht.

Regula 45.

Sose-Hage.

Man mache ein wenig gelbbraun Mehl mit fein gehackten Zwiebeln oder Scharlotten nach Reg. 16. und thue denn auch darein ein Bouquet oder ein kleines Bündchen feiner Kräuter, als Thymian, Basillicum, Petersillie und Lorbeerblätter, Cappers, Trüffeln, kleine eingemachte Augurken, oder frische Augurken in Würfeln geschnitten, abgeschälte Oliven und Sardellen, denn ein wenig Schü und Wein darauf gegeben und damit durchkochen lassen, zuletzt Citron-Saft daran gedrücket, so ist es recht. Man kann alle obige Sachen ganz darein thun, oder gröblich klein hacken, wie man will.

Regula. 46.

Sauce blanche auf eine andere Art als bey *Regula 22.*

Man nehme ein Stück ausgewaschener Butter, einen Löffel voll Mehl, solches erstlich durchgeknetet, denn 4 bis 5 Eyer-Dotter, ein paar gehackte Sardel-

Sardellen, ein Bouquet von feinen Kräutern, wie zu der obigen Sose, alles wohl mit der Butter, den Eyern und dem Mehle durch einander geknettet, und denn mit Fleisch-Suppe, Wein und Wein-Eßig zu einer sämigen Sose abgerühret, zuletzt Citron-Saft und hart gekochte Eyer-Dotter in Würfeln geschnitten daran gethan, so ist sie recht. Man kann sie gleichfals gebrauchen, wozu man will.

Regula 47.

Sauce a la Reyne.

Man lasse ein Stückchen Butter recht gelbbraun werden, und thue denn eine Hand voll abgeblätterten oder gröblich gehackten Petersillie darein, denn etwas Coullige oder sämige Kraft-Suppe, Wein-Eßig und gehackte Sardellen auch daran gethan, und denn ein wenig zusammen durchkochen lassen, so ist sie recht und gut, und zu allen zu gebrauchen; Insonderheit aber über oder unter gebratene Sachen, als Grillade, Coutletten, auch zu allen andern Braten, wie auch zu gebratenen Fischen.

Regula 48.

Stahl-Sose.

Wird eben so gemacht als die vorige, aber anstatt Petersillie muß man Suppen-Kräuter, als Kerbel, Sauerampfer und dergleichen nehmen.

Regula 49.

Polnische-Brühe.

Man nehme ein gutes Theil Sardellen oder Anschowis,

schowis, solche abgewaschen und ein wenig ausgewässert, denn nur mit den Gräten und einem Stückchen frisch ausgewaschner Butter kleingehackt, denn in eine Casserolle gethan, nebst etwas Fleisch-Suppe, Rhein-Wein, Zwiebeln, etlichen Petersillien-Wurzeln, etwas geriebenen Semmel, alles wohl zusammen gekocht und durchgestrichen, denn ein klein Stückchen frischer Butter mit kleingehackten Scharlotten ein wenig durchschwitzen lassen, und denn die durchgestrichene Brühe darauf gegeben, ist sie nicht sämig genug, so kann man noch ein wenig gerieben Brodt dazu thun und damit durchkochen lassen, so ist sie recht und gut.

Regula 50.

Sauce Remolade.

Man nehme Zwiebeln, Petersillie, reingemachte Sardellen und Cappers, solches alles klein gehackt und mit geriebenem Muskat, ein ganz wenig gestoßenen Pfeffer, weiße Baumöle, Wein-Essig, einen Löffel voll Senf, und so es nöthig seyn möchte, auch ein wenig Salz, in ein Kümchen zusammen gerühret, so ist sie recht und eine schöne Sose, nach einem hohen Gout. Man kann sie zu Braten, Coutletten, und Grillade von allerhand Fleisch und Fischen geben.

Regula 51.

Sauce a la Daube.

Wenn man etwas a la Daube abkocht, wovon hernach eine Regel folget, und man solches kalt geben will, so macht man folgende Sose dabey, nämlich, man nehme einige rein gemachte Anschowis,

vis, oder Sardellen, Cappers, Zwiebeln und Petersillie, solches alles ganz fein gehackt, ein wenig klein gestoßenen weißen Pfeffer, Citron-Scheiben in kleine Würfeln geschnitten, ein wenig Baum-Oele und so viel Wein-Eßig als nöthig thut, dieses zusammen durchgemenget und in ein Kümchen besonders beygesetzet.

Giebet man aber die Daube warm, so macht man zwar dieselbe Sose, aber man thut sie in eine kleine Casserolle oder Pfanne, und so viel Butter als eine Welschenuß groß in Mehl umgekehret, und damit aufs Feuer ein wenig abgerühret und denn gleichfals in ein Kümchen besonders beygegeben. Man kann diese Sose auch sonsten gebrauchen, wozu man will.

Regula 52.

Artischocken-Stühle zu zubereiten.

Denen Artischocken schneidet man erstlich unten und rund herum alle harte Schalen und Blätter sauber ab, und denn so weit als der Stuhl gehet oben glatt abgeschnitten und eine Weile ins Wasser gelegt, und hernach gar gekocht, aber nicht zu mürbe, denn heraus genommen und in kaltes Wasser gethan, hernach das Unreine, so noch an dem Stuhle sitzet, sauber ausgeputzet, und denn wieder abgewaschen, so kann man sie gebrauchen wozu man will.

Regula 53.

Fein Ragout, welches man als ein besonderes Gericht, und auch in- und über vielen andern Sachen gebrauchet.

Dieses Ragout bestehet in und aus lauter feinen Sachen,

Sachen, als Kälber-Brissel, Ochsen-Gaumen und Mäuler, Kälber-Hammel-Lämmer und Schweins-Zungen, Schweins-Schnauzen, Kälber-Maul, auch Kälber- und Schweins-Ohren, Morcheln, Trüffeln, Champion, Hahn-Kämme und dergleichen, alles und ein jedes muß vorher nach seiner Art mürbe gekocht, und denn sauber abgeputzt werden; die Kälber-Brissel weiß ausgewässert, und denn nur einmal aufgekocht, Morcheln, Trüffeln und Champion in warmen Wasser geweichet, und von den Morcheln die Stengeln abgeputzet, Artischocken-Stühle werden nach vorher gehender Regel präpariret und in Würfeln geschnitten. Nun ist es wol nicht thunlich, und auch eben nicht nöthig oder nothwendig, daß man alle obige Sachen auf einmal haben soll, oder haben kann, sondern was gegenwärtig und zur Zeit davon zu haben ist, muß man gebrauchen. Und wenn denn dasjenige, so man hat, vorhero abgekocht und sauber ausgeputzet ist, so schneidet man es klein, ein jedes nach seiner Art, und denn so macht man nach Reg. 16. ein wenig gelbbraun Mehl mit kleingehackten Zwiebeln und Lorbeerblättern, Scharlotten sind besser als Zwiebeln, denn auch die Sachen dazu hinein gethan, über dem Feuer ein paar mal umgeschüttelt, und deñ recht gute Brühe daran gegossen, denn läßt man es ein wenig zusammen durchkochen, zuletzt ein wenig Salz und Citron-Saft daran gedrücket, so ist es recht.

Regula 54.

Fein Ragout von Fischwerk.

Dieses Ragout bestehet aus lauter feinen

Sachen von Fischen, als Austern, Muscheln, Karpfen-Milch, Hechts-Lebern und dergleichen. Und wenn man denn von solchen Sachen hat und gebrauchen will, so wird solches vorhero nur ein wenig steif gemacht, denn klein geschnitten, und denn so kann man auch Morcheln, Trüffeln, Champions, und kleine länglichte Klümpchens oder Fricadellen von Fisch-Farce, so nach Reg. 10 gemacht wird, zur Verlängerung mit dazu nehmen, und solches zu einem feinen Ragout gemacht, wie das vorhergehende; so kann man es in allen Fisch-Pasteten gebrauchen, und auch sonsten über Fische geben.

Regula 55.

Kalbs-Brust, Hammel-Brust und Lämmer-Brüste zu farciren.

Wenn man Kalbs- Hammel- oder Lämmer-Brüste füllen oder farciren will, so nimmt man das Vorderviertel und hauet den Rücken mit dem Halse in die Länge ab, daß die Brust etwas breit und zierlich bleibet, denn auch den Bein-Knochen eben über das Gelenke kurz vor das Blatt abgehauen, denn thut man einen Schnitt in die Länge über das Blatt, und löset den Knochen ganz behende und zierlich heraus, und heftet das Fleisch wieder zusammen, und denn an dem Ende, wo das Viertel abgeschnitten ist, mit einem langen spitzigen Messer zwischen dem Fleisch und den Rippen wohl gelöset, aber dabey wohl zugesehen, daß man kein Loch, weder oben durch das Fleisch, noch an die Seite, oder unten durch die Rippen

sticht,

sticht, denn die Brust ein wenig ausgewässert und hernach wieder ausgetrocknet, denn eine gute feine Farce gemacht, nach Regula 7 oder nach Regula 8, und damit die Brust gefüllet, und denn das Loch wieder zugeheftet, so kann man sie auf allerhand Art gebrauchen, wie hernach folget.

Regula 56.

Hüner, Kapaunen, Kalekuten, Enten, Tauben, Küchlein und alles dergleichen roh zu farciren.

Alles, was man von obigen Sachen roh farciren will, muß vorhero nach Regula 1. erstlich sauber rein, aber nicht steif gemacht werden, wenn es ausgenommen, so schneidet man einen geraden Schnitt längst den Rücken, und löset sodann die Haut mit allem Fleische, so daran sitzen bleiben kann, rund herum ab, die Keulen und Flügel, nebst allem Brust-Fleische muß alles an die Haut bleiben, man muß die Keulen und Flügel an den Gelenken behende auslösen, daß man nur das bloße Gerippe heraus bekommt, denn eine feine gute Farce gemacht nach Regula 7. oder Reg. 8. so viel man zu dem, was man farciren will, ohngefähr benöthiget ist, denn macht man die Farce hinein, wie einem dünket, daß es genug ist, und schlägt es denn hinten wieder zusammen, und nehet sodann die Haut zu, denn umgekehret, und die Keulen, Flügeln und Brust, fein zierlich zurecht gedrücket, daß es seine rechte Form wieder bekommt, als es zuvor gewesen ist,

und denn so kann man es nach Reg. 15 in einer kleinen Braise gar machen, und auf mancherley Arten gebrauchen; Auf solche Art kann man alles Flügelwerk farciren. Mit jungen Sachen, als Küchleins und dergleichen, kann man auf folgende Art eine Veränderung machen, nämlich man mache ein wenig weich Rührey, und thue etwas fein gerieben Brodt, ein wenig Salz, Muskatenblumen, feingehackte Petersillie, und auch, so man will, feine Scharlotten dazu, dieses zusammen wohl durchgerühret, hernach noch ein paar Eyer und ein paar Löffel voll Rohm dazu gethan, daß es recht schmeidig wird, denn kann man den Küchleins die Haut auf den Brüsten mit einem Finger lösen, das Angerührte in eine saucischen Sprütze gethan, und von solchem zwischen die Haut und Brust ein wenig hinein gesprützet, denn vorn beym Halse zugebunden, und die Küchleins zierlich zurecht gedrücket, inwendig kann man sie mit ein wenig Farce füllen, will man eben nicht besonders eine Farce dazu machen, so nehme man die Leber und Magen, und hacke solche mit etwas Speck, geriebenem Brodte, Salz, Zwiebeln und ein paar Eyern, ganz klein, und fülle solches in die Küchlein, denn mache man es auch in einer kleinen Braise gar; ist auch recht gut und mit allerley Sosen zur Veränderung zu geben.

Regula 57.

Wie man alles gebratene Flügelwerk farciret.

Alles, was man von gebratenem Flügelwerk farciren will, es seyn Hüner, Kapaunen, Kalekuten

kuten, Küchleins, Enten, Tauben und was es sonsten seyn mag, solchem schneidet man die Brust ganz heraus mit dem Brust-Knochen, und zwar also, daß die Keulen und Flügel in ihrer Form sitzen bleiben, denn macht man von der Brust eine feine Farce, nach der 9 Regel, und wenn die Farce gemacht ist, so legt man sie auf das Huhn, zwischen den Keulen und Flügeln, so hoch als es vorhin gewesen ist, man gibt es denn auch eine zierliche Form, und machet es mit einem warmen Messer fein glatt, und kräuset es mit dem Messer ein wenig kraus und bunt über, und bäckt es denn in einer Torten-Pfanne; in die Torten-Pfanne muß man ein wenig Wasser und Butter geben, daß es nicht stöckerig wird, und oben nur das meiste Feuer halten, so kann es gegeben werden, womit man will. Und also kann man nach dieser Regel alles gebratene Flügelwerk farciren.

Regula 58.

Wie man Karpfen und andere Fische farciren muß.

Man nimmt einen oder mehr Karpfen, nachdem man nöthig hat, solche werden erstlich abgeschuppt, und abgewaschen, denn wird die Haut längst dem Rücken von dem Kopf bis an den Schwanz an beyden Seiten sauber gelöset, und also die Haut rund herum behende abgemacht, doch also, daß sie ganz bleibet, denn das Mittelstück heraus geschnitten, daß der Kopf und Schwanz an die Haut sitzen bleibet, denn schneidet man das schiere Fleisch von den Gräten ab, was man ohne

Gräten abkriegen kann, man muß etwas ander Fischwerk dazu nehmen, sonsten wird man nicht genug haben, denn eine gute feine Farce davon gemacht, nach der 10. Regel, und damit die Karpfen gefüllt, denn ein Stückchen Butter in einer Torten-Pfanne heiß und gelbbraun werden lassen, die Karpfen da hinein gelegt, und also unten und oben mit Feuer gebacken und öfters mit Butter bestrichen; und also kann man auch andere Fische, insonderheit die Hechte und große Barse farciren.

Regula 59.

Brodt-Farce zu Klümpchens.

Man nehme 3 bis 4 Rundstücke, nachdem man gebrauchet, solche, nach der 4 Regel, wohl eingeweichet und hart ausgedrucket, denn so viel Butter als man gedenket, nach Proportion, dazu genommen, in eine Casserolle oder Pfanne gethan und geschmolzen, denn auch das Brodt dazu, und zusammen auf dem Feuer wohl durchschwitzen lassen, aber immer gerühret, denn hingesetzt, daß es ein wenig abkühlet, denn kann man 5 bis 6 Eyer zu 4 Rundstücken nehmen, solche erstlich besonders ganz klein schlagen und denn dazu rühren, nebst ein wenig Salz und Muskatenblumen, auch so man will, Corinten, dieses alles ganz sachte unter einander gerühret, und denn so kann man es ohngefähr wol sehen, ob es zu steif oder zu weich ist, ist es zu weich, so thut man ein wenig ganz fein durchgesichtes gerieben Brodt, oder ein paar fein gestoßene Zwieback dazu, ist es aber zu steif, so thut man ein paar Löffel voll süßen Rohm dazu, und denn so kann man mit 2 hölzernen

Löffeln

Löffeln kleine zierliche länglichte, dreyeckigte Klümpchens davon machen, sie werden recht gut. Oder man kann sie auch also anrühren, man reibe die Butter erstlich ab, nach Reg. 3, daß sie wie ein Brey wird, und denn das geweichte Brodt dazu gethan, und ferner angerühret, wie oben angezeiget worden, sie werden auch recht gut.

Regula. 60.

Brodt-Klümpchen auf eine andere Art.

Man nimmt fein gerieben, und durch einen Durchschlag gesiebtes Weißbrodt, so viel einem beliebet, und thut es in eine tiefe Schüssel, denn nach Proportion geschmolzene Butter hinein gethan und durchgerühret, dena thut man erstlich 2 bis 3 Eyer darein, und rühret solches wohl durch einander, ist solches nicht genug, so thut man mehr Eyer und auch ein paar Eyer-Dotter, nebst ein wenig Salz und Muskatenblumen dazu, denn wohl durch einander gerühret, daß es ein rechter feiner Teig wird. Diese Art Klümpchens werden ganz klein, rund und auch länglicht gemacht, eben so als kleine Fleisch-Klümpchens oder Fricadellen, werden auch also mit rein gewaschenen Händen gerollet, und müssen etwas länger kochen, als die zuerst beschriebenen, so werden sie auch recht gut.

Regula 61.

Eine Brodt-Farce auf eine andre Art, welche man auch zu Klümpchens, und sonst allerhand mit zu füllen, gebrauchen kann.

Man machet erstlich ein gutes weiches Rührey

von 6 bis 8 Eyern mit einem guten Stücke Butter, und wenn solches gemacht ist, so rühret man es fortan wohl klein, und denn 2 bis 3 geriebene Rundstücke, ein wenig fein gehackte Petersillie, Muskatenblumen, Salz, ein paar rohe Eyer, ein wenig süßen Rohm, zusammen wohl durchgerühret, daß es nach Augenmaß nicht zu steif und auch nicht zu dünn ist, so kann man auch Klümpchens davon machen, die recht gut sind.

Will man aber etwas damit füllen, als nämlich, eine Kalbsbrust, Lämmerbrüste, junge Hüner und Küchleinsbrüste, zwischen Haut und Fleisch, so macht man es mit süßem Rohm nur ein wenig geschmeidiger oder dünner, und so man will, kann man etwas Morcheln, Trüffeln, Champion und Scharlotten kleinhacken, solches dazu thun und denn damit füllen, was man will, ist auch recht gut.

Regula 62.

Verlohrne Eyer zu machen.

Man muß eine etwas weite Casseroll oder Kessel mit ohngefähr 2 bis 3 Finger breit hoch Wasser darin, zum Feuer setzen, und wenn solches Wasser anfänget zu kochen, so sprenget man etwas Eßig darüber, und denn so schlägt man die Eyer eins nach dem andern in das heisse kochende Wasser; man muß die Eyer nicht eines auf das andere fallen lassen, sondern zusehen, daß sie all mal neben einander zu liegen kommen, und wo möglich, zwischen einem jeden Ey etwas Raum bleibet, auf daß sie nicht zu sehr an einander backen;

wenn

wenn man denn so viel hinein geschlagen hat, als ordentlicher Weise darin liegen können, so muß man wohl zusehen, daß man nachgerade, als die Eyer beginnen ein wenig hart zu werden, dieselben mit einem feinen Schaum-Löffel ein wenig löset, denn etliche setzen sich gerne an, man muß aber so behende damit umgehen, daß man sie nicht zerbricht, und auch, daß man sie nicht zu hart werden lässet, sondern wenn das Weiße rundherum nur solchergestalt bestarret ist, daß es den Dotter in sich halten kann, so sind sie gut, und muß man sie gleich mit einem Schaum-Löffel heraus nehmen, und in kaltes Wasser legen, und wenn man sie denn in Suppen, oder auf einer Schüssel, oder sonst gebrauchen will, so kann man sie rundherum ein wenig abputzen.

Regula 63.
Gallert oder Gelee.

Dazu nimmt man recht guten fein geraspelten Hirsch-Horn, und zwar nach Proportion als man viel Gallert gebrauchet oder nöthig hat, von einem Pfunde Hirsch-Horn kann eine gute Schüssel voll und auch wol ein wenig mehr gemacht werden, denn thut man den Hirsch-Horn in eine kupferne Blase oder in einen Topf, und giesset 3 bis 4 Kannen gutes Brunnen-Wasser darauf, der Hirsch-Horn muß aber nicht gewaschen werden, es gehet sonst zu viel Kraft damit weg, denn zum Feuer gesetzet, daß es langsam anfänget zu kochen, und denn wohl abgeschäumet, wer da will, der kann ein paar Kälber-Füße, Hüner-Füße oder sonst Kalbs-

Knochen, solche vorher wohl quetschen oder kreuzweis durchhacken und mit dazu thun, denn lässet man es 4 bis 5 Stunden immer ganz sachte und zugedeckt kochen, es muß aber nicht überkochen, wenn es denn so lange gekocht hat, daß man meynet, daß es gut ist, so thut man ein paar Löffel voll auf einen Teller, und setzet solches an einen kühlen Ort, daß es bald kalt wird, so kann man sehen ob es steif genug ist; ist solches noch nicht, so kann man es noch etwas kochen lassen, denn absetzen, daß es ein wenig sinket, und denn das Klare abgegossen, das Dicke, so auf dem Grunde bleibet, kann man in einen Tuch gießen und rein auswringen, daß die Kraft heraus kommt; dieses heisset eine Distanz zum Gallert; und denn so thut man folgendes darein, zu einem Pfunde Hirsch-Horn, ein auch wol anderthalb Boutellien Wein, man kann Rhein-, alten Franz- oder nur jungen Wein nehmen, welches man will, denn auch von 3 bis 4 Citronen die braunen Schalen ganz dünne abgeschnitten und dazu gethan, auch den Saft hinein gedrücket, aber die Kerne müssen nicht mit hinein kommen, Zucker soviel, daß es süß genug wird, Negelein, Zimmet, Cardemom und Muskatenblumen, alles zusammen ganz darein gethan, und ein wenig langsam gekocht, denn probiret man, ob es süß genug ist, und ob auch sonst noch etwas daran fehlet, denn 8 bis 10 Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, und in den kochenden Gallert gethan, und immer mit einer Kelle in die Höhe gezogen, so lange, bis daß das Eyerweiß sich meistens ganz vertheilet hat, denn abge-

nommen

nommen und ein paar Löffel voll kaltes reines Wasser dazu gegossen, eine kleine Weile damit stehen lassen, daß es sich theilet oder das Klare von dem Unreinen sich abscheidet, denn eine Serviette, da keine Löcher innen sind, über einem Stuhl gebunden und den Gallert ganz langsam dadurch laufen lassen, das erste, welches durchläuft, pflegt gemeiniglich etwas trübe zu seyn, daher muß man es so lange aufgießen, bis daß es ganz klar durchläuft, und denn was man noch zurück hat, immer allmälig und ganz sachte nach gegossen, bis es alle ist, und so ist der Gallert in so weit fertig, und kann man ihn anrichten auf was vor eine Art man wolle, entweder in Gläser oder Theezeug, oder nur so kalt werden lassen, und denn mit einem Löffel aufgestochen. Wer etwas davon färben will, der färbet roth mit rothem Flor, gelb mit Safferan, blau mit Kornblumen-Saft, und wie es einem jeden sonst beliebet.

Regula 64.

Blanc-manger, oder weiße Mandel-Gelee.

Man thut recht ordinairen Gallert, wie er nach vorhergehender Regel gemacht worden, in ein Geschirr, und einige Hand voll ganz fein wie Mehl gestoßene Mandeln, worunter einige bittere Mandeln seyn müssen, denn noch etwas Zucker und etwas süßen Rohm, den Rohm muß man vorher aufkochen, denn solches alles zusammen gethan, auf dem Feuer gerühret bis vors Kochen, aber kochen muß es nicht, denn abgesetzet, daß es etwas abkühlet und öfters umgerühret, wenn es

es denn so weit, daß es nur noch laulicht ist, so streicht man es durch ein Haartuch oder feinen Sieb, so viel als man nur durchkriegen kann, und denn auf die Schüssel gegossen, daß es vollends kalt wird, so ist es recht. Wenn man aber keinen Gallert hat, und gleichwol eine Blancmanger haben wollte, so kocht man nur vorher ein wenig Distanz, als wenn man ein wenig Gallert machen will, und thut gleich anfangs etwas Citron und ganzes Gewürz mit daran, und wenn er stark und steif genug ist, nur ein wenig durchgekläret, und denn gemacht, wie vorher gezeiget.

Regula 65.

Butter abzuklären zu allerhand Gebackenen.

Man nimmt so viel Butter als man meynet zum Backen nöthig zu haben, thut selbige in einen Topf und setzet sie zum Feuer, daß sie allmälig schmelzet, und sodann eine gute Zeit immer ganz langsam kochet, und stetig nur ein ganz gelindes Feuer darunter gehalten, daß die Butter ja nicht braun wird, denn sonst verlieret sie ihre Kraft, auch muß man die Butter im währenden langsamen Kochen nicht abschäumen, denn sie kochet sich von selbsten rein, der Schaum setzet sich oben zu einer Haut, und das dicke Salz und Unreine setzet sich unten zusammen; Wenn man denn siehet, daß die Butter klar und schön wird, so setzet man sie ab, und läßt sie eine kleine Weile stehen, daß sie recht sinket, denn so kann man mit einem kleinen Schaum-Löffel das oberste Unreine ganz sachte abnehmen, und die reine klare Butter durch

einen

einen kleinen Sieb in eine Casserolle, die ja nicht naß seyn muß, abklären, und von dem dicken Salz abgießen, so ist die Butter recht und kann man damit ausbacken, was man will. Wann es sich aber oftmals zuträgt, daß die Butter in währendem Backen anfängt zu schäumen, und man daher mit dem Gebackenen gar nicht fortkommen kann, so rühret solches von nichts anders her, als daß man in einigen Stücken nicht recht damit umgeht, denn erstlich kläret man die Butter nicht recht also ab, wie oben beschrieben stehet; Vors andere läßt man die Butter entweder nicht heiß genug, oder auch wol gar allzu heiß werden, denn, ist die Butter nicht heiß genug, so kann sie das Gebackene nicht ordentlich und wie gehörig bezwingen, und muß daher denn nothwendig in Schaum gerathen, wird die Butter gar zu heiß, so wird sie braun und verlieret dadurch ihre Kraft, daß sie gleichfals zum Schäumen geneigt ist; Und denn vors dritte, so thut man gemeiniglich mehr Gebackenes in die Butter hinein, als sie ordentlicher Weise bezwingen kann, daher sie denn auch nothwendig schäumen muß. Man hüte sich also nur vor diesen 3 Stücken und kläre die Butter recht ab, und denn, wenn man backen will, daß dieselbe ihre rechte Hitze habe, welches man leicht aus der Bewegung der Butter sehen kann, oder man darf auch nur ein wenig Teig von demjenigen, so man ausbacken will, in die Butter hinein fallen lassen, bleibet solches auf dem Grunde liegen, so ist dieselbe noch nicht heiß genug, wird es aber gleich von der Butter in die Höhe geworfen, so ist sie recht, und kann

man

man den Anfang damit machen, und denn so thue man zur Zeit nicht mehr hinein als was die Butter bezwingen kann, welches auch leicht zu observiren stehet, denn, wenn die Butter anfangen will zu schäumen, so ist eines von den dreyen ganz gewiß Schuld daran, wird solches aber verhütet, und alles wohl in acht genommen, so hat man von denen nichts zu besorgen, und kann man die Butter gebrauchen bis fast wenig oder nichts mehr übrig ist.

Regula 66.

Ein Klar oder Teig, womit man allerhand ausbacken kann.

Man thut gut feines Mehl in eine tiefe Schale oder Schüssel, so viel man meynet nöthig zu haben, und rühret es dick und steif an mit ein wenig Bier, denn nach Proportion, oder ohngefähr zu einem halben Pfunde Mehl 3 bis 4 Eyer, aber nicht alle auf einmal, sondern eines nach dem andern hineingerühret, wenn man ein wenig Rosenwasser und gestoßenen Cardemom hinein thut, wird es so viel besser, auch einen Löffel voll frischen Jescht darein gethan, und denn so muß man zusehen ob es von den Eyern auch dünn genug geworden ist, wo nicht, so muß man noch ein wenig Bier dazu gießen, aber zu dünn muß es ja nicht seyn, sonsten läuft es allzusehr ab, wenn man etwas damit ausbacket, denn setzet man es an einen warmen Ort, daß es ein wenig aufgehet, und denn so kann man alles damit ausbacken, was man will. Man muß es aber nicht zu heiß hinsetzen,

sonsten

sonsten setzet es sich gerne an, welches nicht gut ist.

Regula 67.

Ein ander Klar zu allerhand Gebackenen, insonderheit wo Zucker über gerieben wird.

Man nehme auf zwey gute Hände voll Mehl eine kleine Hand voll fein geriebenen Zucker, denn das Weiße von 2 oder 3 Eyern, erstlich wohl kleingeschlagen, und damit angerühret, doch auch also, daß es etwas dick bleibet, denn mit ein wenig Wein temperiret, daß es nicht gar zu dick und auch nicht zu dünn ist, und auf solche Art rühret man denn so viel an, als man benöthiget ist, und kann man gleich damit backen, es kommt kein Jescht darein, und darf also nicht erstlich aufgehen. Es wird recht schön.

Regula 68.

Feiner Butter-Teig zu Torten, allerhand feinen Pasteten und Gebackenen.

Man nimmt das beste und feinste Mehl dazu, das man haben kann, und thut es auf einen Backtisch, man muß es aber nach Proportion einrichten, als man viel Teig gebrauchet, und zwar können auf 3 Pfund Mehl 2 Pfund Butter, und auch wol drittehalb Pfund genommen werden, denn macht man in der Mitte des Mehls ein rundes Loch, und thut einige Stückchen von der ausgewaschenen Butter darein, ein paar Eyer, und wer es hat und leiden mag, auch wol ein wenig Franz-Branntwein, solches alles erstlich in das gemachte Loch durch einander gerühret, und denn

ferner mit gut- rein- kaltem Brunnen-Wasser angenetzet und angerühret, daß es ein rechter guter mittelmäßiger steifer Teig wird, und denn denselben auf dem Backtisch wohl durchgearbeitet, und mit den Händen wohl durchgewälgert, und oft ganz dünnes Mehl untergestreuet, und denn so muß man ihn ein wenig ruhen und durchziehen lassen; denn theilet man den Teig in 3 oder 4 Theile und rollet jedes Stück besonders aus, ohngefähr als einen Finger dick; die Butter aber muß man, wo es sich nur darnach passen will, ein oder 2 Stunden vorher rein auswaschen, und wieder in reines kaltes Wasser thun, so wird sie wieder hart und schön, und wenn man die Butter auswäschet, so muß man sie mit den Händen wohl durcharbeiten, daß sie recht zähe wird, und immer die Hände mit der Butter in kaltes Wasser halten, sonsten wird die Butter zwischen den Händen zu weich.

Wenn denn dieses alles verrichtet ist, so trucknet man die Butter zwischen 2 Tüchern rein ab, und theilet sie auch in 3 oder 4 Theile, wie den Teig, aber von der Butter ein Theil weniger als Teig, damit man eine Plate überschlagen kann, denn nimmt man ein Theil ausgerollten Teig und ein Theil Butter und legt solche in dünnen Scheibchen überher auf den Teig, denn legt man wieder ein Stück ausgerollten Teig darüber, und denn wieder Butter, und daß so lange, bis es alle ist, das letzte aber muß Teig seyn, und denn die Kante rundherum umgeschlagen und ausgerollet, denn wieder zusammen geschlagen und wieder ausgerol-

let,

let, und solches drey- aufs höchste viermal gethan, so ist der Teig fertig und recht gut.

Wenn man nur ein wenig Teig machet, so darf man den Teig und die Butter nicht in Stücken zertheilen, sondern man rollet den Teig nur auf einmal aus, legt die Butter in dünnen Scheiben überher darauf, schlägt ihn denn ein paar mal über einander zusammen, und denn wie vorher gerollet, so ist er auch eben so gut. Wenn man feine Pasteten mit Blätterteig machet, so darf man den Teig eben nicht so zart machen, als sonsten, wenn man Torten und Gebackenes davon machet, jedoch nach dem die Pasteten sind.

Regula 69.

Einen andern feinen Teig zu Torten und Gebackenen.

Man nehme ein halb Pfund ausgewaschener Butter zu ohngefähr einem Quartier oder einem Pfunde fein Mehl, solches auf einen Backtisch gethan und durch einander gemenget, und ein wenig durchgeknettet, denn 4 bis 5 Eyer mit ein wenig Wein wohl klein gequerlet, damit den Teig vollends angenetzet, zusammen durchgeknettet, und denn kein Mehl mehr darunter, denn etliche mal ausgemangelt und wieder zusammen geleget, wie vorher, so ist er recht und gut. Diesen Teig kann man sich insonderheit zur Sommer-Zeit bedienen, wenn man wegen der Wärme mit dem Blätterteig nicht wohl fortkommen kann.

Regula 70.

Einen mürben Teig.

Diesen Teig kann man ordinair und auch recht

fein machen, nachdem er gebrauchet werden soll, will man eine Pastete von Hasen, oder Enten, oder was es sonsten seyn mag, in einem mürben Teig machen, so nimmt man nur, jedoch recht gutes, ordinaires Mehl, und auf ein jedes Pfund Mehl ohngefähr ein halb Pfund Butter gerechnet, und dieses wird denn also gemacht: Das Mehl muß man auf einen Backtisch thun, nach Proportion als man viel Teig gebrauchet, und denn so viel Butter dazu rechnen, als gemeldet ist, die Butter aber vorher wohl auswaschen, und denn stückweise unter das Mehl geworfen und unter einander gemenget, denn in die Mitte ein Loch gemacht, 3 bis 4 Eyer darein geschlagen, denn ferner mit recht kaltem Wasser angenetzet, wohl durchgemenget und zusammen gearbeitet; man muß das Wasser nach gerade zugießen, auf daß der Teig ja nicht zu weich, sondern fein steif und gut wird, und denn wohl durchgearbeitet, so wird es ein guter Teig zu ordinairen Pasteten. Will man aber einen mürben Teig zu etwas feiners gebrauchen, als zu jungen Küchlein, Tauben, Lamm-Fleisch und dergleichen, so nimmt man feiner Mehl und auch etwas mehr Butter dazu, denn eben so als der vorhergehende gemacht und verfertiget, und so kann man ihn so fein und delicat machen, als man will, daß man auch Torten davon machen kann.

Regula 71.
Gebrannten Wasser-Teig.

Dieser Art Teig wird zu großen und insonder-

heit

heit zu aufgesetzten Pasteten gebrauchet, als nämlich von Wild, Rindfleisch, alten Kalekuten, und dergleichen. Und wenn man denn eine solche Pastete machen will, so thut man ein gutes Theil ordinair Mehl auf einen Backtisch, machet in die Mitte des Mehls ein Loch, und rühret es an mit kochendem Wasser, aber ja darnach gesehen, daß der Teig nicht zu weich wird, sondern fein hart und steif bleibet, so kann man desto zierlicher eine Pastete mit allerhand Figuren davon verfertigen, und denn muß man den Teig wohl durcharbeiten, so kann man Pasteten davon machen, wie man will. Und wenn man eine aufgesetzte Pastete von feinern Sachen machen will, als Hasen, Enten, Kapaunen, Küchlein, Tauben, und dergleichen, so nimmt man auch feiner Mehl, und thut denn auch ein gutes Stück Butter, nachdem man viel Teig machet, oder nachdem man den Teig recht gut haben will, in das Wasser, womit man den Teig anrühren will, denn setzet man das Wasser mit der Butter zum Feuer, und wenn es anfänget zu kochen, und man den Teig anrühren will, so nimmt man mit einer breiten Kelle immer oben ab Wasser und Butter zugleich, doch muß man zusehen, daß man die Butter zu Anfange fast alle herab bekommt; wenn etwa Wasser übrig bleiben sollte, so verfertiget man ebenfals einen guten steifen Teig, wie oben gemeldet ist, und alles, was man von diesem Teig an Zierathen an die aufgesetzte Pasteten verfertiget, das bleibet auch im Backen in selbiger Figur stehen und backet nicht aus, hingegen

der mürbe Teig und Blätter-Teig thut solches nicht, sondern wenn man daran gleich noch so viel Zierathen machen wollte, so backet er doch aus, und ist nicht zu sehen.

Regula 72.

Wie man bey vorkommenden Umständen einen Rand von Teig um eine Schüssel setzen muß.

Man machet ein wenig gebrannten Wasser-Teig, nach obiger Regel, aber keine Butter darein, denselben Teig muß man recht steif und fest machen und wohl durcharbeiten, denn wälgert man es aus wie einen Kringel, so lang, daß man es um den Rand der Schüssel legen kann, denn schläget man Eyerweiß klein, und bestreicht damit den Rand von der Schüssel, und leget den Teig darauf an die Kante rundherum, machet beyde Enden mit Eyern zierlich zusammen, und drücket es denn fein zierlich und glatt mit den Fingern in die Höhe und an die Schüssel fest, denn mit einem Kneifeisen, oder womit man sonsten kann, so kraus und so bunt gemacht, als man will und kann, denn schlägt man das Eyergelb auch klein und bestreicht den aufgesetzten Rand damit, und denn gegen den Feuer, oder in einer Torten-Pfanne, oder in einem verschlagenen Backofen austrocknen lassen, so ist es recht, brauchet man einen etwas hohen Rand, so muß man den Teig darnach im Auswälgern auch dick lassen, und denn mit einem Rollholz ein paar mal überfahren, daß er ein wenig platt und breit wird, aber nicht zu dünn, sonsten

sten stehet es nicht, denn an beyden Seiten die Kanten eben geschnitten und um die Schüssel gesetzet, wie vorher angezeiget, und auch also getrocknet, und so kann man es um große und kleine Schüsseln machen, auch so hoch und so niedrig als man sie gebrauchet.

Regula 73.

Ein Laff einzurichten.

Man nimmt einige Kälber-Roden, solche erstlich umgekehret, und denn in lauwarmen Wasser ausgespület, aber nicht allzu rein, denn mit Salz bestreuet und 24 Stunden darin liegen lassen, und hernach im Rauch trocknen, denn saure Waddick aufgekocht und wieder kalt werden lassen, mit etwas Salz wohl durchgeschlagen, die Kälber-Roden in Striemeln geschnitten, doch also, daß sie an einem Ende zusammen sitzen bleiben, denn einen Stein daran gemacht, daß sie sinken, und denn mit der Waddick in ein kleines Tönchen gethan, fest zugemacht, daß keine Luft dazu kommen kann, wenn man davon gebrauchen will, so muß man durch ein Zwickloch so viel heraus zapfen als man gebrauchet, so kann er wohl ein halb Jahr dauren, er muß aber nicht an einem dumpfigten Orte stehen.

Regula 74.

Oblaten zu machen.

Man nimmt dazu von dem besten und feinsten Mehle, so man haben kann, und rühret es an mit reinem kaltem Wasser, daß es nicht zu dünn und auch nicht gar zu steif und dick wird, und denn in

einem glatten und platten Kuchen-Eisen gar gebacken, daß sie weiß und schön bleiben. Man muß das Eisen erstlich auf beyden Seiten recht warm oder heiß werden lassen, mit ein wenig Speck wohl einschmieren, und denn rein wieder auswischen, so backet es gut ab.

Regula 75.

Eine Peckel oder Lake einzurichten.

Man nimmt gutes Brunnen-Wasser und thut so viel Salz darein, so scharf als man sie haben will, und denn mit einer Ruthe eine gute Weile wohl geschlagen, bis sie ganz klar aussiehet, und man das Salz nicht mehr sehen kann, so ist sie recht, und kann gebrauchet werden, wozu man will. Wenn man zur Sülze und dergleichen eine Lake machet, so thut man auch wol etwas Eßig mit darunter Auch kann man die Lake aufkochen, wieder kalt werden lassen, und alsdenn gebrauchen.

Regula 76.

Wie man die Coutlettchens oder Carbonade vorher zurecht schneiden und präpariren muß.

Man nimmt dazu das Rückenstück von dem Vordertheile, es sey vom Kalbe, Hammel, Lämmern oder Schweine, was man hat und haben will, denn so hauet man die dicken Rückknochen sauber heraus, und denn rippenweise von einander geschnitten, und wenn es sich zuträgt, daß bey Hammeln und Lämmern das Fleisch zuweilen etwas dünn ist, so kannn man eine Rippe um die andre, den Knochen heraus schneiden und das so eins

ums ander, bis sie alle sind, ist aber das Fleisch an sich selber gut, so ist solches nicht nöthig, denn solche abgeschnittene Rippen oder Coutlettchens nur ein wenig platt geschlagen, mit einem Messer-Rücken überklopft, auch vorn das Spitze von den Knochen ein wenig sauber abgeschabt, denn die Carbonade in geschmolzener Butter umgekehret, und mit geriebenem Brodte, welches mit Salz, fein gehackter Petersillie und ein wenig gestoßenem Pfeffer angemenget ist, bestreuet, und denn auf der Rost langsam gar gebraten, so kann man damit garniren was man will, auch kann man sie als ein besonders Gericht geben, und eine weiße Scharlotten-Sose, oder was man sonst vor eine Sose gerne vermag, dabey geben. Zu den kleinen und feinen Lämmer-Coutlettchens macht man ein Kästchen von Papier, thut geschmolzene Butter darein, und bratet sie darin auf langsamen Feuer und auf der Rost gar, und denn auch gegeben wie man will.

Regula 77.

Wie man die Fricandaux von Kalbfleisch schneiden und präpariren muß.

Man nimmt eine Kalbskeule und schneidet die Haut rund herum sauber ab, und denn das Fleisch bey großen Stücken, wie die Falten gehen, von den Knochen abgelöset, so bekommt man 3 bis 4 gute Stücke, denn auch alle Haut und Sehnen, so sich inwendig bey der Ablösung finden, rein abgeputzt, denn das Fleisch mit dem platten Hackmesser nur ein wenig platt geschlagen, und die

unebenen Kanten ein wenig abgeschnitten, und denn auf einer Seite sauber übergespickt, denn thut man es in eine Casseroll, erstlich aber leget man ein Stückchen Butter, Lorbeerblätter und ein paar ganze Zwiebeln mit Negelein besteckt darunter, und die gespickte Seite von dem Fricandaux muß unten gekehret werden, denn zugedeckt und auf einen niedrigen Dreyfuß auf Kohlen immer sachte in seiner eigenen Brühe schwitzen lassen, bis dieselbe zuletzt ganz eingebraiset oder eingeschwitzet ist, und das Fleisch auf der gespickten Seite beginnet ein wenig gelbbraun zu werden, denn kehret man es um, läßt es noch ein ganz wenig braten, und denn giesset man ein wenig kochend Wasser daran, oder besser, wenn man es hat, ein wenig Fleisch-Suppe, welche man sich von dem Abfalle und Knochen leicht anschaffen kann, denn ein wenig Butter in Mehl umgekehret und auch daran gethan, denn ein wenig durchgekocht, und wo es nöthig thut, auch ein wenig Salz daran, so ist es recht, und also gibt man die Fricandaux als ein Gericht und ist sehr schön. Will man aber Fricandaux machen, die man um Blumen-Kohl, junge Erbsen, Spinnat, Sauerampfer und dergleichen leget, so schneidet man das schiere Fleisch in kleine Scheiben, als einen Finger dick, ein wenig übergeklopft, und denn auch sauber gespickt, denn kann man es in ein wenig Wasser, ganz wenig Salz, Lorbeerblätter und ein paar Zwiebeln mit Negelein besteckt, halb gar kochen, denn läßt man ein wenig Butter in eine Casseroll recht gelbbraun werden, und thut die Fricandaux, ganz

dünn

dünn mit Mehl bestreuet, dahinein, läßt es auf heisser Asche ein wenig schwitzen, und denn ein paar Löffel voll von der Suppe darauf gegeben, solches mit denen Fricandaux wohl zusammen durchgerüttelt, so wird die Brühe sämig, denn nur wieder auf heisse Asche gesetzt und zugedeckt, daß es sich ganz kurz einbraiset, und die Brühe ganz kurz und zähe wie ein Syrop wird, man muß es zuweilen rütteln, daß die Butter nicht darauf kläret, so wird es recht und schön.

NB. Alles Fett muß sowol von denen Fricandaux als von der Suppe abgethan werden, wenn man was nasses daran giesset, und denn kann man sie gebrauchen, wozu man will.

Zweyte Abtheilung.

Von Garten-Gewächsen.

Regula 78.

Gefüllten weißen Kohl.

Man nimmt dazu 1 oder 2 recht gute Köpfe weißen Kohl, der fein von Stengeln und auch fein von Blättern ist, denselben sauber abgeputzt und in der Mitten durchgeschnitten, denn die beyden Theile etwas ausgehölet und ausgeschnitten, man kann so weit, als man den Kohl aushölen will, mit einem Messer den Stengel abstechen, denn so macht man eine gute Portion fein gerieben Brodt, und rühret es an mit Eyern, sü-

ßem Rohme, geschmolzener Butter, Salz, Muskatenblumen, und, so man will, auch kleinen Corinten, das alles wohl durch einander gerühret, so kann man den Kohl damit füllen. Auch kann man von dem ausgehölten Kohl etwas klein schneiden, dasselbe ein wenig kochen, denn das Wasser rein ausgedruckt und klein gehackt, denn auch Speck in Würfeln geschnitten, ausgebraten, und solches nebst dem gehackten Kohl in das angerührte Brodt gethan, und wohl durch einander gerühret, daß es eine wohl schmeckende Farce wird; man kann auch von etlichen Eyern ein wenig Rührey machen, und solches auch dazu thun, alsdann den Kohl auf beyden Seiten voll gefüllt, zusammen gestülpet, und mit einem Bindfaden übers Kreuz fest zusammen gebunden, denn auch einen jeden Kopf Kohl besonders in einen Tuch gebunden, und denn in einem großen Kessel oder großen Topf gar gekocht; man kann auch eine Hand voll Salz darauf geben, denn herausgezogen, daß er auf einem Durchschlag rein ableckt, man muß ihn zudecken, daß er warm bleibet, man kann ihn gegen das Feuer setzen. Wenn man anrichtet, so drücket man das übrige Nasse noch ein wenig behende ab, schneidet den Kohl in 4 Stücken, legt ihn in die Schüssel, und macht denn eine Butter- oder Rohm-Sose darüber, welche man am liebsten vermag; man kann den Kohl mit Saucischen, oder einer Bratwurst, oder mit Coutletten garniren, wie man will, so ist es ein recht schön Gericht. Wenn man schönen großen festen Savoyen-Kohl haben kann, so ist solcher am besten

dazu,

dazu, man kann auch den Kohl mit einer Farce, welche nach Reg. 7 oder Reg. 8 gemacht worden, füllen, solches ist auch recht gut.

Regula 79.
Farcirten Kohl.

Man muß die Kohlköpfe entweder nur einmal durchschneiden oder auch ganz lassen, solche in Wasser und ein wenig Salz mürbe kochen, denn heraus nehmen und abkühlen lassen, denn drücket man das übrige Wasser behende heraus, und macht den Kohl in Stücken als eine Hand breit und ohngefähr als einen Finger dick, welches sich von dem gekochten Kohl recht gut formiren läßt, denn beschmieret man eine Torten-Pfanne mit Butter und leget den Kohl stückweise darein, und denn so nimmt man nach Proportion ein gutes Theil von dem gekochten Kohl, das Wasser rein ausgedrücket und denn klein gehackt, denn nach Gutdünken etwas viel fein geriebenes Brodt, einige rohe Eyer, auch, so man will, etwas weiches Rührey, abgeriebene Butter nach Reg. 3 so viel, daß es, dem Bedünken nach, gut davon werden kann, Salz und Muskatenblumen, oder geriebenen Muskat, und hievon denn eine feine delicate Farce zusammen gehackt, will man Corinten darein haben, so kann man solche zuletzt darunter mengen, denn so legt man solches zwey oder anderthalb Finger breit hoch auf dem Kohl, macht es mit einem warmen Messer fein rund und glatt, auch mit dem Messer ein wenig kraus übergekärbet, und denn in der Torten-Pfanne unten und oben

mit

mit Feuer gebacken, unten darf nur gelindes Feuer seyn, oben aber etwas stärker, daß es schön gelbbraun wird, wenn man anrichtet, so muß man es mit einer Schaum-Kelle behende heraus nehmen, daß man es nicht zerbricht, und denn so kann man gleichfals eine Butter- oder Rohm-Sose, nach Reg. 32 und 33, darüber machen, und auch garniren womit man will, ist recht gut.

Regula 80.

Savoyen-Kohl oder weißen Kohl ordinair mit Rohm gestoft.

Man kann den Kohl gleichfals ganz und in Wasser und ein wenig Salz mürbe kochen lassen, denn heraus genommen, abkühlen lassen und das Wasser ausgedrücket, denn in 4 Stücken geschnitten, die großen Stengel auch heraus, und stückweise in eine breite Pfanne geleget, nebst einem guten Stücke ausgewaschener Butter, etwas süßem Rohm, ein wenig Salz, Muskatenblumen, etwas gestoßenen Zwieback, oder die Butter in ein wenig Mehl umgekehret, solches alles daran gethan, und auf gelindem Feuer langsam und verdeckt durchstofen lassen, und zuweilen ein wenig losgeschüttelt, daß es sich nicht ansetzet, so wird er recht gut und schön; man kann auch herumlegen was man will. Man kann den Kohl auch nur mit bloßer ausgewaschener Butter abstofen, und bey Rind-Fleisch, Hammel-Fleisch, Gänsen, Enten und dergleichen geben

Regula

Regula 81.

Savoyen-Kohl und weißen Kohl auf eine andere Art, als ein Gemüse.

Den Kohl nur in 4 Stücken geschnitten und in Wasser und ein wenig Salz ganz mürbe gekocht, denn das Wasser rein ausgedrücket, die dicken Stengel herausgemacht, und den Kohl ganz klein gehackt, denn etwas Butter in eine Pfanne gethan, und recht heiß werden lassen, hernach einen Löffel voll Mehl darein gethan und durchgerühret, denn auch den gehackten Kohl, süßen Rohm, Muskatenblumen, ein ganz wenig Pfeffer und Salz, dieses denn wohl durchstofen lassen, so kann es gegeben werden, wobey man will, auch kann man es mit allerhand Würste oder Coutlettchens garniren. Und wenn man es verändern oder verbessern will, so thue man den Kohl ein wenig vorher, ehe er zu Tische soll, auf die Schüssel, und streue fein geriebenes Brodt etwas dick darüber, und denn mit dünnen Scheibchen Butter überher beleget, denn auf einen niedrigen Dreyfuß gesetzt und ein wenig heisse Asche darunter gethan, denn eine Feuer-Schaufel ganz glüend gemacht, und einige mal darüber gehalten, daß es recht gelbbraun und schön wird, und denn zur Tafel gegeben, und mit Wurst oder Carbonade garniret, so ist es ein feines und schönes Gericht; Man kann es auch mit der Schüssel in eine Torten-Pfanne setzen und darin backen und Farbe geben.

Regu-

Regula 82.
Sauren-Kohl.

Den Kohl muß man vorher die dicken Stengel ausmachen, und denn ganz fein schneiden, und wenn man ihn geschwind fertig haben muß, so kocht man den geschnittenen Kohl in Wasser und ein wenig Salz erstlich mürbe, man muß ihn aber in kochendem Wasser zum Feuer bringen; wenn er gar ist, das Wasser auf einem Stürzfaß rein ausgedrücket, und denn mit einem guten Stück ausgewaschener Butter, ein wenig Mehl, Wein-Eßig und Kümmel, und so es nöthig thut, auch ein wenig Salz, wohl durchgestofet, daß er fett und delicat wird, so ist er in soweit recht und auch gut. Am besten aber wird er, wenn man es also machet, nämlich, wenn der Kohl angezeigtermassen erstlich fein geschnitten ist, so menget man sogleich ein wenig Salz und Kümmel darunter, und thut ihn nebst einem guten Stücke ausgewaschener Butter in ein Geschirr, denn fest zugedeckt und auf gelindem Kohlfeuer in seiner eigenen Brühe gar schwitzen lassen, zuweilen aber umgerühret, zuletzt wenn er gar ist, vollends so viel Butter daran gethan als nöthig thut, ein wenig Mehl, daß er nicht wässerig ist, und denn auch ein wenig Wein-Eßig und damit ganz kurz einstofen lassen, so wird der Kohl recht und gut seyn.

Wenn man eingemachten Sauren-Kohl gebrauchen will, so muß man selbigen in Zeiten mit kochendem Wasser zum Feuer bringen, weil er sich hart hält, und dahero etwas lange kochen muß,

wenn

wenn er denn recht gar und mürbe ist, so giesset man das Wasser rein ab, und stoft den Kohl wie vorhero, daß er recht gut wird.

Regula 83.

Gefüllten Kohl-Rabi oder Rüb-Kohl.

Von dem Kohl-Rabi oder Rüb-Kohl muß man alle harte Schale recht dick abschneiden, denn in der Mitten durchgeschnitten, beyde Theile ausgehölet und mit dem Ausfüllen es eben so gemacht, als mit dem gefüllten Kohl bey Reg. 78, wenn er denn also gefüllet ist, so stülpet man ihn zusammen und mit einem Bindfaden kreuzweis zusammen gebunden, und denn in Wasser und Salz oder bey einem Stücke Rindfleisch recht mürbe gekocht, denn in 4 Theile geschnitten, sauber angerichtet und eine Sose darüber gemacht, wie über dem gefüllten Kohl, man kann auch da herum legen, was man will und hat. Auch kann man denselben erstlich ganz mürbe kochen, denn in Stücken schneiden, mit Butter, geriebenem Brodte, Muskatenblumen und Rindfleisch-Suppe abstofen und denn geben wobey man will. Auch kann man ein Gemüse davon machen, wie von dem Kohl, nach Regula 81. ist auch recht gut.

Regula 84.

Blumkohl ordinair.

Den Blumkohl muß man rundherum alle harte Schalen und Blätter, so viel als immer möglich ist, sauber abputzen und ein wenig ins Wasser legen, in kochendem Wasser mit ein wenig Salz zum Feuer bringen und gar kochen lassen; man

muß

muß aber fleißig zusehen, daß er ja nicht zu mürbe wird, denn mit einer Schaumkelle ganz behende auf einen Durchschlag geleget, daß er nicht zerbricht, und denn ein gutes Stück ausgewaschener Butter in eine breite Pfanne gethan, mit ein wenig Mehl und Muskatenblumen durchgeknettet, und denn mit guter klarer kräftiger Fleisch-Suppe oder süßem Rohme, welches man am liebsten haben will, zu einer sämigen Brühe abgerühret, denn thut man den Kohl auch ganz sachte dazu hinein, zugedeckt, und auf ein wenig heisser Asche durchschwitzen und durchziehen lassen, und denn beym Anrichten nach dem Salze probiret, so wird er recht gut seyn, insonderheit wenn man wohl darnach siehet, daß der Kohl nicht zu sehr vermüset, sondern bey ganzen Stücken fein zierlich in die Schüssel lieget, er kann auch garniret werden, womit man will.

Regula 85.

Poupetons von Blumen-Kohl.

Den Blumen-Kohl muß man wie vorher sauber putzen, und im Wasser nebst ein wenig Salz erstlich gar und mürbe kochen, denn setzet man einen Rand um eine Schüssel, so hoch oder niedrig als man ihn haben will, nach Regula 72, denn muß man den Rand gegen den Feuer oder in einer Torten-Pfanne wohl antrocknen lassen, und denn so legt man den Kohl zierlich in die Schüssel, und macht eine Sose mit süßem Rohm oder mit Rindfleisch-Suppe wie vorher, man muß aber so viel Sose machen, daß man den Kohl ganz

damit

ganz damit begießen kann, und daß er bedeckt ist, denn ein wenig abkühlen lassen, und denn mit fein geriebenem Brodte etwas dick überher bestreuet, mit dünnen Scheibchens Butter beleget und hernach in einer Torten-Pfanne gebacken, daß es oben eine schöne gelbbraune Farbe bekommt, so ist es recht und gut, denn kann man es mit der Schüssel in eine andere setzen und herum garniren was man will.

Regula 86.

Poupetons von Blumen-Kohl mit Krebsen und mit einem Rande von Reis.

Man muß erstlich etwas Reis, so viel man vermeynet nöthig zu haben, in guter süßer Milch recht dick gar kochen, aber nicht allzu weich und breyig, denn setzet man ihn hin und decket ihn zu, daß er sich ganz steif nachziehet, und denn so macht man in eine Casseroll etwas abgeriebene Butter, nach Regula 3, und wann solche wie ein Teig oder dicker Brey wohl abgerieben ist, so schlägt man 3 bis 4 Eyerdotter dazu und rühret es wohl durch einander, denn von dem steifen Reise auch so viel dazu als nöthig thut, denn auch ein wenig Salz, geriebenen Muskat und ein wenig Zucker darein, denn wieder zusammen durchgerühret und einen Rand davon um eine Schüssel gesetzet, so hoch und zierlich als man es machen kann und will, denn so muß man den Rand mit einem warmen Messer fein glatt und zierlich rundherum anstreichen; den Blumen-Kohl muß man vorher abkochen, wie schon angezeiget ist, wohl ablecken

lassen, und denn zierlich in den Reis-Rand geleget, denn nimmt man ein paar Stiege abgekochter Krebse, und bricht die Schwänze aus, die Köpfe verwahret man, und von der andern Schale macht man ein wenig Krebsbutter, nach Regula 11. Denn eine gute Rohm-Sose, nach Reg. 33. gemacht, so viel, daß der Blumenkohl ganz damit kann begossen werden und bedeckt ist, die Krebs-Schwänze in die Sose gethan und also den Kohl damit völlig begossen, denn ein wenig abkühlen lassen, mit fein geriebenem Brodte überher dick bestreuet, die rothe Krebsbutter überher darauf geleget und denn in einer Torten-Pfanne gebacken, so wird es recht schön aussehen; wenn man es zur Tafel gibt, so steckt man die Krebs-Köpfe rundherum an den Reis-Rand, es siehet schön aus, und ist auch ein delicat Gericht. Man muß unten in die Torten-Pfanne eine Hand voll Salz thun und da die Schüssel aufsetzen, damit selbige im Backen nicht ausschmelzet. Man kann an statt der Sose auch eine Krebs-Coullige mit Rohm dazu machen.

Regula 87.

Blumen-Kohl mit jungen Erbsen, Krebsen und Artischocken-Stühlen.

Den Blumen-Kohl muß man, so viel möglich ist, die Köpfe ganz lassen und mit einem spitzen Messer alle kleinen Blätter und harte Schalen zwischen den Stengeln heraus putzen, wohl abwaschen, und denn in Wasser, ein wenig Salz und ein klein Stückchen Butter, in einem Geschirr, das

das recht weiß und schön kochet, ganz langsam und mürbe kochen lassen, denn auch ausgemachte junge Erbsen mit einem Stückchen Butter und einem Bunde Petersillie in ihrer eigenen Sose gar geschwitzet, die Artischocken-Stühle nach Regula 52 zurecht gemacht, in Würfeln geschnitten und zu den Erbsen gethan, denn ein paar Stiege Krebsen die Schwänze ausgebrochen, und von dem Abfall ein wenig Coullige gemacht, nach Regula 12, und solche mit den Krebsschwänzen auch zu den Erbsen gethan, und so es alsdenn nicht sämig genug seyn sollte, mit ein paar Eyerdottern und einigen Löffeln voll süßen Rohm, solches zusammen klein geschlagen, und damit ablegiret oder sämig gemacht, den Kohl kopfweise in die Schüssel gesetzet, und den Ueberguß darüber gegeben, so wird man ein extra schönes Gericht daran haben; die Krebs-Köpfe kann man ausfüllen, und so man nichts anders dazu hat, so nehme man ein wenig von dem kleinen Abfalle von dem gekochten Blumen-Kohl, ein wenig Krebs-Fleisch aus den großen Scheeren zusammen gesuchet, gerieben Brodt, ein wenig abgeriebene Butter, ein paar Eyer, Salz, geriebenen Muskat, solches alles als einen Teig zusammen gehackt und damit die Köpfe gefüllt, ein wenig gekocht, und denn damit garniret. Und wenn man keine Krebse hat, so kann man es mit Erbsen und Artischocken-Stühlen alleine auch also machen, es ist auch recht gut, auch kann man nach Belieben einige Artischocken-Stühle farciren, so man sie übrig hat, solche denn in einer Torten-Pfanne

backen, hernach einmal durchschneiden und damit garniren.

Regula 88.

Braunen Langenkohl mit Castannien.

Dem Braunenkohl muß man die Blätter von den Stengeln abstreifen, und den Herzpoll mit dem mürben Stengel abschneiden und kreuzweise einkerben, man muß aber zusehen, daß man keine welke Blätter mit darunter bekommt, denn solche werden nicht mürbe und verderben das andere, denn wohl gewaschen und in kochend Wasser, nebst einer Hand voll Salz, zum Feuer gebracht, zugedeckt und denn recht mürbe gekocht, hernach auf einen Durchschlag gethan und das Wasser rein ausgedrücket, denn mit einem guten Theile ausgewaschener Butter, und reingemachten Castannien in einen Topf gethan, zugedeckt und auf Kohl-Feuer langsam durchgeschwitzet und zuweilen umgeschüttelt, bis die Castannien recht mürbe sind, und der Kohl mit der Butter wohl durchgestofet ist, so wird er recht gut. Wer Rosinen darinn mag, der kann auch solche darein thun, man muß sie aber vorher ein wenig besonders kochen und denn zu dem Kohle thun. Und also kocht man den Kohl vor und nach dem Frost; wenn aber der Kohl recht gefroren ist, so kann man ihn wie vorher recht sauber abputzen, wohl abwaschen, das Wasser rein abschwenken und denn mit einem guten Stücke Butter zum Feuer setzen, fest zudecken und auf gelindem Kohl-Feuer in seiner eigenen Brühe gar schwitzen lassen, als den sauren

Kohl

Kohl bey Reg. 82 und zuletzt, wenn er gar und recht mürbe ist, mit den Castannien vollends zurecht gemacht, wie vorher, so wird er auch recht gut. Es dienet dabey eine Bratwurst, Saucischen, Carbonade, eine gepeckelte Gans und Enten, oder auch eine gebratene Gans oder gebratene Enten, welches man hat und haben will.

Regula 89.

Spinnat zu kochen.

Den Spinnat erstlich sauber verlesen und rein gemacht, wohl gewaschen in kochend Wasser gethan und ein paar mal aufkochen lassen, denn auf einen Durchschlag gethan und das Wasser rein ausgedrückt, hernach ein wenig durchgehackt und in eine breite Pfanne oder Casseroll gethan, nebst einem guten Stücke ausgewaschener Butter, ein wenig Mehl, süßem Rohm oder guter klarer Rindfleisch-Suppe, welches man am liebsten vermag, geriebenem Muskat oder gestoßene Muskatenblumen und ein wenig Salz, solches alles wohl durch einander gerühret, und zusammen durchgestofet, so ist er recht. Denn schneidet man Semmel oder Rundstücke in lange Striemeln, solche in Butter gebraten, und wenn man anrichtet, solche überher auf den Spinnat gesteckt, und so man will, ferner mit Coutletten, Bratwurst, Saucischen oder kleinen Fricandaux, nach Reg. 77 gemacht, garniret.

Regula 90.

Sauerampfer zu kochen.

Den Sauerampfer muß man wohl verlesen

und von den Stengeln abstreifen, denn rein gewaschen, das Wasser rein ausgedrückt und denn ein paar mal durchgehackt, hernach nebst einem Stückchen Butter in einen Topf gethan, zugedeckt und auf gelindem Kohlfeuer in seiner eigenen Brühe gar geschwitzet, und sollte alsdenn allzu viel nasses darauf seyn, so giesset man etwas ab und verwahret es, denn ein Stück ausgewaschener Butter in ein wenig Mehl umgekehret, Zucker, ein wenig Salz und Muskatenblumen, auch so man will, Corinten, dieses alles wohl zusammen durchgerühret und durchgestofet, und so alsdann etwas nasses daran fehlet, so kann man von der Sauerampfer-Suppe wieder ein wenig zugiessen, und zuletzt mit ein paar Eyerdottern, und ein paar Löffel voll süßem Rohm abgerühret und sämig gemacht, so wird der Sauerampfer recht gut seyn. Man kann ihn mit hart gekochten, in Stücken geschnittenen Eyern überher zierlich belegen, und auch garniren, womit man will.

Regula 91.
Spargel zu kochen.

Den Spargel muß man auf den dicken Enden erstlich ein wenig abschrapen, ins Wasser legen und wohl abwaschen, denn die dicken Ende bey Händen voll zusammen genommen, daß dieselben alle gleich an einander sind, denn fest zusammen gebunden und die Enden eben geschnitten, und denn mit kochendem Wasser und ein wenig Salz zum Feuer gebracht und gar kochen lassen: man muß aber ja zusehen, daß sie an den zarten Enden

oder

oder Köpfen nicht allzu mürbe werden, sonst gehet der beste Geschmack davon; wenn sie gar sind, so nimmt man sie heraus und deckt sie zu, und wenn man anrichtet, so legt man sie bey Bunden rundherum in die Schüssel, und die dicken Enden auswärts gekehret, denn losgeschnitten und ein wenig von einander gerücket, denn eine gute aufgezogene Butter gemacht, nach Reg. 32, und solche darüber gegeben, und denn Muskat über gerieben, so ist es recht. Man kann auch eine Wein-Sose darüber machen, nämlich gerieben Brodt, Wein, ein wenig Wasser, Butter, Zucker, Muskatenblumen, dieses zusammen durchgekocht, und zuletzt mit ein paar Eyerdottern abgerühret, so ist die Sose recht. Man brauchet diese Sose auch über Artischocken.

Regula 92.
Artischocken zu kochen.

Die Artischocken muß man unten beym Stengel kurz abschneiden, und die kurzen harten Blätter sauber abputzen, denn oben das Spitze und rundherum von den niedrigen Blättern das Scharfe wohl abmachen, und eine Weile ins Wasser legen, dann in kochendem Wasser, nebst ein wenig Salz, zum Feuer gebracht und gar gekocht, denn heraus genommen und auf eine Schüssel gestülpet, daß sie auslecken, dabey aber wohl zugedeckt, daß sie heiß bleiben, denn kann man sie so auf eine Schüssel setzen, auch kann man das Rauhe, so inwendig an dem Stuhl sitzet, behende herausnehmen, und denn eine Wein-Sose wie vorher zu den Spar-

geln dazu gemacht. Auch kann man sie mit jungen grünen Erbsen geben. Die Erbsen werden nur so naturell gekocht, als kurz hernach folget, nur ein wenig längere Sose daran gemacht und denn über die Artischocken gegeben, ist auch recht gut.

Regula 93.

Junge grüne Erbsen.

Die ausgemachten jungen grünen Erbsen kocht man nicht besser, als daß man sie, wenn sie abgewaschen sind, nebst einem guten Stücke ausgewaschener Butter und einem guten Bunde fest zusammen gebundener Petersillie in ein Geschirr thut und verdeckt auf gelindem Feuer in ihrer eigenen Brühe gar schwitzen läßt, und nur zuweilen umschüttelt; und so die Brühe allzu kurz abgehet, daß die Butter klar darauf wird, so kann man nur ein paar Löffel voll Wasser dazu gießen, und zuletzt noch ein Stückchen frischer Butter in ein wenig Mehl umgekehrt und damit durchgestofet, daß sie sich ein wenig legiren oder sämig werden, denn nur nach Nothdurft ein wenig gesalzen, so werden sie recht und gut, und kann man sie sodann als ein besonderes Gericht geben, oder sonst gebrauchen wie man will

Regula 94.

Junge Bohnen.

Wenn die jungen Bohnen ausgemacht sind, so muß man oben den Kamm von den Köpfen abmachen, sie werden sonst bitter darnach, denn abgewaschen und in kochendem Wasser mit ein wenig Salz zum Feuer gebracht und damit gar gekocht,

denn

denn das Wasser, welches insgemein schwarz ist, rein abgegossen, ein gut Stück ausgewaschener Butter, feingehackte Petersillie und ein wenig Kölln, gehöriges Salz und ganz wenig Pfeffer daran, und damit durchgestofet, so werden sie recht und gut. Man kann sie geben und garniren womit und wobey man will.

Regula 95.

Grüne türkische Bohnen.

Wenn man die jungen türkischen Bohnen recht delicat machen will, so muß man auf beyden Seiten die Haut ganz dünn abschneiden und nicht abziehen, denn beym Abziehen bleibet noch immer etwas von der Haut sitzen, denn so muß man sie länglicht und ganz fein schneiden, in kochendem Wasser nebst ein wenig Salz zum Feuer bringen, und gar kochen lassen, daß sie recht mürbe sind, denn das Wasser rein abgegossen und mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, ganz wenigem Mehle, daß es nur nicht wässerig ist, feingehackter Petersillie wohl durchgestofet, wie die Erbsen, und so es nöthig thut, so kann man ein paar Löffel voll kalt Wasser dazu gießen, so kläret es nicht und werden sodann recht gut.

Regula 96.

Weiße ausgemachte trockene türkische Bohnen.

Diese Bohnen muß man erstlich wohl verlesen, rein abwaschen und denn mit einem guten Theile kochenden oder kalten Wassers zum Feuer gebracht und also darin ganz mürbe gekocht, denn das

Wasser rein abgegossen und mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, feingehackter Petersillie, ein wenig Pfeffer und ein wenig Rindfleischsuppe oder süßem Rohm abgestofet, so sind sie recht. Item: Linsen und graue Erbsen werden auch also gemacht, aber nicht mit Rohm, sondern mit Rindfleisch-Suppe, oder in Mangel deren ein paar Löffel voll Wasser und etwas vieler Butter.

Regula 97.

Erd-Aepfeln.

Die Erd-Aepfel muß man vorher abwaschen und sauber abschälen, denn mit ein wenig Salz und Wasser abkochen, sie werden aber geschwind mürbe, daher muß man sich wohl vorsehen, denn das Wasser rein abgegossen und die Erd-Aepfel in eine breite Pfanne oder nur auf eine etwas tiefe Schüssel gethan, mit einem Stücke Butter, ein wenig süßem Rohm, gestoßenem Zwieback, ein wenig Salz und Muskatenblumen durchgestofet, so sind sie recht und gut.

Regula 98.

Erdtoffeln und Tertoffeln.

Dieselben werden eben so rein gemacht und abgekocht als die Erd-Aepfel, und weil sie etwas härter und trockener sind, so müssen sie auch ein wenig länger kochen, sie können zwar auch, wie vorher die Erd-Aepfel mit Rohm gestofet werden, aber am meisten geschicht es mit einem guten Stücke Butter, und, so man es hat, Rindfleisch-Suppe.

Regula

Regula 99.

Märkische Rüben braun zu machen.

Wenn die Rüben rein gemacht und wol abgewaschen sind, so muß man sie auf einem Durchschlag abtrocknen lassen, denn in einer Casserolle oder breiten steinernen Pfanne etwas braune Butter oder ein wenig braun Mehl gemacht, die Rüben dahinein und eine gute Zeit darin braten und schwitzen lassen, und zuweilen umgeschüttelt und umgerühret, zuletzt ein wenig gute braune Brühe daran gegeben und damit vollends gar gekocht, daß nur eine kurze sämige Sose darauf bleibet, so werden sie recht gut über Enten, Gänsen, Ochsen-Zungen, Hammelfleisch und alles dergleichen zu gebrauchen; will man sie über Fische geben, und eine Veränderung nach einem hohen Gout machen, so kann man ein paar Anschowis mit einer Zwiebel und einem kleinen Stückchen Butter ganz fein hacken und zuletzt daran thun, solches giebt einen hohen Gout und einen schönen Geschmack. Will man die Rüben weiß abmachen, so muß man sie erstlich in Butter etwas abschwitzen lassen und denn wie vorher gemacht, man muß aber keine braune Brühe daran gießen, sondern klare Fleischsuppe oder nur ein wenig kochend Wasser, zuletzt, wenn sie gar und mürbe sind, ein Stückchen Butter in Mehl umgekehret und damit kurz einstofen lassen, so sind sie auch recht.

Die ordinairen Rüben, wie auch gelbe Wurzeln, kann man auch also machen, weiß oder braun, wie man will, man muß sie aber in zierliche länglichte Stückchen fein glatt schneiden daß

sie

sie denen märkischen Rüben etwas ähnlich werden, die ordinairen Rüben aber muß man wegen der Bitterkeit vorher in Wasser einmal aufkochen lassen, auch zuletzt ein wenig ganz feingehackte Petersillie mit daran thun, wie auch an den gelben Wurzeln, aber nicht an die märkischen Rüben.

Regula 100.

Ein Gemüse von ordinairen Rüben, wie auch von gelben Wurzeln.

Die Rüben oder Wurzeln muß man erstlich so ganz kochen, so behalten sie ihre Süßigkeit, denn abkühlen lassen und auf eine Reibe klein reiben, solches denn in eine Casserolle oder steinerne Pfanne, nebst etwas Butter in Mehl umgekehret, süßem Rohm, Salz, Muskatenblumen, ein wenig Pfeffer, gethan, solches auf dem Feuer abgerühret, so ist es recht. Man kann es auch oben braun machen wie den Kohl bey Reg. 81. Es ist zwar ein sehr geringes, aber bey einer Carbonade, einer Bratwurst, Rindfleisch und dergleichen zu geben, recht gut.

Regula 101.

Stachelbeeren zu kochen.

Von den Stachelbeeren muß man die Stengel und Blüte abmachen, denn in kochendem Wasser ein wenig abrühren, daß sie nur eben die Farbe verlieren, aber ja nicht mit dem Wasser kochen lassen, sonst zerbrechen und vermüsen sie zu sehr, denn auf einen Durchschlag gegossen, daß sie ablecken, hernach in eine breite eiserne Pfanne oder verzinnte Casseroll gethan, nebst einem guten Theile Zucker

ein

ein paar Löffel voll Wein, ein Stückchen Butter, und wer da will, auch gestoßenen Zimmet und ganz fein gehackte Citronschalen, solches zusammen auf gelindes Kohl-Feuer gesetzet und ein wenig durchschwitzen lassen, und zuletzt ein paar Eyerdotter mit ganz wenig Wasser, oder so auf den Stachelbeeren etwas Nasses übrig ist, klein geschlagen und dieselben damit ablegiret oder sämig gemacht, man muß ein wenig behende damit umgehen, daß sie nicht zerbrechen, so sind sie recht und gut bey allerhand Braten, und wobey man sonst will, zu geben. Auch kann man ein wenig braun Mehl machen, ein wenig Wein und Wasser daran, nebst Zucker, so viel als nöthig thut, auch Zimmet und Citronschalen, solches zusammen durchgekocht, und denn die abgebrühetten Stachelbeeren darein gethan, und auf gelindem Feuer ein wenig durchgekocht, so sind sie auch recht. Auch kann man eine gelbe Brühe machen, nämlich etwas ausgewaschene Butter, ein wenig Mehl und ein paar Eyerdotter zusammen durchgeknettet, auch Zimmet und Citronschalen darein und etwas viel Zucker, solches mit halb Wein und Wasser abgerühret, und denn die abgebrüheten Stachelbeeren auch dazu hinein gethan, denn zugedeckt und auf Kohl-Feuer ein wenig durchziehen lassen, so sind sie auch recht schön.

Regula 102.

Stachelbeeren einzumachen.

Dazu muß man Stachelbeeren nehmen, die nur halb reif sind, und wie vorher gemeldet rein gemacht,

gemacht, sauber abgewaschen und denn aufgegossen, daß sie wieder trocken werden, denn in jungen Franzwein zum Feuer gesetzet, daß er kochend wird, und wenn der Wein kocht, so thut man ein Theil Stachelbeeren, als völlig Raum darin haben, darein, und denn gleich vom Feuer abgenommen, und nur ein wenig darinnen stehen lassen, daß sie nur eben die Farbe verlieren und fein hart bleiben, denn wieder aufgegossen, daß sie trocken und kalt werden, denn kann man sie in kleine weite Zuckergläser, welche ohngefähr ein Quartier halten, hinein thun, und in jedes Glas etwas von dem Wein, wenn er kalt ist, zugegossen, aber nicht voll, sondern nur etwas, denn schneidet man ein rundes Papier nach der Größe des Glases, solches durch geschmolzen Wachs gezogen und über die Stachelbeeren gedeckt, alsdenn so muß man von Kork solche große Pfröpfe machen, die rund und glatt sind und just auf die Gläser passen, solche denn fest darauf gesetzet und mit warmen Pech zugepecht, denn in Keller oder sonst an einen kühlen Ort gesetzt, auch mit Sand über und über bedeckt, alle 3 oder 4 Wochen die Gläser umgekehret und allezeit wieder mit Sand bedecket, so können sie sehr lange conserviret werden. Und wenn man sie gebrauchen will, so werden sie eben so zurecht gemacht als die frischen, aber es gehöret etwas mehr Zucker dazu.

Regula 103.

Stachelbeeren auf eine andere Art einzumachen.

Man kann dazu auf den Glashütten Bouteilleln

len verfertigen lassen, welche kurze und weite Hälse haben, und denn die Stachelbeeren wie vorher rein gemacht, gewaschen und wieder abtrocknen lassen, und denn so roh in die Bouteillen gefüllt, daß sie ganz voll werden, von Kork große Propfen geschnitten und damit fest zugepfropft, daß kein Wasser darein kommen kann, denn legt man etwas Heu in einen großen breiten Kessel, und setzet so viel Bouteillen darauf als hinein können, und giesset so viel kalt Wasser darauf, daß die Hälse nur einen Finger breit bloß stehen, denn zum Feuer gesetzet und fleißig untergehitzet, daß sie bald kochen werden, sonst werden sie in die Bouteillen zu mürbe, wenn sie ein wenig gekocht haben, so muß man sie abnehmen, etwas kalt Wasser zugießen, das kalte Wasser muß aber nicht an die Bouteillen kommen, sonst springen sie, denn noch eine kleine Weile also stehen lassen und denn heraus genommen, daß sie vollends kalt werden, denn so muß man Pech schmelzen, daß es nicht zu heiß, aber doch fliessend ist, die Pfröpfe darin umkehren und wohl belaufen lassen, daß sie recht dick werden, denn in Sand gesetzet, aber den Hals unten gekehret, und denn auch überher mit Sand bedeckt, so können sie sich auch lange halten. Oder: Man brühe die Stachelbeeren nur in Wasser, wie vorher gemeldet worden, daß sie hart und schön bleiben, denn abgegossen, daß sie abkühlen und abtrocknen, und denn in kleine weite Zuckergläser gethan, daß sie recht voll werden, ein rund geschnittenes gewächstes Papier darüber geleget, und ferner mit geschmolzenem Wachs übergossen,

gossen, Papier und eine Blase darüber gebunden, in Sand gesetzet und auch mit Sand bedecket, ist auch recht gut.

Regula. 104.

Türkische Bohnen einzumachen.

Man muß dazu die jungen grünen halbreifen Bohnen nehmen, und an beyden Seiten die Haut dünn abschneiden, denn ganz fein und länglicht geschnitten, mit kochendem Wasser zum Feuer gesetzt und nur meist halb gar gekocht, denn auf ein Tischtuch von einander geschüttet, daß sie rein ablecken und abkühlen. Oder auch nur klein geschnitten und so roh gelassen, denn etwas Salz darunter gemenget und in ein Fäßchen oder Topf gethan, einen Boden, der in das Gefäß passet, darauf geleget, erstlich aber einen reinen Tuch darüber gedecket, ein klein Gewicht darauf gesetzet, daß sie ein wenig niedergedrücket und denn verwahret. Wenn man sie gebrauchen will, so werden sie ein paar mal mit frischem Wasser ein wenig ausgewässert, und denn ferner wie die frischen Bohnen gekocht und gemacht.

Regula 105.

Grüne türkische Bohnen auf eine andere Art einzumachen.

Man nimmt gleichfals die jungen nur halbreifen Bohnen dazu, und schneidet ebenfals an beyden Seiten die Sehnen ganz dünne ab, denn abgewaschen und so ganz mit kochendem Wasser zum Feuer gesetzet und nur ein paar mal aufkochen lassen, denn aufgegossen, daß sie abkühlen,

abkühlen, hernach Wein-Eßig und gröblich gestoßenen Pfeffer zusammen aufgekocht und auch wieder kalt werden lassen, denn die Bohnen mit Röhlke und Lorbeerblättern in ein Fäßchen gepackt, den Boden wieder eingesetzet, und den Eßig durch ein Zwickloch auch darauf gegossen und solches auch fest zugemacht, denn an einem kühlen Ort verwahret und zuweilen umgekehret. Wenn man davon gebrauchen will, so muß man sie auswässern, denn klein schneiden und kochen wie gehörig.

Regula 106.

Kleine Augurken einzumachen.

Man nimmt die kleinen Augurken, die grün und schön sind, von solchen macht man die Blüthe, und so lange Stengel daran sind, rein ab, die kleinen kurzen Stengel kann man wol nach Belieben daran lassen, denn rein abgewaschen und 6 bis 8 Stunden in Brunnen Wasser geleget und ein paar mal frisch Wasser gegeben, denn auf ein Tuch gelegt, daß sie rein abtrocknen, denn einen guten Biereßig oder Weineßig mit etwas Salz aufgekocht und wieder abkühlen lassen, alsdenn legt man Dill und Kirschenblätter unten auf den Boden, und denn eine Schicht Augurken, und so eine Schicht um die andere, bis sie alle sind, a) und wer da will der kann zuweilen ein wenig gestoßenen Grünspan dazwischen streuen, denn mit Salz gekochten Eßig

a) Welches aber niemanden zu rathen ist, so schön es ins Auge fällt, so widrig ist es der Gesundheit.

darauf gegossen, daß die Augurken bedeckt stehen, denn einen kleinen Deckel, der in das Gefäß passet, mit einem kleinen Gewicht darauf geleget, daß sie nur ein wenig niedergedrückt und denn fest zugemacht, sie halten sich beständig gut.

Wer da will der kann auch etwas Pfeffer, Negelein und Muskatenblumen, alles ganz beym Einmachen mit darunter mengen, solches ist auch sehr gut.

Regula 107.

Große Augurken in einer Lake einzumachen, welche man den ganzen Winter an Speisen gebrauchen kann.

Man nimmt dazu halbreife Augurken, wenn selbige noch grün sind und ehe sie beginnen gelb zu werden, denn selbige auch wohl abgewaschen und eine Nacht in Brunnen-Wasser gelegt, und denn mit Weinblättern, Pfirsigblättern, Dill und Thymian eine Lage um die andere in ein Fäßchen oder in einen großen Topf wohl eingepacket, denn eine gute gekochte Lake nach Reg 75 gemacht, und solche entweder erstlich abkühlen lassen, oder nur kochend heiß darauf gegossen, daß die Augurken bedecket seyn, wenn sie abgekühlet sind, so leget man einen Deckel, der sich darin passet, und ein klein Gewicht darauf, daß sie ein wenig niedergedrücket liegen, und denn festzugemacht und verwahret. Wenn man davon gebrauchen will, so nimmt man nur so viel heraus als man benöthiget ist, schneidet sie nur mit Schale und all in dünne Scheiben, denn ein paar mal in frischem Wasser

ausge-

ausgewässert, und denn nach Belieben an allerhand Ragouen und Fricasseen oder Brühen gebrauchet, wie man will. Man kann sie auch in feine Würfeln schneiden, solches ist noch besser.

Regula 108.

Junge grüne Erbsen aufzuheben.

Man pflücket die Erbsen ab, wenn sie noch ganz jung und kaum halb gewachsen sind, und legt sie mit den Schoten in die Sonne, daß sie ganz trocken werden, hernach ausgemachet und verwahret, so kann man sie den ganzen Winter auf Schollen und wie man sonst gebrauchen will.

Regula 109.

Junge grüne Erbsen in eine Lake einzumachen.

Die jungen Erbsen muß man ausmachen und denn in kochend Wasser thun und nur ein oder zwey mal aufkochen lassen, denn aufgegossen, daß sie rein ablecken und kalt werden, denn in Bouteillen gethan und eine gekochte Lake nach Regula 75 gemacht, aber keinen Eßig dazu, die Bouteille damit voll gegossen, fest zugepfropft und also verwahret. Wenn man sie gebrauchen will, ein paar mal in frischem Wasser ausgewässert, denn vollends gar gekocht und gebrauchet, wozu man will.

Regula 110.

Artischocken-Stühle einzumachen.

Die Artischocken-Stühle muß man erstlich nach Regula 52 präpariren und zurecht machen, aber nicht zu mürbe, sondern nur ein wenig über die Hälfte gar kochen lassen, denn in kaltem Wasser vol-

lends ausgeputzet rein abgewaschen und wieder trocknen lassen, hernach in weite Zuckergläser geleget und eine Lake, wie zu Erbsen, darauf gegossen, mit Wachs zugeschmolzen und also verwahret; und wenn man davon gebrauchen will, so wässert man sie ein wenig aus, denn vollends gar gekocht, in Würfeln geschnitten und gebraucht, wozu man will.

Regula 111.

Spargel in Lake einzumachen.

Es ist die Spargel-Zeit von nicht gar langer Dauer, daß man solche haben kann, wer sie demnach in solcher Zeit überflüßig hat, der verwahr sich einen beliebigen Vorrath, und zwar also: Man breche oben die Köpfe ab, so weit als das Mürbe gehet, und solches denn klein geschnitten wie Erbsen, denn abgewaschen, in kochend Wasser gethan und nur einmal aufkochen lassen, denn aufgegossen, daß sie ablecken und abkühlen, und denn wie die jungen Erbsen, wie oben bey Regula 109, in Bouteillen mit Lake eingemacht, fest zugepfropft, an einem kühlen Orte in Sand verwahret und auch mit Sand zugedeckt, so kann man sie haben, wenn die andern längstens vorbey sind. Man wässert sie gleichfals ein wenig aus und kocht sie denn vollends gar, so kann man sie in Sosen, oder wie man will, gebrauchen, es ist recht was schönes. Junge Erbsen, Artischocken-Stühle und Spargel zur Winterszeit zu haben, die Sachen sind zwar alsdenn nicht so gut, jedoch schöne Veränderungen, zumalen wenn man

man auch Austern, Krebse und Muscheln dazu bekommen kann.

Regula 112.

Grüne Petersillie einzumachen.

Wann im Herbst die Petersillie noch gut und kräftig ist, so muß man ein gutes Theil, so viel man ohngefähr den Winter über nöthig hat, aufnehmen, sauber abpflücken, rein waschen und ganz klein hacken, denn nimmt man ein gutes Theil Butter, läßt selbige heiß werden, denn gehackte Petersillie dahinein gethan, und ein wenig zusammen durchgebraten, alsdenn hingesetzt und einige Tage stehen lassen, hernach mit einem Löffel ausgestochen in ein ander Geschirr, und wenn man unten auf den Grund kommt, so wird sich finden, daß etwas Nasses darunter ist, solches muß man rein ablaufen lassen, denn wenn solches darunter bliebe, so würde es darnach verderben, denn schmelzet man es nur eben wieder zusammen, und setzet es hin, so kann es dauren, und wenn man die Petersillie gebrauchen will, so nimmt man nur mit Butter und all so viel heraus und thut es zusammen daran, wo man es an haben will, ist recht schön. Und so kann man auch andere Kräuter mehr einmachen, welche man will und verlanget.

Dritte Abtheilung.

Von Suppen.

Regula 113.

Vom Mitonniren.

Weil in dieser dritten Abtheilung von lauter Suppen gehandelt wird, so will nur vorher anzeigen was Mitonniren ist und heisset, weil solches fast bey allen Suppen vorkommt, und aus folgendem bestehet: Wenn man eine Suppe verfertiget hat, und bald anrichten will, so legt man Brodt in die Schüssel, wo die Suppe ein soll, entweder geröstete Semmelscheiben oder Krüsten von geraspeltem Brodte oder nach Beschaffenheit ein ganz geraspeltes Brodt, wenn man ein ganzes Brodt einlegt, so muß man erstlich unten ein kleines Loch machen und etwas von den Krumen heraus nehmen, denn giesset man gute kräftige klare Suppen darauf, ganz kochend heiß, und setzt es denn mit einem niedrigen Dreyfuß auf Kohlen oder auf ein Feuerfaß, mit einer andern Schüssel zugedeckt, und ein wenig langsam einziehen und einkochen lassen, und hernach die Suppe darüber gegeben, und solches heisset denn das Brodt vorher mitonniren; wenn man aber die Suppe in einem Porcellain-Kumme anrichten will, welche man nicht aufs Feuer setzen kann, so legt man das Brodt darein und gießt die klare Suppe kochend heiß darauf, denn gleich zugedeckt und gegen das Feuer gesetzt, und also mitonniren und einziehen lassen.

Regula

Regula 114.

Suppe a la Reyne, oder Suppe mit einer weißen Mandel-Coullige.

Man nimmt einige Rundstücke nach dem man viel oder wenig Suppe gebrauchet, von solchen die braune Küste ganz dünn abgeschnitten, und denn das Brodt in 4 oder 6 Stücken geschnitten, in einen Topf oder verzinnten Kessel gethan, nebst einigen Petersillien Wurzeln, ein oder zwey weissen und gelben Wurzeln, alles kreuzweis eingeschnitten, denn recht gute kräftige Fleisch-Suppe darauf gegeben und damit gekocht, bis daß das Brodt ganz verkocht, und die Suppe etwas sämig ist; denn ein Viertel oder ein halb Pfund ganz fein, wie einen Teig, gestoßene Mandeln, auch, so man es hat, ein wenig Kalbs- oder Hünerbraten, ein paar hart gekochte Eyerdotter, solches erstlich klein gehackt und hernach wie einen Teig gestoßen, solches alles zu der Suppe gethan und darinn wohl durch einander gerühret, denn muß es mit den Mandeln nicht kochen, sondern nur etwas gegen den Feuer stehen, denn durch ein Haartuch oder feinen Sieb gestrichen, alles was man durchbringen kann, daß es eine feine weiße sämige Suppe wird, denn mit Salz recht gemacht, und wem es beliebet, ein wenig Muskatenblumen darein gethan und bis zum Anrichten gegen das Feuer gestellet, daß es kochend heiß bleibet, aber kochen muß es nicht, sonsten wird es etwas käsigt und unansehnlich. Wenn man denn anrichten will, so mitonniret man das Brodt nach voriger Regel, und denn so kann man in die

Suppe legen was man will, entweder Hüner, Küchlein, einen Kalbsknochen, einen Markknochen, oder einen farcirten Kalbsknochen, so mache man nur ein wenig Farce nach Reg. 8, und schlage solche um einen Kalbsknochen, oder macht es sonst in eine Figur wie man will, denn oben fein glatt gemacht und mit einem Messer bunt eingekärbet, in einer Tortenpfanne gebacken, alsdenn in die Schüssel gelegt und also angerichtet, so hat man eine schöne Suppe.

Regula 115.
Krebs-Suppe.

Man verfertiget eine gute Krebs-Coullige nach Reg. 12. Von den Krebsköpfen kann man einige füllen, gar kochen und zu der Coullige thun, und so man sonst noch einige feine Sachen hat, so kann man solche auch dazu thun, man muß auch diese Coullige, nachdem sie durchgestrichen ist, nicht wieder kochen lassen, sondern wie die vorige bis zum Anrichten gegen das Feuer kochend heiß halten, so bleibet sie durch und durch roth und schön, sonst aber theilet sie sich auch, und alles Rothe kommt sodann oben. Und was man sonst von Kleinigkeiten, als Zellery-Wurzeln, Petersillien Wurzeln, auch kleine Fleischklümpchen oder so genannte Fricadellen mit in die Suppe haben will, solches präpariret und kochet man vorher besonders und thut es zulezt mit den gefüllten Krebsköpfen in die breite ganz fertig gemachte Coullige oder Krebs-Suppe Die Krebsköpfe zu füllen kann man auf folgende Art ein wenig Farce machen,

chen, nämlich, macht das Krebsfleisch aus den großen Scheeren und thut ein wenig Fische dazu, es ist gleich gut was es vor Fische sind, roh oder gekocht, oder gebraten, aber die Gräten rein heraus gemacht, hat man keine Fische, so nehme man ein wenig schier Kalbfleisch oder von Hünern, rohe, gekocht und gebraten, wie man es nur hat und haben kann, solches zusammen fein durch einander gehackt, und denn ferner mit ein wenig abgeriebener Butter, geweichtem Weißbrodt, fein gehackter Petersillie, Citronschalen, Salz, ein wenig Gewürz und ein paar Eyerdottern oder ein paar weich abgerührte Eyer, wie man alles bey Reg. 8 und 10 ersehen kann, so fein gehackt, daß es recht delicat wird, und sodann die Köpfe damit gefüllt, ein wenig abgekocht und zu der Coullige gethan; die Suppe, worin man die Köpfe, Zellery- und Petersillienwurzeln, auch junge Erbsen, Fleischklümpchens und was man darin haben will, vorher abkocht, kann man durch einen Sieb auch zu der Coullige gießen, so viel als es wegen der Sämigkeit leiden kann, daß sie nicht zu dünn wird, die übrige, so noch etwas da ist, kann man durch einen kleinen Sieb in die Suppenschüssel geben und mit zum Mitonniren gebrauchen, es gibt einen guten Geschmack, und denn so mitonniret man das Brodt nach Reg. 113. Man kann darein legen was man will, als farcirte Karpfen und Hechte, wie auch farcirte Tauben und dergleichen, denn vollends angerichtet und die Krebs-Schwänze mit hinein gethan, so wird man eine schöne vortreffliche Suppe haben.

Regula 116.

Eine klare Brüh-Suppe.

Man machet erstlich eine recht gute kräftige und wohlschmeckende braune Brühe, nach Reg. 13, und dabey sieht man wohl zu, daß sie ja nicht bitter oder angebrannt wird, und wenn man denn bald anrichten will, so legt man geröstete Semmelscheiben oder geraspelte Brodtküsten in die Suppenschüssel, und gießt von der Brühe durch einen kleinen Sieb darauf, mit einer andern Schüssel zugedeckt und also nach Reg. 113 mitonniren lassen, und wenn man sie denn zur Tafel geben will, so gießt man vollends so viel Brühe durch einen Sieb darauf als nöthig thut, so ist die Suppe recht. Will man was darein haben, so kann man ein Hun oder einen Kalbsknochen, oder ein wenig Farce, nach Reg. 7 gemacht, solchen ein wenig länglicht und fest zusammen gerollet, in einen dünnen Tuch gewickelt, mit einem Bindfaden umwunden, und also in Fleischsuppe oder in Brühe ein wenig mit gekocht, nehmen, und denn beym Anrichten mit in die Suppe legen, ist recht gut.

Regula 117.

Klare Bouillon-Suppe.

Wenn man ein Stück Rindfleisch kochet und die Suppe gebrauchen will, so muß man nicht allzu viel Nasses oder Wasser daran gießen, damit die Suppe kräftig und gut wird, und denn so macht man auch ein gut Bund Kraut, als Zellery, Borree, Petersillien-Kraut, solches fest zusammen gebunden und daran gethan, auch Petersil-

lien

lien-Wurzeln, und 2 bis 3 gelbe Wurzeln, ein wenig Salz, und wem es beliebet ein paar Stück platt geschlagenen Ingber daran, und sodann gekocht; wenn denn die Suppe recht kräftig und gut ist, so gießt man so viel ab durch einen Sieb in einen Topf, als man zur Suppe nöthig hat, und setzet es so lange gegen das Feuer, daß es kochend heiß bleibet, und denn so kann man kochend Wasser wieder auf das Fleisch gießen, so viel als nöthig thut, und damit vollends gar gekocht; wenn man anrichten will, so thut man geröste Semmelscheiben in die Schüssel und gießt die klare Suppe ganz kochend heiß darauf und denn zur Tafel gegeben; wer da will, der kann ein wenig Muskat über reiben, so ist es recht und gut.

Regula 118.

Suppe von Enten mit märkischen Rüben. Item: Hammelkeul und Brust auch also.

Wann die Enten vorher nach Reg. 1. sauber rein gemacht und zum Kochen präparirt sind, so werden sie auf der Brust ein wenig braun geschmohret, denn in einen Topf gethan und kochend Wasser darauf gegossen, hat man aber Fleischsuppe, so ist es so viel besser, denn auch ein gut Bund Kraut, als Zellery, Borree und Petersillie, solches fest zusammen gebunden, und nebst ein wenig Salz daran gethan und also gar gekocht, man muß aber nicht mehr Wasser darauf gießen, als man nur eben zur Suppe nöthig hat, damit sie kräftig und gut wird, so man einen Markknochen oder sonst ein Stückchen Fleisch dazu thun kann, so ist solches

solches sehr gut, die märkischen Rüben kann man in Striemeln oder auch in Würfeln schneiden, auch so sie klein sind, kann man sie nach Belieben ganz lassen, und denn nach Reg. 99 braun abgemacht, es muß aber etwas längere sämige Suppe darauf gemacht werden, als wenn sie sonst über Fleisch oder Fische sollen, kann man keine Brühe haben, so muß man von der Enten-Suppe darauf geben, es gehet solches auch an, wenn man nur dahin siehet, daß die Suppe kräftig und gut ist, wenn denn alles so weit fertig und gut gemacht ist, so mitonniret man geröstete Semmelscheiben, nach Reg. 113, in einer Suppenschüssel mit der klaren Entensuppe, richtet die Enten darauf an, und die Rüben mit der Suppe darüber gegeben, so ist die Suppe recht und gut. Wenn man keine märkische Rüben haben kann, so kann man es mit andern Rüben auch also machen, die Mayrüben aber, welche insgemein eine Bitterkeit an sich haben, muß man, wenn sie klein geschnitten sind, vorher blanchiren, oder in Wasser einmal aufkochen lassen, wieder getrocknet, und denn wie vorher gemacht, und eben so verfähret man in allen Stücken, wenn man diese Suppe mit einer Hammelkeule oder einer Hammelbrust machet.

Regula 119.

Suppe von Enten mit Savoyen-Kohl. Item: eine Gans, Tauben, Hammel-Keul und Brust auch also.

Die Enten oder was es sonst seyn soll, wird eben so zum Feuer gebracht und gekocht als die vorherge-

hergehende Suppe, denn so muß man ein Stück frisch geräucherten Bauchspecks erstlich blanchiren, sauber abschrapen und abputzen, und solches auch dabey thun, denn nimmt man ein paar Köpfe guten festen Savoyenkohl, oder so viel als man nach Proportion der Suppen bedarf, schneidet ihn in 4 Theile oder Stücke, und denn mit ein wenig Salz in kochendem Wasser zum Feuer gebracht und ein wenig über halb gar gekocht, denn herausgenommen, abgekühlet und das Wasser rein ausgedrücket, denn kann man ein wenig braun Mehl machen, nach Regula 16, in eine Casseroll, welche dazu groß genug ist, den Kohl ordentlich stückweise darein geleget und gute Brühe daran gegossen, kann man aber selbige nicht haben, so muß man von der Suppe darauf gießen so viel als nöthig thut, und den Kohl darin verdeckt ganz langsam gar kochen lassen. Oder man kann es mit dem Kohl also machen, man lasse ihn nur ein paar mal aufkochen, denn abgekühlet und ausgedrücket, mit einem Bindfaden umwunden, daß er nicht von einander fällt, denn rundherum mit Mehl bestreuet und in brauner Butter allenthalben ein wenig braun gebacken, denn in eine Casseroll geleget und mit guter Brühe oder Suppe, wie schon gemeldet ist, gar gekocht, wenn man anrichtet, so leget man den Kohl zierlich rundherum in die Schüssel, die Enten oder was es sonsten ist in die Mitte, das Speck schneidet man in Scheiben, und garniret es um den Rand der Schüssel, denn so giesset man erstlich die Kohlsuppe durch einen Durchschlag darauf, daß das

Krümi-

Krümige zurück bleibet, und so es nöthig thut, so kann man ein paar Scheiben geröstet Brodt mit einlegen, und denn vollends so viel Suppe darauf als nöthig thut, so ist die Suppe recht.

Regula 120.

Leber-Suppe.

Man nimmt eine gekochte Kalbsleber, oder so man nicht viel Suppe gebrauchet, nur ein Stück davon, solches erstlich fein gerieben, denn in einen Topf gethan, und mit etwas Wein wieder gerühret und gerieben, daß es wie ein dünner Brey wird, denn solches durch einen kleinen Tuch oder einen kleinen Sieb gestrichen, und denn mit fein gehackten Citronschalen, Zucker, Zimmet, Corinten, und so man will, auch ein wenig Saffran durchgekocht, denn mit ein paar Eyerdottern ablegiret oder abgerühret, und mit dem Salze recht gemacht, so ist die Suppe recht.

Man kann sie auch so dick oder so dünn machen als man sie gerne vermag, und sodann auch in Würfeln geschnittenes und gebratenes Weißbrodt darein thun.

Regula 121.

Hecht-Suppe.

Man nimmt einen mittelmäßigen oder etliche kleine Hechte, wie man sie haben kann, dieselben werden erstlich geschuppt, ausgenommen, in Stücken geschnitten und mit Salz ein wenig eingesprenget, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehret und in brauner Butter nur ein wenig geschwind abgebacken, nicht zu gar und hart, sondern

dern daß es fein säftig bleibet, denn in einem grossen Möser ganz fein gestoßen, ein Rundstück in Wasser oder Fleischsuppe eingeweichet und auch dazu gethan, denn alles ganz fein wie einen Teig zusammen gestoßen, denn hernach recht gute Fleischsuppe und ein wenig Wein darauf, solches auf dem Feuer wohl durch einander gerühret, und durch ein Haartuch gestrichen, denn ein wenig Muskateublumen, Cardemom und Ingber, alles fein gestoßen, und ein Stückchen Butter daran gethan, solches zusammen durchgekocht und auf geröstete Semmelscheiben angerichtet, so ist sie recht.

Regula 122.

Ordinaire deutsche Hüner-Suppe mit Fleisch-Klümpchen.

Die Hüner nach Regula 1 sauber rein gemacht, und eingebogen, und denn mit kochendem Wasser und ein Stückchen Butter zum Feuer gebracht, aber nicht mehr Wasser darauf als nur eben nöthig ist, damit die Suppe kräftig und schön wird; wenn sie denn kocht und wohl abgeschäumet ist, so thut man ein gut Bund Kraut, nebst ein paar Stücke breitgeschlagenem Ingber und ein Stück Butter mit so vielem Mehle eingeknettet, daß die Suppe ein wenig sämig davon werden kann, daran, und wenn es halb gar ist, auch kleingeschnittenen Zellery, Borree und Petersillien-Wurzeln daran gethan, und denn zusammen gar gekocht, denn unterdessen eine gute feine Farce nach Regula 7 zubereitet, und kleine runde und länglichte

lichte Klümpchen davon gemacht, mit fein geriebenem Brodte lassen sie sich gut zusammen rollen, und solche zuletzt an die Suppe gethan, und ganz sachte nur ein wenig zusammen kochen lassen, zuletzt ein wenig Salz und Muskatenblumen daran, und wer da will, kann auch in Zeiten Rosinen daran thun, so wird die Suppe recht.

Regula 123.

Kalbfleisch-Suppe mit Fleisch-Klümpchen.

Das Kalbfleisch hauet man zuvor in mittelmäßige Stücke, denn nach Regula 2 wohl ausgewässert, blanchiret und sauber ausgeputzet, denn in einen Topf gethan und gute klare Fleisch-Suppe durch einen Sieb darauf gegossen, oder so man solche nicht hat, nur kochend Wasser darauf, aber nicht mehr als nureben zur Suppe nöthig thut, weil das Kalbfleisch nicht lange kochen darf, und daher nicht kräftig genug werden möchte, denn verfährt man im übrigen in allen Stücken damit, wie mit der vorhergehenden Hünersuppe, man kann auch in diesen beyden Suppen Brodtklümpchen zur Veränderung machen, auch mit Reis und Perlgraupen, wenn man sie aber mit Reis geben will, so muß man den Reis besonders kochen, entweder in ein wenig dünner Suppe oder Wasser und ein Stückchen Butter, und zuletzt davon zu thun so viel als nöthig ist, denn wenn der Reis in die Suppe verkocht und verweicht, so ist solches nicht gut.

Regula

Regula 124.

Braune Suppe mit Tauben und ein fein Ragout von Kälber-Brisseln, Morcheln, Pistacien, Artischocken-Stühlen und dergleichen.

Die Tauben erstlich nach Reg. 1, sauber präpariret und eingebogen, denn auf den Brüsten in brauner Butter ein wenig braun geschmohret und denn recht gute Brühe durch einen kleinen Sieb darauf gegossen, zu einer Suppe muß man nothwendig etwas Brühe haben, und denn die Tauben darin gar kochen lassen, denn so macht man von obigen feinen Sachen ein fein Ragout, nach Reg. 53, und wenn denn alles so weit fertig ist, daß man anrichten will, so mitonniret man geröstete Semmelscheiben, nach Reg. 113, mit der klaren Taubensuppe, denn die Tauben darauf angerichtet, und das feine Ragout, welches ein wenig länger von Suppe seyn muß als sonsten, drüberher gegeben, vorhero aber nach dem Salz probiret, so wird man eine recht gute Suppe haben. Item: Rebhüner, Berghüner, wilde und zahme Enten, Gänse, ein gespickter Hase, Hammelkeul und dergleichen, kann alles mit einer solchen Suppe gegeben und gemacht werden.

Regula 125.

Suppe von jungen Küchlein mit jungen Erbsen, Spargeln, jungen gelben Wurzeln, jungen Petersillien-Wurzeln, Portulak und was man sonsten vor feine Garten-Sachen haben kann. Item von Kalbfleisch, Lamm-

fleisch, jungen Tauben und dergleichen, kann auch alles also mit einer solchen Suppe gemacht werden.

Die Küchlein oder junge Tauben erstlich, nach Regula 1, sauber präpariret und eingebogen. Macht man aber eine solche Suppe von Kalbfleisch oder von Lammfleisch, so muß solches nach Regula 2 ein wenig ausgewässert, blanchiret und sauber ausgeputzet werden, denn alles junge Gartengewächs, als gelbe Wurzeln, Petersillien Wurzeln, das Mürbe von den Spargeln ganz klein gebrochen, ausgemachte junge Erbsen und Portulak, dieses alles mit den jungen Küchlein oder jungen Tauben in einen Topf oder kleinen verzinnten Kessel gethan, und so man recht gute klare Fleischsuppe hat, solche durch einen Sieb darauf gegossen, in Mangel deren aber muß man kochend Wasser nehmen, aber nicht mehr als nur eben zur Suppe nöthig thut, denn auch ein Stück Butter in Mehl umgekehret, nebst einem guten Bund Kraut, als jungen Zellery und Petersillie, solches fest zusammen gebunden, und alles zugleich daran gethan und ein wenig aufgekocht, und weil alles jung und zart ist, so muß man es ja nicht zu lange kochen, sonst gehet der beste Gout oder Geschmack davon; wenn man will, so kann man auch kleine Fleisch- oder Brodtklümpchen daran machen, auch sind einige ausgemachte Krebse und ein wenig Krebsbutter sehr schön daran; man kann es geben und machen, wie man will; zuletzt muß ein wenig Salz und Muskatenblumen daran, so ist die Suppe recht. Macht man aber die

Suppe

Suppe mit Kalbfleisch, Lammfleisch, oder Hünern, die etwas groß sind, so muß solches nach Proportion ein wenig vorher kochen, ehe daß das Gartengewächs daran kommt.

Regula 126.

Kräuter-Suppe mit verlohrnen Eyern.

Man nehme Kerbel, Sauerampfer, Spinnat, Dragun und Portulak, was man haben kann, solches alles sauber rein gemacht, wohl gewaschen und denn zusammen klein gehackt, denn ein Stückchen Butter in einen Topf oder Casseroll gethan, selbige gelbbraun werden lassen, denn nach Proportion ein paar Löffel voll Mehl hinein gethan, solches noch ein wenig auf dem Feuer gerühret, und denn die Kräuter auch dazu gethan, und noch ein wenig zusammen durchgeschwitzet und öfters durch einander gerühret, denn recht gute Fleischsuppe daran gegossen, es sey von Hünern, Kalbfleisch oder Rindfleisch, was man hat, denn auch ein wenig Muskatenblumen, und so es nöthig thut, Salz daran, denn läßt man es kochen bis die Kräuter gar sind, und macht in währender Zeit so viel verlohrne Eyer als nöthig sind, nach Regula 62, denn macht man geröstete Semmelscheiben in einer Schüssel, und wenn man will, so kann man solche mit ein wenig klarer Suppe nach Regula 113 vorher mitonniren, denn die verlohrnen Eyer darauf angerichtet, die Suppe zuletzt mit ein paar Eyerdottern ablegiret oder abgerühret, und denn darüber hergegeben, ein wenig Muskatübergerieben, so ist es recht. Man kann diese Sup-

pe mit Hünern, Kalb- und Lammfleisch, und auch ohne Fleisch mit Rindfleischsuppe machen und geben; Sauerampfer muß man aber nicht zuviel dazu nehmen, die Suppe wird sonst zu sauer und unangenehm.

Regula 127.

Sauerampfer-Suppe.

Dazu nimmt man lauter Sauerampfer, denselben abgestreift, rein gewaschen und nur einige mal durchgehackt, und denn eben so als die vorige gemacht, man kann sie auch mit Rindfleischsuppe machen, zuletzt mit etwas Zucker gebrochen, und mit ein paar Eyerdottern abgerühret, geröstete Semmelscheiben in die Schüssel gethan, die Suppe mit Salz und ein wenig Muskatenblumen, recht gemacht und darüber gegossen; verlohrne Eyer sind auch gut darein.

Regula 128.

Kerbel-Suppe.

Man nimmt ein gutes Theil Kerbel, denselben sauber reingemacht, wohl gewaschen und ganz kleingehackt, und denn ebenfals wie die vorige gemacht; man kann sie auch mit Kalbfleisch, Hünern und Lammfleisch machen, und auch mit Rindfleischsuppe wie man will, zuletzt auch mit Eyerdottern ablegiret und auf geröstete Semmelscheiben angerichtet; verlohrne Eyer können auch nach Belieben darin gegeben werden.

Regu-

Regula 129.

Potage mit einem gespickten jungen Hasen, Hünern, Kalbfleisch und dergleichen.

Man nimmt einen fein gespickten Hasen und hauet ihn in 3 oder 4 Stücke nachdem er groß ist, denn auch ein Hun oder Kapaun, oder ein paar gespickte Rebhüner, etliche mittelmäßige Stücke Kalbfleisch, erstlich sauber blanchiret, und, so man will, denn auch fein gespickt, denn thut man ein Stück Butter in ein breites Geschirr und läßt sie gelbbraun werden, und thut obige Sachen, die man in die Potage haben will, dazu hinein, und läßt es ein wenig braten und schmohren, denn so gießt man gute klare Fleischsuppe durch einen Sieb darauf und läßt es damit kochen, denn auch Kräuter, als Zellery, Borree, Petersillien-Wurzeln, alles sauber rein gemacht, klein geschnitten und daran gethan, auch etwas Savoyenkohl in vier Stücken geschnitten, blanchiret oder in Wasser einmal aufgekocht, den Stengel heraus geschnitten und mit einem Bindfaden ein jedes Stück bewunden, mit Mehl bestreuet, und rundherum ein wenig braun gebraten, und denn auch dazu gethan, und alles zusammen kochen lassen, denn so muß man auch zusehen, daß von dem Fleisch nichts zu mürbe wird, sondern so eines jünger als das andre ist, so muß man solches bey Zeiten heraus nehmen, und so die Suppe von dem Kohl, welcher mit Mehl bestreuet worden, nicht sämig genug wird, so macht man noch ein wenig gelbbraun Mehl daran, wie auch Morcheln, Pingeln und Pistacien und gehörig gesalzen, denn alles zierlich angerichtet mit

gerösteten Semmelscheiben, und die Schüssel mit dem Kohl und einer in Stücken geschnittenen Bratwurst garniret, so ist es eine recht schöne Potage. Den Bindfaden muß man nicht vergessen von dem Kohl behende abzulösen.

Regula 130.

Potage von gespicktem Wilde, wilden Tauben und wilden Enten.

Man schneidet eine Wildkeule in zierliche und etwas breite Stücke, oder man kann von den Vorderblättern, welche doch zum Braten nicht gar zu gut sind, dazu nehmen, und denn so fein spicken als wenn es gebraten werden soll, denn auch die Tauben oder Enten, was man hat, sauber rein machen und spicken, und denn solches in allen Stücken eben so als die vorige machen. Man kann wilde Tauben und Enten zusammen nehmen, so man sie hat, oder nur ein oder zwey Theile, nachdem es sich schicken will; zu dieser Potage muß man sich auch auf etwas guter Brühe und Fleischsuppe richten, so wird sie auch sehr gut.

Regula 131.

Suppe von Gänsen, Hünern, Enten oder Tauben mit grünen Erbsen.

Was man nun vor Flügelwerk in dieser Suppe gebrauchen will, solches muß erstlich, nach Reg. 1, sauber eingerichtet und präpariret werden, und denn mit kochendem Wasser zum Feuer gebracht werden, ein wenig gelinde gesalzen, wohl abgeschäumet und ein gutes Bund zusammen gebunde-

nes

nes Kraut, als Zellery, Borree und Petersillie daran gethan und damit gekocht, denn nimmt man etwas Laktuk und Petersillie, solches rein gemacht, wohl gewaschen, ein wenig durchgehackt, und denn mit einigen grünen Erbsen in einen großen Mörser gethan und gestoßen, auch ein paar hart gekochte Eyer, ein paar nach Reg. 4 geweichte Stücken Weißbrodt oder Rundstücke, alles zusammen wohl klein gestoßen, denn thut man ein Stückchen Butter in eine Casseroll und läßt sie heiß werden, und ein paar Löffel voll Mehl dazu gethan, und auf dem Feuer ein wenig gerühret, und denn die gestoßenen Kräuter auch dazu gethan und zusammen etwas durchschwitzen lassen, denn gute klare Suppe darauf, damit durchgekocht, und denn durch einen Haartuch oder feinen Sieb gestrichen, so bekommt man eine schöne grüne Coullige, denn einige junge grüne Erbsen besonders, nach Reg. 93, gekocht und zu der durchgestrichenen Suppe gethan, und also gegen das Feuer gestellet, daß es kochend heiß bleibet, denn einige geröstete Semmelscheiben mit ein wenig klarer Suppe, nach Reg. 113, mitonniret, und denn die Gans, oder was man hat, auch eingeleget und die grüne Erbsen-Coullige darüber gegeben, so hat man eine schöne Suppe.

Regula 132.

Suppe von Kapaunen mit gefüllte Zwiebeln.

Man kocht eine gute kräftige Suppe mit 1 oder 2 Kapaunen, einigen Stücken Kalbfleisch und Kräuter, denn macht man viel Zwiebeln rein,

die großen weißen sind dazu am besten, dieselben in Wasser ein paar mal aufkochen lassen, denn kann man ohngefähr die Hälfte herausdrücken, daß durch eine jede Zwiebel ein rundes Loch kommt, und denn solches mit Farce wieder voll gestopft, denn macht man ein wenig gelbbraun Mehl und thut die Zwiebeln darein mit ein wenig Suppe darauf und läßt sie langsam gar kochen; wenn man denn anrichtet, so setzt man die Zwiebeln auf den Rand der Schüssel herum, es siehet gut aus und schmecket auch gut; wer gerne Zwiebeln vermag, der kann auch die Zwiebelsuppe mit zu der Kapaunensuppe gießen, ist auch recht gut, man kann auch die Zwiebeln ungefüllt also machen.

Regula 133.

Suppe vom Berghahn mit braunem Kohl und Bauchspeck.

Man nimmt einen gebratenen oder rohen Berghahn, wie man ihn hat, und umwindet ihn mit einem Bindfaden, damit er nicht im Kochen von einander fällt, denn auch ein Stück geräuchertes Bauchspeck, so nicht alt und galstrig ist, solches ein wenig gekocht, und denn rein und sauber abgeschrapt und geputzt, denn nimmt man braunen Kohl und macht alle große grobe Blätter rundherum ab, und denn so bricht man den rechten krausen Herzpoll mit dem mürben Stengel heraus, so viel man benöthiget ist, solches wohl gewaschen, in kochend Wasser gethan und ein wenig kochen lassen, daß das Grashafte heraus gehet, denn auf einen Durchschlag gethan, das Nasse rein

ausge-

ausgedrücket, und denn mit dem Speck und Berghahn in einen Topf oder verzinnten Kessel gethan, und gute Brühe oder recht gute Fleischsuppe durch einen Sieb darauf gegossen, auch ein gutes Bund Kraut daran gethan und also zusammen gar kochen lassen; man kann die Suppe sämig machen mit ein wenig braunem Mehl, oder noch besser, so man etwas Gerippe von gebratenem Flügelwerk hat, so stoße man solches klein und thue es in das braune Mehl, solches zusammen durchgebraten, denn gute Brühe oder Fleischsuppe darauf, mit durchgekocht und denn durchgestrichen, so bekommt man eine vortreffliche schöne Coullige oder sämige Kraftsuppe, denn so mitonniret man Brodt in eine Schüssel, nach Reg. 113, mit etwas von der klaren Berghünersuppe, und denn alles zierlich angerichtet, den Kohl kann man mit einer Schaumkelle heraus nehmen, und hin und wieder bey Häufchen in die Schüssel legen, das Speck auf dem Rand herumgelegt, und den Berghahn in die Mitte, denn die sämige Coullige, welche man mit der Berghünersuppe, wegen der Dickigkeit temperiren muß, kochend heiß darüber gegeben, so hat man eine recht schöne delicate Suppe. Einige rein gemachte und in Würfeln geschnittene Castannien sind auch sehr schön darein, man muß selbige aber in ein wenig Suppe mit einem kleinen Stückchen Butter gar kochen, und zuletzt in der Coullige thun. Item: Mit Rebhünern, Enten, Tauben, einer Gans, auch mit einem halben oder ganzen gebratenen Hasen läßt es sich auch also machen. Auch kann man obige Sup-

pe an statt des braunen Kohls mit märkischen Rüben machen.

Regula 134.
Muschel-Suppe.

Die Muscheln werden erstlich ordinair abgekocht, nämlich also; erstlich sauber rein gemacht, wohl gewaschen, denn etwas Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn solches kochet, so thut man ein ganz wenig Salz und ein paar ganze Zwiebeln daran und denn die Muscheln auch, wenn sie denn ein paar mal aufgekocht und losgesprungen sind, so sind sie gut, denn machet man sie aus den Schalen, und mit den besten zierlichsten Schalen garniret man die Schüssel, denn so macht man eine weiße Coullige, und zwar also: Man nimmt ein oder zwey Pfund schier Fleisch, es ist gleichviel was man nur vor Fleisch haben kann, dasselbe erstlich ein wenig durchgehackt und denn in einen großen Mörser gethan mit etlichen hart gekochten Eyern, einige Hände voll abgeschälter Mandeln, ein paar nach Reg 4 geweichte Semmel, alles ganz fein wie einen Teig gestoßen, denn ein wenig Butter in eine Casseroll gethan und heiß werden lassen, ein paar Löffel voll Mehl auf dem Feuer dazu gerühret, und denn das Gestoßene auch, alles auf dem Feuer durch einander gerühret, und denn von der Muschelsuppe und etwas Fleischsuppe darauf gegossen und zusammen durchgekocht, denn durch einen kleinen Sieb oder Haartuch gestrichen, so bekommt man eine saubere wohlschmeckende weiße Coullige. Denn von den Muscheln den Bart abge-

abgemacht, und zu der Coullige gethan, denn solches zusammen hingesetzt, daß es kochend heiß bleibet, denn so macht man einen farcirten Semmel, oder da man es haben kann, so bestellet man beym Becker ein geraspeltes Brodt, so groß als man es nöthig hat, solches hölet man aus und füllet es wieder mit ein wenig guter Farce von Fischen oder Fleisch, man kann sich nur, wie bey Reg. 8 und 10 stehet, darnach richten, denn so macht man das Brodt mit dem platten Stücke, so oben abgeschnitten worden, wieder zu und schlägt ein paar Eyer mit ein wenig Milch oder Rohm klein, kehrt das Brodt darin rund um, daß es allenthalben naß wird und denn in einer kleinen Tortenpfanne gebacken, im währenden Backen kann man das Brodt mit ein wenig geschmolzener Butter bestreichen, und wenn man anrichtet, so legt man das Brodt in die Mitte der Schüssel und gibt die Suppe darüber, so ist sie recht und gut. Man kann auch einige Muscheln mit unter die Farce hacken, solches ist schön. Auch kann man einige Muscheln ein paar mal durchhacken oder nur klein schneiden und solche mit ein wenig Butter, geriebenem Semmel, Muskatenblumen, Citron, Salz und ein wenig Wein und Wasser etwas kurz einstofen lassen, solches in Semmeln oder geraspelt Brodt gefüllt, und wie vorher gebacken, und sodann in die Suppe geleget, ist auch recht gut.

Regula 135.

Muschel-Suppe auf eine andre Art.

Die Muscheln werden erstlich eben so abgekocht, und

und ausgemacht, als bey der vorigen Suppe gemeldet ist, denn macht man weiß gebrannt Mehl, nach Reg. 17, und zwar nach Proportion als man viel oder wenig Suppe zu machen gedenket, und thut darin eine gute Portion grob geschnittene Zwiebeln und ein paar Hände voll grob gehackte Petersillie, solches zusammen auf dem Feuer durch einander gerühret, denn auch von der Muschelsuppe darauf gegossen und zusammen durchkochen lassen, denn durchgestrichen, so bekömmt man eine schöne sämige Suppe; deñ kann man die Hälfte von den ausgemachten Muscheln, wenn der Bart vorher abgemacht ist, in die durchgestrichene Suppe thun, die andre Hälfte kann man, wie bey der vorigen Suppe gemeldet ist, abstofen, oder mit etwas Morcheln, Champion, ein wenig Kälberbrissel oder was man sonsten haben kann, alles klein geschnitten und nach Reg. 53 ein fein Ragout davon gemacht, und also einen Semmel damit gefüllet als vorher, das Uebrige füllet man in die besten saubersten Schalen und garniret die Schüssel damit, denn einige wenige Semmelscheiben mit etwas klarer Muschelsuppe mitonniret, aber nicht viel, weil ohnedem das gefüllte Brodt darein kommt, und denn die sämige Suppe darüber gegeben, so ist sie recht. Man kann auch farcirte Hechte oder Karpfen in diese Suppe geben.

Und auch, so man die Muscheln reichlich hat, kann man eine Muschel-Farce machen, nämlich also: Man nehme ein gutes Theil abgekochter Muscheln, wo der Bart abgemacht ist, solche klein

klein gehackt mit etwas fein geriebenem und etwas nach Regula 4 geweichtem Weißbrodte, abgeriebene Butter nach Regula 3, so viel, daß es fett und delicat davon werden kann, etwas weich Rührey und ein paar rohe Eyer, Salz, geriebenen Muskat und klein gehackte Citronschalen, alles zusammen zu einem feinen Teig gehackt, denn einige Muschelschalen damit gefüllet, das Uebrige als ein länglicht Brodt gemacht und sodann beydes in eine Tortenpfanne gebacken; mit den Schalen garniret man die Schüssel, und die gebackte Farce thut man in die Suppe, es ist solches sehr gut.

Regula 136.
Suppe mit Lammsköpfen.

Den Lammsköpfen muß man erstlich die Zungen ausschneiden, die Augen ausstechen, sauber auswaschen, und denn nebst dem Gekröse, oder Eingeweide in Wasser und ein wenig Salz gar kochen, denn so macht man eine weiße Coullige, wie zu der ersten Muschelsuppe nach Regula 134, man muß aber Fleischsuppe an statt der Muschelsuppe zu der Coullige nehmen, wenn solche denn fertig ist und man anrichten will, so muß man die Lammsköpfe ferner sauber ausputzen, nämlich die Kinnbacksknochen herausgebrochen und das Backenfleisch sauber rein gemacht, auch alle übrige unsaubere Knochen herausgestochen, denn geröstete Semmelscheiben mit ein wenig klarer Fleischsuppe nach Regula 113 mitonniret, denn die Lammsköpfe darauf angerichtet, die Hirnschalen oben gelöset, das Gehirn herausgenommen,

ein

ein wenig in brauner Butter durchgebraten und wieder hinein gethan, das Eingeweide kann man zierlich klein schneiden und mit in die Schüssel legen, auch einige Scheiben davon braten und die Schüssel damit garniren, und denn die weiße Coullige darüber geben, so ist es recht.

Regula 137.

Suppe von Lamms-Köpfen mit jungen Hopfen und ein wenig Sauerampfer.

Man präpariret die Lammsköpfe eben so wie vorher gemeldet ist, denn so bricht man von dem jungen Hopfen das Mürbe ab und schneidet es klein, denn rein gewaschen und in Wasser ein mal aufgekocht und auf einen Durchschlag gegossen, denn auch einige Hände voll Sauerampfer rein gemacht, gewaschen und ein paar mal durchgehackt, denn so macht man etwas weiß gebranntes Mehl, thut den Hopfen und Sauerampfer dazu hinein, rühret es auf dem Feuer durch einander und giesset die Brühe oder gute Fleischsuppe darauf und läßt es damit gar kochen, denn das Eingeweide auch sauber kleingeschnitten, und solches nebst ein wenig Salz und Muskatenblumen dazu gethan, mit ein paar Eyerdottern abgerühret und denn angerichtet als die vorigen.

Regula 138.

Suppe mit farcirten Karpfen. Item Hechten auch also.

Die Karpfen oder Hechte farciret man nach Regula 58 und backt sie denn in eine Tortenpfanne, welche man erstlich mit Butter bestreichen muß, das

das übrige Gerippe von den Fischen stößt man klein, man muß aber noch mehr reingemachte Fische dazu nehmen, es ist gleichviel was es vor Fische sind, denn so macht man etwas braunes Mehl, nachdem man viel Suppe haben muß, und die feingestoßenen Fische dazu gethan, nebst ein paar ganzen Zwiebeln, alles auf dem Feuer durch einander gerühret, und gute Brühe oder eine kräftige Fleischsuppe darauf gegossen, damit durchgekocht und denn durchgestrichen, so bekommt man eine schöne Fisch-Coullige, und die denn hingesetzet, daß sie kochend heiß bleibet; gekochte und in Würfeln geschnittene Karpfenmilch, blanchirte Austern und Hechtslebern auch kleingeschnitten und zuletzt mit in die Coullige gethan, ist sehr gut, wenn man dergleichen haben kann; denn so mitonniret man Brodt in einer Schüssel, nach Regula 113, mit klarer Brühe oder Suppe, und so es nöthig thut, setzet man vorher einen Rand um die Schüssel, nach Reg. 72, denn ferner angerichtet und das Farcirte in die Mitte eingeleget, so ist die Suppe recht und gut.

Regula 139.

Grüne Suppe mit Erbsen und Spinnat und einer grünen Coullige.

Diese Suppe wird eben so gemacht als oben bey Regula 131. Und kann man darein legen was man will.

Regula 140.

Suppe mit Rebhünern und Castannien. Item: Diese Suppe kann auch mit andern Hünern

nern, Tauben, Enten, Hammel-Keul und auch mit gefüllten Semmeln gegeben werden.

Man nimmt rohe oder gebratene Rebhüner und umwindet sie mit einem Bindfaden, daß sie im Kochen nicht von einander fallen und denn gute Fleischsuppe darauf gegeben, nebst ein paar Zwiebeln mit Negelein besteckt, ein wenig Salz daran, so es nöthig thut, und also gar gekocht, denn so nimmt man eine gute Portion reingemachte Castannien, und suchet einige von den ganzen und besten aus, kochet sie ein wenig allein mürbe, doch daß sie ganz bleiben, und garniret damit die Schüssel; die halb zerbrochenen Castannien schneidet man mit etwas mürbgekochtem Ochsengaumen in kleine Würfel und lässet sie in ein wenig heißgemachter Butter mit kleingehackten Zwiebeln durchschwitzen; denn nimmt man das Kleinste von den Castannien, so beym Reinmachen zerbrochen sind, und thut es in einen großen Mörser, nebst der Leber von den Rebhünern und sonst ein wenig Gebratenes was man hat, welches man aber erstlich klein hacken muß, und solches zusammen ganz fein gestoßen, denn etwas braunes Mehl gemacht, das Gestoßene darein gethan, auf dem Feuer durchgerühret, und etwas von der Rebhünersuppe und Fleischsuppe daran gegossen und damit gekocht, denn durchgestrichen, so wird man eine schöne Coullige bekommen. Wenn man denn angerichtet, so mitonniret man geröstete Semmelscheiben nach Regula 113 mit etwas von der klaren Rebhünersuppe, die abgeschwitzten

ten Castannien mit Zwiebeln dazu gethan, die Rebhüner darauf angerichtet und die Coullige darüber hergegeben, ist eine schöne Suppe.

Regula 141.

Suppe mit einer Coullige von Kalbfleisch.

Man verfertiget eine Coullige von einigen Scheiben Kalbfleisch und einigen Scheiben Schinken, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Petersillie, Basilicum, auch, so man es mag, ein wenig Thymian nach Regula 14. Man kann auch in diese Suppe einlegen was man will, und denn nur geröstet Brodt mit klarer Brühe oder Fleischsuppe mitonniret, und denn die Coullige, nebst demjenigen, was man einlegen will, zusammen angerichtet, so ist es gut.

Regula 142.

Braune Ragout-Suppe mit einem Markknochen und allerhand feinen Sachen.

Man verfertiget erstlich eine gute Brühe, nach Regula 13, und sodann auch ein fein Ragout, was man vor feine Sachen haben kann, nach Regula 53, denn das Brodt mit guter klarer Brühe mitonniret, den Markknochen in die Mitte eingelegt, und denn das feine Ragout darüber gegeben, so ist es recht.

Regula 143.

Zwiebel-Suppe.

Man schneidet Rundstücke einmal in der Mitten durch, und denn so kurz vor der Hand in ganz dünne Scheiben geschnitten, doch also, daß es an einer Ecke zusammen sitzen bleibet, wie auch aus-

gesichtes Rockenbrodt eben also geschnitten, denn davon ein Häuschen ums ander in die Schüssel gesetzet, daß sie überher voll wird, denn eine kräftige Fleischsuppe durch einen Sieb ganz kochend heiß darauf gegossen, denn zugedeckt und kochen oder mitonniren lassen; denn so macht man viele Zwiebeln klein, solche in heisser Butter ein wenig braten lassen, und denn überher auf die Suppe gegossen, und sodann auch einige ganze Eyer überher auf die Suppe geschlagen, denn wieder zugedecket, daß es noch ein wenig kochet und die Eyer nur eben bestarren, so ist die Suppe recht. Man muß die Fleischsuppe vorher mit dem Salze recht machen, ehe man sie aufgiesset.

Regula 144.

Rindfleisch-Suppe mit Reis und Petersillien-Wurzeln. Item: Mit Perlgraupen auch also.

Wenn man Rindfleisch kochet und sich auf solche Art der Suppe bedienen will, so muß man sie mit einem Bund Kräuter und ein paar Stücke breit geschlagenen Ingber kräftig und gut kochen; den Reis rein gewaschen und mit klein geschnittenen Petersillien Wurzeln in einem kleinen Topfe mit guter klarer Fleischsuppe allein gekocht, daß er zwar recht gar und mürbe, aber nicht allzu weich und breyig wird; wenn man denn anrichten will, so thut man geröstete Semmelscheiben in die Schüssel und leget auf eine jede Semmelscheibe einen kleinen Löffel voll von dem dick gekochten Reis und Petersillien-Wurzeln, denn so kann man so

viel

viel klare Suppe darauf giessen als nöthig thut, oder man kann auch die Suppe mit ein paar Eyerdottern und ganz fein gehackter Petersillie ablegiren oder abrühren, wie man es am liebsten vermag, und also über dem Reis und Brodt geben, die Suppe vorher recht gesalzen, und wenn angerichtet ist, ein wenig Muskat über gerieben.

Regula 145.

Rindfleisch-Suppe mit Nudeln.

Die wird eben wie die vorige gemacht, aber man darf die Nudeln nicht alleine kochen, sondern nur gleich die Suppe durch einen Sieb darauf gießen, und so ein wenig kochen lassen; will man Petersillien-Wurzeln darein haben, so muß man selbige besonders kochen, auch so man nicht will, darf man sie auch nicht mit Eyern abrühren, sondern nur so naturell auf geröstete Semmelscheiben anrichten.

Regula 146.

Citron-Suppe.

Man nimmt zu einer Schüssel Suppe zwey etwas große oder drey kleine Citronen, und schneidet die braune Schale ganz dünne ab, denn in ganz feine Striemeln geschnitten und in Wasser mürbe gekocht, von den Citronen schneidet man alle weiße Schale rundherum rein ab, und denn in 4 Stücken oder Scheiben geschnitten, die Kerne rein heraus gesucht, und denn die Citronscheiben nebst der gekochten Schale, welche man vorher auf einen Durchschlag gießen muß, zusammen in eine kleine Schüssel gethan, so viel fein ge-

riebenen Zucker darüber gestreuet, daß es wohl durchsüßen kann, und solches eine Weile stehen lassen, denn nimmt man zwey bis 3 Rundstücke, solche fein gerieben und in Butter gebraten in die Suppenschüssel gethan, und die Citronen überher darauf geleget, hernach nimmt man Wein, Zimmet, Cardemom, Zucker, und, so man will, auch ein wenig Saffran, solches aufgekocht, mit Eyern abgerühret und darüber gegossen.

Regula 147.

Milch-Suppe.

Man läßt so viel Milch als man Suppe verlanget aufkochen, denn thut man etwas gerieben Brodt, grob gestoßenen Zimmet, Zucker, Salz, und ein wenig braune Citronschale darein und läßt solches eine kleine Weile kochen, denn durch einen Sieb oder Haartuch gestrichen, daß es fein eben wird, denn wieder kochend heiß gemacht und mit ein paar Eyerdottern ablegiret, denn so mitonniret man einige geröstete Semmelscheiben mit ein wenig besonders aufgekochte Milch, und denn die gemachte Milchsuppe darüber gegeben.

Regula 148.

Milchsuppe mit einem Rande von Eyerweiß.

Man schläget 8 bis 10 Eyer aus, nachdem die Schüssel groß seyn soll, das Weiße von den Eyern schläget man zu einem steifen Schaum mit ein wenig Zucker und setzet davon einen Rand um die Schüssel, denn gegen das Feuer gestellet, daß eine ziemliche Hitze daran scheinet, und denn allmählich die Schüssel umgedrehet, daß es nach

gerade

gerade härtlich wird, denn so macht man eine Feuerschaufel ganz glüend heiß, reibet auf die äusserste Ecke von dem Eyerweiß viel Zucker, hält die glüende Schaufel rundherum daran, brennet es also braun und trocknet es denn vollends gar; denn kocht man die Milch auf, rühret das Eyergelb mit einem halben Löffel voll Mehl ganz klein, gießt ein wenig Milch dazu und schlägt die Eyer mit einer Ruthe, daß sie wohl schäumen, man thut aber vorher ein wenig Zucker, Zimmet oder Zimmetwasser, nebst ein wenig Salz daran, denn angerichtet und kleine Zwieback oder geröstete Semmelscheiben oder Zuckerplätchen darein gelegt. So man das Eyerweiß reichlich hat, kann man einen kleinen Berg auf einen Deckel besonders setzen, und eben so damit verfahren, wie mit dem Rande, und solchen in die Mitte in die Suppe setzen, solches siehet gut aus.

Regula 149.

Milch-Suppe mit Zwiebeln.

Man nimmt ein gutes Theil von den weißen Zwiebeln, solche in Scheiben geschnitten und etwas in Butter gebraten, denn gießt man gekochte Milch darauf und läßt sie damit kochen, und denn geröstete Semmelscheiben mit ein wenig besonders gekochter Milch mitonniret und denn die Zwiebelmilch darüberher gegeben, einige Zwiebeln kochet man ganz und garniret damit die Schüssel.

Regula 150.

Erbsen zu kochen, woran keine Hülsen sind.

Man machet dazu vorher eine gute scharfe Lauge,

ge, dieselbe rein und sauber abgekläret, denn thut man so viel Erbsen als man kochen will in die abgeklärte Lauge, daß sie bedeckt sind, und damit ohngefähr eine gute Viertelstunde gekocht, bis man siehet, daß die Hülse ganz schrumpflicht und weich darauf wird und sich leicht abreiben lässet, denn setzet man sie ab und gießt so viel kaltes Wasser darauf, daß man die Hände darin halten kann und reibet sie wohl durch, denn viel Wasser darauf gegossen, und die Hülse, so bereits los ist, abgespület, denn wieder wohl mit oder zwischen den Händen gerieben und mit Wasser abgespület, und dieses so lange continuiret, bis daß das Wasser ganz klar darauf stehet und man ganz keine Hülsen mehr siehet, so sind sie rein und gut, und denn so gießt man so viel reines weiches Brunnen-Wasser darauf, als ohngefähr nach Augenmaß nöthig seyn mag, auch ein gutes Stück Butter, und auch, wer es mag, ein wenig Kümmel, oder auch Zellery, Petersillien-Wurzeln, Borree oder Zwiebeln, oder wie solches einem jeden beliebet, daran gethan oder abgelassen, denn zum Feuer gesetzt und langsam gekocht, wenn man sie umrühret, so muß man behende damit umgehen, denn nachdem die Hülse davon ist, fallen sie leicht entzwey; was man darin oder dabey haben will, als ein Stück Bauchspeck, Gänse, Enten, oder gesalzene Schweins Rippen, das alles muß allein gekocht, und beym Anrichten erstlich in die Schüssel geleget werden, man muß auch zusehen, daß die Erbsen nicht allzu weich und zu mürbe sich verkochen, denn gesalzen und angerichtet.

Regu-

Regula 151.

Durchgestrichene Erbsensuppe mit gebratenem Speck und Corinten.

Die Erbsen muß man erstlich verlesen, das Unreine und die schwarzen heraus suchen, welches man auch insonderheit bey den vorigen thun muß, denn abgewaschen und mit kaltem weichem Wasser zum Feuer gesetzt und ganz mürbe gekocht, denn durch einen Durchschlag gestrichen, und denn mit einem guten Stücke Butter und ein wenig Salz noch ein wenig durchgekocht, man machet diese Erbsensuppe gerne ein wenig dick, denn Speck in Würfeln geschnitten und ausgebraten, und denn reingewaschene Corinten in das heisse Speck geworfen, daß sie darin auflaufen, denn die Erbsen angerichtet und das gebratene Speck mit dem Fett und Corinten überher gegossen.

Regula 152.

Durchgestrichene Erbsensuppe mit gebratenem Brodte.

Diese Erbsensuppe wird in allen Stücken eben so als die vorige gemacht, aber ein gutes Theil dünner, denn Weißbrodt in Würfeln geschnitten und gebraten, die Erbsensuppe angerichtet, das gebratene Brodt bey kleinen Häuflein auf den Rand der Schüssel gesetzt, und etwas überher in die Suppe gestreuet. Wer gerne Zwiebeln isset, der kann selbige nur klein schneiden, ein wenig in Butter gar braten und zuletzt dazu thun, ist gut in beyden Erbsensuppen. Auch Zellery und Petersillien-Wurzeln, klein geschnitten, besonders

gar gekocht und auch zuletzt dazu gethan, ist auch recht gut.

Regula 153.

Erbsensuppe mit Speck auf französische Art.

Die Erbsen und Speck werden zusammen gar gekocht und denn die Erbsen durchgestrichen aber nicht allzu dick, denn Zellery, Borree, gelbe Wurzeln, Petersillien-Wurzeln, alles in feine Striemeln geschnitten und blanchiret oder in Wasser einmal aufgekocht, und denn solches, nebst etwas gehackten Kerbel und ein wenig Sauerampfer in die durchstrichene Erbsen gethan, und damit gar kochen lassen, und, so es nöthig thut, gesalzen, denn geröstete Semmelscheiben mit ein wenig klarer Erbsen- oder Fleischsuppe mitonniret, die Erbsensuppe darüber gegeben und mit Speck garniret.

Regula 154.

Suppe mit weißen türkischen Bohnen.

Die Bohnen werden sauber verlesen, abgewaschen und mit kaltem weichem Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn sie kochen ein gutes Bund Kraut daran gethan, nebst einem Stücke delicaten Bauchspecks, welches man vorher wohl auskühlen und ausputzen muß, und solches allmählich zusammen kochen lassen, wenn es ohngefähr halb gar ist, so kann man auch klein geschnittenen Zellery, Borree und Petersillien-Wurzeln daran thun, sollte die Suppe allzu klar darauf seyn, so macht man ein wenig weiß gebranntes Mehl daran, so ist die Suppe recht. Item: Graue Erbsensuppe wird eben auch also gemacht, auch kann man die

grauen

grauen Erbsen und weiße Bohnen vorher mürbe abkochen, denn rein abgießen, mit Butter und gehackter Petersillie durchschwitzen lassen und als ein Zugemüse gebrauchen.

Regula 155.

Suppe mit Blumenkohl und einem farcirten Hune oder Kälberbrust.

Man verfertiget ein farcirtes Hun nach Reg. 56, oder nach Reg. 57, farciret man es roh, so kann man es in einer kleinen Braise nach Reg. 15 gar machen, farcirt man aber ein gebratenes Hun, so macht man es in einer Tortenpfanne gar, oder so man eine Kalbsbrust nimmt, die kann man nach Reg. 55 präpariren und gar machen, wie man will, denn eine gute Portion Blumenkohl nach Reg. 84 rein gemacht, abgekocht und aufgegossen, daß er ablecket, die großen Stücke thut man in eine breite Pfanne mit einem Stücke Butter und ein wenig Fleischsuppe und läßt es denn warm stehen, den kleinen Abfall von dem gekochten Blumenkohl hackt und stößt man klein mit etwas kaltem Gebratenen, ein paar Hände voll Mandeln, ein paar hart gekochten Eyern, ein paar nach Reg. 4 geweichten Rundstücken, alles zusammen ganz klein gestoßen, denn in ein Geschirr gethan und gute Fleischsuppe darauf gegeben, wohl durch einander gerühret und gekocht, und denn durchgestrichen, ein wenig Salz und Muskatenblumen darein, so hat man eine schöne Suppe, denn geröstete Semmelscheiben nach Regula 113, mit ein wenig klarer Suppe mitonniret, die Sup-

pe, darin man die großen Stücke Blumenkohl aufgehoben hat, kann man mit auf das Brodt geben, ist sehr schön, denn das farcirte Hun, oder was man hat, in die Mitte gelegt, den Blumenkohl rundherum gesetzt, die sämige Coullige darüberher gegossen, ist eine sehr schöne Suppe.

Regula 156.

Linsen-Suppe.

Die Linsen muß man sauber verlesen, wohl waschen und mit kaltem weichem Wasser zum Feuer setzen und ganz mürbe kochen lassen, denn nimmt man ohngefähr die Hälften Linsen und streichet sie mit etwas guter Brühe durch einen Sieb oder Haartuch, und wenn solches geschehen, so thut man die zurück gelassenen Linsen auch dazu und denn gehörig gesalzen, so ist die Suppe recht. Man kann diese Suppe geben mit einem farcirten Karpfen und mit gebackenen Seezungen garniren. Auch mit Speck, mit Enten, Gänsen, Hammelkeule oder Brust, farcirt oder naturell, wie man will. Wenn man sie mit Enten oder einer Hammelkeule und dergleichen gibt, so kann man die Suppe davon mit zu den Linsen gebrauchen.

Regula 157.

Braunen Kohlsuppe mit Castannien.

Den braunen Kohl muß man sauber abputzen und ganz klein hacken, denn ein gutes Stück Butter in einen Kessel thun und heiß werden lassen, denn ein paar gute Löffel voll Mehl auch hinein gerühret, und sodann den gehackten Kohl auch,

auch, solches erstlich wohl auf dem Feuer zusammen durchschwitzen lassen und fleißig umgerühret, denn gute kochende Fleischsuppe durch einen Sieb darauf gegossen, Salz und ein paar ganze Zwiebeln daran und sodann gar gekocht, denn schneidet man rein gemachte Castannien in kleine Würfel, und wenn der Kohl bald soll angerichtet werden, so thut man selbige dazu, daß sie ein paar mal mit aufkochen, und sollte der Kohl alsdann nicht sämig genug seyn; sondern noch wässerig aussehen, so macht man noch ein wenig weiß gebranntes Mehl daran, so ist er recht, und man gibt dabey was man will. Wenn man keine Fleischsuppe hat, so nimmt man halb Haber- und halb Gersten-Grütze, davon eine Suppe gekocht, durch einen Sieb gegossen und darin den Kohl gekocht, ist auch recht gut.

Regula 158.

Gersten-Suppe.

Man nimmt halb Haber- und halb Gersten-Grütze und lässet es kochen, bis es recht sämig wird, denn durch einen kleinen Sieb gegossen und mit einem Stücke Butter, Salz, klein geschnittenen Citronschalen, Zucker, Rosinen oder Corinten, gestoßenen Zimmet und Cardemom und ein wenig Wein durchgekocht, und wenn man sie anrichtet mit ein paar Eyerdottern ablegiret, in Würfeln geschnittenes und gebratenes Weißbrodt überher in die Suppe gestreuet und auch den Rand der Schüssel damit garniret.

Regula

Regula 159.
Wasser-Suppe.

Man thut einige Scheiben geröstet ausgesichtes Brodt, ein Bund Petersillie und klein geschnittene Petersillie-Wurzeln, wie auch ein Stück Butter und ein wenig Salz in ein Geschirr und gießt kochend Wasser darauf und damit gekocht bis alles weich ist, denn durchgestrichen, wieder kochend heiß gemacht, mit ein paar Eyerdottern und ganz fein gehackter Petersillie ablegiret, so ist sie recht.

Regula 160.
Sago-Suppe.

Den Sago muß man mit warmen Wasser etliche mal wohl waschen, und nach Proportion und Gutdünken etwas kochend Wasser darauf gießen, er muß etwas lange kochen und fleißig gerühret werden, und gleich im Anfange etwas ganzen Zimmet und von einer Citrone die braune Schale mit daran thun, wenn er denn recht mürbe und etwas dick eingekocht ist, so thut man so viel Zucker und rothen Wein daran, daß es recht süß und kräftig davon werden kann, und damit wieder ein wenig durchgekocht, daß es eine gute sämige Suppe wird, so es nöthig thut ein wenig gesalzen, so ist sie recht. Man richtet sie an mit gerösteten Semmelscheiben, Zwieback oder Zuckerplätchen.

Regula 161.

Anis-Suppe mit frischer Butter-Milch.

Man kocht die Butter-Milch vorher mit geriebenem ausgesichtem Rockenbrodt und einer guten Hand voll Anis, daß sie recht sämig und dicke wird, und denn solches durch einen Sieb gestrichen, denn thut man eine gute Portion recht schönen süßen Rohm, ein wenig Zucker, ein wenig ganz fein gestoßenen Zimmet und Salz daran, und denn zusammen wieder einmal aufkochen lassen, und so man will, kann man es mit ein paar Eyerdottern ablegiren, und auch nach Belieben kleine Corinten darein thun.

Regula 162.

Kirschen-Suppe.

Man machet aus den frischen Kirschen die Steine heraus, und denn die Steine mit den Kernen klein gestoßen, denn so macht man ein wenig braunes Mehl, die gestoßenen Steine dazu hinein gethan und etwas kochend Wasser darauf gegossen, solches zusammen durchkochen lassen und denn durchgestrichen, dieses thut man zu den Kirschen und vollends so viel halb Wein und Wasser als nöthig thut, nebst Zucker, Citronschalen, Zimmet und Cardemom, damit durchgekocht und mit gebratenem Brodte angerichtet. Man kann diese Suppe bey warmen Sommertagen auch kalt geben.

Regula 163.

Suppe von trockenen Kirschen.

Die trockenen Kirschen muß man erstlich mit etwas

etwas Wasser ein wenig kochen, denn ohngefähr die Hälfte herausnehmen und klein stoßen, oder man darf nur die Hälfte so trocken stoßen, denn etwas braunes Mehl gemacht, die gestoßenen Kirschen dazu hinein gethan, wohl durch einander gerühret, denn etwas kochend Wasser darauf, damit durchgekocht und denn durchgestrichen, dieses denn zu den andern Kirschen gethan und mit etwas Wein, Zucker, Citronschalen, gestoßenen Zimmet und Cardemom, wie die vorige Kirschensuppe zurecht gemacht, solches zusammen durchgekocht und also auch mit gebratenem Brodt angerichtet.

Regula 164.

Wein-Suppe mit einem Berg von geriebenem Brodte

Man reibet zuvor ein gutes Theil ausgesichtes Rockenbrodt, auch so man will etwas Weißbrodt darunter, solches in Butter wohl abgeschwitzet und gebraten, zuletzt ein wenig Zucker darunter gethan, und denn, weil es noch warm ist, als einen Berg in die Suppenschüssel zusammen gedrücket, denn zwey Theil Wein und den dritten Theil Wasser genommen und mit Zucker, gestoßenem Zimmet und Cardemom aufgekocht, denn mit so vielen Eyerdottern, als nöthig sind, abgerühret und angerichtet. Item. Von Bier kann es eben auch also gemacht werden, und in das gebratene Brodt können auch Corinten eingethan werden. Auch kann man den Berg mit in Striemeln geschnittenen Mandeln bestecken.

Regula

Regula 165.
Prunellen-Suppe.

Die Prunellen werden fein länglicht geschnitten, in einen Topf gethan und etwas Wasser darauf gegossen, wie auch kleingeschnittene Citronschalen, gestoßenen Zimmet und Cardemom, Zucker, Corinten, das alles zusammen durchgekocht, und zuletzt ein wenig Wein und nach Proportion ein wenig braunes Mehl daran gemacht, daß es nicht so wässerig aussiehet, denn solches zusammen noch ein wenig durchgekocht, und mit gebratenem Brodt angerichtet, auch kann man Semmelscheiben rösten und die Suppe darauf anrichten.

Regula 166.
Suppe von Perl-Graupen und Wein.

Die Perlgraupen muß man vorher in Wasser ein wenig dick und mürbe kochen, denn so viel Wein, daß es stark genug wird, zu einem halben Pfunde Graupen kann ein Quartier Wein genommen werden, denn feingehackte Citronschalen, gestoßenen Zimmet und Cardemom, Zucker, daß es süß genug davon wird, ein Stückchen Butter, Salz und sauber gewaschene Corinten, alles zusammen daran gethan und durchgekocht, daß es sich wieder sämet oder legiret, und denn zuletzt mit ein paar Eyerdottern abgerühret, so ist es recht. Die Corinten muß man zu allerletzt an die Suppe thun, damit selbige nicht schwarz werden.

Regula 167.
Kümmel-Suppe.

Man machet ein gutes Theil gerieben Brodt, fein oder grob wie man es verlanget, solches mit wenigem Wasser und ein Stück Butter etwas dicke gekocht und denn durchgestrichen, denn Wein, Zucker, Zimmet, Corinten und ein Stückchen ganze Citronschalen daran gethan und damit durchkochen lassen, denn nach Proportion der Suppe, solche mit einigen Eyerdottern abgerühret und angerichtet. Item. Mit Bier auch also.

Regula 168.
Citron-Suppe.

Man kocht Weißbrodt in Wasser und mit einem Stückchen Butter, daß es ziemlich dick wird, und denn durch einen feinen Durchschlag gerieben, denn Wein, Zucker und fein geriebene Citronschalen daran gethan, damit durchgekocht und denn mit Eyerdottern abgerühret, so ist es recht.

Regula 169.
Cardemom-Suppe.

Wird eben so wie die vorhergehende Citronsuppe gemacht, nur daß man etwas viel gestoßenen Cardemom und etwas Zimmet nebst der geriebenen Citronschale daran thut, und wenn man es zuletzt mit den Eyern abrühret, so kann man das Weiße mit dazu nehmen, denn mit einer Ruthe wohl geschlagen, daß es schäumet, und dann auf geröstete Semmelscheiben angerichtet.

Regula

Regula 170.

Citron-Suppe, oder Citron-Creme mit Wein, so man kalt gibt.

Man schlägt 12 Eyer mit weiß und gelb in einen Topf, denn von dreyen Citronen die Schalen fein abgerieben, den Saft rein ausgedrücket und solches zusammen zu den Eyern gethan, aber die Kerne müssen nicht mit hinein kommen, denn auch ein Nössel Wein, Zucker so viel, daß es süß genug wird, und ein wenig gestoßenen Cardemom, dieses denn mit einer steifen Ruthe auf dem Feuer immer geschlagen, bis es ganz sämig und dick wird, denn gleich aufgegossen, worin man es haben will, sonsten käset oder rinnet es. Man kann es an statt einer Suppe oder auch sonst geben wie man will, es ist recht schön.

Regula 171.

Reisblumen, oder Reismehl in Formen.

Man nimmt zu einem Pfund Reismehl ohngefähr eine Kanne Milch, die Milch setzet man zum Feuer, daß sie kochend wird, das Reismehl rühret man mit ein wenig Milch und Rosenwasser klein, und rühret es denn allmählich in die kochende Milch, und gleich ein wenig Salz, Zucker und von einer Citron die Schale abgerieben, dazu gethan, auch kann man gleich anfangs in die Milch ein Stückchen ganzen Zimmet thun und solches hernach wieder heraus nehmen, denn fleißig rühren, bis es gar und dick ist, daß es ja nicht anbrennet, und denn gleich in steinerne Formen, welche man vorher naß machen muß, eingefüllt

und kalt werden lassen; wenn man sie anrichtet, werden sie mit reingemachten Corinten ausgezieret und süß gemachten Wein übergegeben, auch mit süßem Rohm, welches man will.

Regula 172.

Reis-Suppe mit Wein.

Man kocht den Reis erstlich in Wasser gar, daß er ein wenig dicke wird, denn gießt man Wein daran, auch klein gehackte oder geriebene Citronschalen, Salz, Zucker, gestoßenen Zimmet und Cardemom, nebst einem Stückchen Butter, solches noch ein wenig zusammen durchgekocht und zuletzt mit ein paar Eyerdottern abgerühret. Item: Von gröblich gemahltem Reis wird es eben auch also gemacht, man muß solchen aber vorher mit Wasser anrühren, und so in das gekochte Wasser hinein rühren, sonst kleistert es, und in währendem Kochen muß man es fleißig rühren, sonst brennet es leicht an, man kann auch Corinten darein thun und denn zuletzt auch mit ein paar Eyerdottern abrühren, so ist es auch recht.

Vierte Abtheilung.

Von allerley wildem und zahmem Fleisch, wie auch wildem und zahmem Flügelwerk.

Regula 173.

Von Rindfleisch, und zwar erstlich ein Stück frisches

frisches Rindfleisch ordinair gekocht und mit dessen Veränderungen.

Das Fleisch kocht man ordinair gar mit einem guten Bunde Kraut und ein paar Wurzeln, und daß man eine gute Suppe oder Bouillon darauf bekommt, und denn so kann man es geben entweder mit Senf oder mit gekochtem Merrettig, oder mit in feine Striemeln geschnittenen gestoften gelben Wurzeln, oder mit gestoften Savoyen-Kohl, oder mit einem gefüllten Weißenkohl nach Regula 78, oder mit Blumenkohl nach Regula 84, oder mit einer Sauce-Hachee nach Regula 38, oder mit einem feinen Ragout nach Reg. 53, oder einer weißen oder braunen Robert-Sose nach Regula 20 und 21, oder sonsten einer Sose, wozu man Belieben hat.

Regula 174.

Pannirtes oder mit Brodt belegtes Rindfleisch.

Dazu nimmt man gerne ein Stück Fleisch, das oben etwas fett ist, so groß oder so klein als man es nöthig hat, und denn dasselbe nur naturell abgekocht, damit man die Suppe auch gebrauchen kann, denn reibet man ein gutes Theil ausgesichtes Rockenbrodt und auch Weißbrodt nach Proportion als man ein groß Stück Fleisch hat, und denn so menget man unter das geriebene Brodt Zucker und gestoßenen Zimmet; wenn das Fleisch gar ist, so nimmt man es heraus und legt es in eine Tortenpfanne, das angemengte Brodt mit ein wenig geschmolzener Butter und ein wenig Fett von dem Rindfleisch angenetzet, und als einen hal-

den Finger hoch überher auf das Fleisch gebacken, denn unter das Fleisch ein wenig Fett und Suppe gegossen, auf ganz gelindes Kohlfeuer gesetzet, oben auf dem Deckel aber etwas stärker Feuer, daß es allmählich recht gelbbraun backet, so ist es recht. Denn so macht man eine Sose darunter von eingemachten Johannsbeeren- oder Kirschensaft. Nämlich also; man macht ein ganz wenig gelbbraunes Mehl, und thut den Saft auch dazu, denn auch ein wenig Wasser und Wein daran gegossen, solches zusammen durchgekocht und beym Anrichten unter das Fleisch gegeben. Oder eine Sose von rothem Wein, nämlich, man nimmt rothen Wein und thut viel Zucker, etliche Negelein, ganzen Zimmet, Citronschalen, Lorbeerblätter, alles zusammen hinein, und läßt es kochen, daß es beginnet sämig zu werden, und denn unter das Fleisch gegeben, so ist es auch recht und gut.

Regula 175.

Pannirtes oder ein mit Brodt belegtes Hirsch-Zimmer.

Wenn man auf solche Art ein Hirschzimmer zurichten will, so muß es fett seyn, denn so kocht man es gar in Wasser mit Salz, Lorbeerblättern, ganzen Zwiebeln, ganzem Pfeffer, und auch, so man will, Wacholderbeeren, und wenn es gar ist, so macht man es ferner damit eben so als vorher mit dem Rindfleisch. Von dem Rindfleisch läßt man das Salz und die Kräuter ab um der Suppe willen, sonsten wäre solches auch gut daran.

Regula

Regula 176.

Pannirten oder mit Brodt belegten Schwein-Schinken.

Derselbe muß eben so abgekochet werden als der Hirschrücken, und wenn er gar ist, so muß man die Haut sauber abziehen, und denn auch ferner wie vorher schon angezeigt, fertig gemacht werden. Dieselben Sosen können auch dabey gegeben werden, auch kann man eine Robert-Sose nach Reg. 20 dabey machen.

Regula 177.

Beuf a la mode.

Dazu muß man ein schier Stück aus der innern Keule nehmen, so groß oder klein als man es bedarf, dasselbe wohl geschlagen, daß es mürbe wird, denn mit ziemlich lang und etwas dick geschnittenem Speck wohl durchgezogen, das geschnittene Speck muß man vorher mit Salz und Pfeffer bestreuen, denn thut man etwas Butter in eine Pfanne und läßt sie braun werden, und denn das Fleisch auf beyden Seiten darin braun gebraten, denn in einen breiten Kessel oder Topf gethan und so viel Wasser darauf gegossen, daß es eben bedeckt ist, hernach ganze Zwiebeln mit Negelein besteckt, Lorbeerblätter, ein wenig ganzen Pfeffer, ein Stück Ingber, alles zugleich mit daran gethan, und denn verdeckt und langsam gar gekocht, zuletzt, wenn es ganz mürbe ist, so macht man ein wenig braunes Mehl daran, und so die Suppe noch zu lang darauf ist, so läßt man es auf starkem Feuer so weit einko-

chen als nöthig ist, und so kurz als man es haben will, und denn, so es nöthig thut, ein wenig gesalzen. Wenn man anrichtet, so gießt man die Sose durch einen Durchschlag darauf, so ist es recht. Wer es gerne vermag, der kann es auch zuletzt mit Citron, Weineßig und ein wenig Zucker abmachen, ist auch gut und eine Veränderung, natürell aber am besten.

Regula 178.

Rinder-Mürbebraten oder (Mährbraten) mit einer Trüffel-Sose.

Der Mürbbraten wird erstlich mit ein wenig groß geschnittenem Speck durchgezogen, und denn, nach Reg. 15, in einer kleinen Braise eingerichtet und langsam darinn gar gemacht, man muß es wohl zugedeckt halten und ganz langsam gehen lassen, denn macht man ein wenig braun Mehl mit fein gehackten Zwiebeln, und denn die vorher in warmen Wasser geweichte Trüffeln auch dazu, man kañ auch ein wenig Morcheln und Champions mit dazu nehmen, denn ein wenig recht gute Brühe darauf, und damit durchgekocht, zuletzt Salz und Citronsaft daran, den Mürbbraten angerichtet und die Sose darüber, so ist es recht.

Regula 179.

Rinder-Mürbebraten an einem Spieß gebraten mit einer Capper-Sose.

Man muß den Mürbbraten recht gut und fein überspicken und dann an einem Spieß recht schön und saftig gar braten; denn eine braune oder weiße Capper-Sose nach Reg. 27 und 28 gemacht,

macht, man kann die Cappern wohl ein wenig gröblich durchhacken, denn gießt man die Sose erstlich in die Schüssel und denn den Braten zierlich darauf angerichtet, so ist es recht. Auch kann man sowol zu dem vorigen als auch zu diesem andere Sosen machen, welche man beliebet, und die man in der ersten Abtheilung genug findet.

Regula 180.
Braunes Rindfleisch.

Man nimmt ein gutes zierliches Stück schier Rindfleisch aus der Keule, oder wo man es sonst bekommen kann, und so groß als man es nöthig hat, solches denn wohl geklopft und mit Speck durchzogen, denn in einer Braise, nach Reg. 15, eingerichtet, nebst allerhand feinen Kräutern, und also angezeigter maßen gar gemacht, wenn denn das Fleisch bald gar ist, so muß man es zuletzt durch ein wenig stärker Feuer ganz kurz einbraisen oder einschwitzen lassen, daß das Fleisch eine gelbbraune Farbe bekommt, und also vollends gar und mürbe wird; denn nimmt man das Fleisch heraus und gießt das klare Fett oben ab, und streuet denn etwas Mehl überher auf den Boden der Pfanne, und auf die Kräuter und was sonst darein geleget ist, dieses läßt man denn noch ein wenig auf langsamen Feuer stehen, doch also, daß es nicht anbrennet, denn etwas gute Fleischsuppe darauf gegossen als zur Sose nöthig thut, und so man will und es vermag, so kann man auch ein wenig Roccumbols mit daran thun, solches wohl zusammen durchkochen lassen, und denn

durch einen Sieb gestrichen, denn so thut man das Fleisch wieder in die durchstrichene Sose und läßt solches denn noch ein wenig langsam zusammen durchkochen, so wird es recht schön und gut seyn. Man kann auch über obiges Rindfleisch eine braune Capper-Sose nach Reg. 27 machen, und ein paar Scheiben Schinken in Butter braten, denn in feine Würfeln schneiden und überstreuen, ist eine Veränderung und auch recht gut. Oder auch sonst eine andre Sose, zu welcher man Belieben hat.

Regula 181.

Farcirtes braunes Rindfleisch mit einem Ragout von jungen Tauben.

Dazu muß man ein Stück schier Rindfleisch aus der innern Keule nehmen, das ein wenig dick ist, solches wie das vorhergehende in einer Braise gar gemacht, und in währender Zeit verfertiget man ein fein Ragout von ein paar in kleinen Stücken geschnittenen jungen Tauben und etwas andern feinen Sachen, was man haben kann, nach Reg. 53, wenn denn das Rindfleisch gar ist und man anrichten soll, so thut man es heraus auf die Schüssel und schneidet ein großes Stück etwas tief heraus, und thut das Ragout da hinein, und schneidet denn von dem heraus geschnittenen Stücke oben die Platte als einen halben Finger dick ab und deckt es damit wieder zu, denn mit geriebenem Brodte, Salz und fein gehackter Petersillie bestreuet, in einer Tortenpfanne oder mit einer glüenden Schaufel Farbe gegeben, so ist es recht.

Man

Man muß das Ragout ganz kochend heiß in das Fleisch darein thun, und dieses muß alles kurz vor dem Anrichten geschehen. Will man noch ein wenig Sose besonders darunter machen, so macht man es wie vorher, welche man beliebet, aber keine Capper-Sose.

Regula 182.

Rindfleisch auf Englisch.

Dazu nimmt man ein Schamstück, so groß oder klein als man es benöthigt ist, und solches recht ordinair gar gekocht, denn nimmt man Morcheln, Schampion, etliche Anschowis, gehackte Petersilie, ein paar Scheiben Schinken, so vorher gekocht oder in Butter nur ein wenig abgebraten, solches alles klein gehackt und nach Reg. 38 eine Sauce-Hachee davon gemacht; wenn das Fleisch gar ist, so legt man es auf eine Schüssel und streicht von der Hachee-Sauce darüber, welche man erstlich ein wenig dick lassen muß, und denn wieder überher mit geriebenem Brodte bestreuet und in einer Tortenpfanne gebacken, daß es Farbe bekommt, denn so macht man die übrige Sose ein wenig dünner und gießt das Fett unter dem Fleisch heraus, ist die Schüssel zu klein, damit man es in die Tortenpfanne gesetzt hat, so legt man es auf eine andere, und gießt die übrige Sose mit dem Saft von einer Citrone darunter, so ist es recht schön und gut.

Regula 183.

Rindfleisch mit Mark.

Das Rindfleisch wird in einem Stücke gar ge-

kocht, denn etwas Ochsenmark ganz klein gehackt, und mit geriebenem Brodt, ein Stückchen Butter oder Fett, Corinten, Muskatenblumen und etwas gute Fleischsuppe ein wenig durchgekocht und denn über das Fleisch gegeben.

Regula 184.

Rindfleisch mit einer Sose.

Das Rindfleisch, nämlich ein Stück, welches man will, wird ordinair gar gekocht, denn so macht man, nach Reg. 16, etwas hochbraun Mehl und thut einige Scheiben Zwiebeln, Lorbeerblätter und ein paar Stengeln Thymian darein, solches zusammen durchgerühret, und denn etwas süßen Rohm, gute Brühe und ein wenig Weineßig daran gegossen, solches mit einem Stückchen Butter durchgekocht, und denn durch ein Haartuch oder feinen Sieb gestrichen, daß man eine sämige Sose bekommt; wenn man denn das Fleisch anrichtet, so macht man die Sose heiß und gibt sie darüber, ist recht gut.

Regula 185.

Potthust.

Man nehme ein Rippenstück Rinfleisch so groß oder klein als man es bedarf, denn auch etliche Schweinsfüße und Ohren, Hammelschwänze oder eine Hammelbrust, welche man in zierliche Stücken hauen muß, dieses alles, ein jedes alleine, gar gekocht, denn auch weißen oder Savoyenkohl in 4 Stücken geschnitten, in Wasser und Salz ein wenig gekocht, aber nicht zu mürbe, denn abkühlen lassen, das Wasser rein ausgedrücket, ein

jedes

jedes Stück mit einem Bindfaden umwunden, denn rundum mit Mehl bestreuet und auf allen Seiten in brauner Butter braun gebraten, denn auch gelbe Wurzeln in zierliche länglichte Stücke geschnitten und auch meist halb gar gekocht, denn alles sauber abgeputzet, die Schweinsfüße in der Länge mitten durchgeschnitten, die Schweinsohren auch klein geschnitten, dieses alles denn in eine große Casseroll oder Geschirr einrangiret oder eingelegt, das Rindfleisch in die Mitte, das andre nebst dem Gartengewächse und einer frischen Mettwurst zierlich rundherum gelegt, denn noch ein wenig gelbbraun Mehl gemacht, und solches, nebst gestoßenen Negelein, Muskatenblumen, ein wenig Salz und etwas guter Brühe daran gegeben und damit verdeckt gekocht, bis alles vollends gar und mürbe ist, zuweilen aber die Casseroll gerüttelt, daß es nicht anbrennet; wenn man anrichtet, so leget man alles gleichfalls zierlich um das Rindfleisch herum, die Wurst in Stücken geschnitten und auch rundum oder oben auf, wie sichs am besten schicket; ist die Sose etwas krümlicht worden, so gießt man sie durch einen Durchschlag darüber, so ist es recht und ein delicat Gericht.

Regula 186.

Rinder-Mürbbraten mit Augurken.

Die Mürbbraten kann man fein spicken und an einem Spieß gar braten, oder auch mit groß geschnittenem Speck durchziehen und in einer Braise gar machen, wie oben bey Reg. 178 und 179 angezeiget ist, denn so macht man ein wenig gelbbraunes Mehl mit kleingehackten Zwiebeln und thut ein gutes

tes Theil klein geschnittener frischer Augurken dazu hinein, solches auf gelindem Feuer wohl durchgeschwitzet, denn ein wenig Brühe oder Fleischsuppe daran, damit durchgekocht, daß es eine sämige Sose wird, zuletzt ein wenig Weineßig und Pfeffer darüberher gegeben, so ist es recht. Wenn man keine Brühe oder Fleischsuppe hat, so kann man von dem Mürbbraten, nach Reg. 19, ein wenig Braten-Brühe machen, oder ein wenig Tunke ohne Fett von der Braise zu der Augurken-Sose nehmen. Auch kann man zur Winterszeit die in Lake nach Reg. 107 eingemachten Augurken zu solchen Sosen gebrauchen.

Regula 187.

Braunes Rindfleisch mit einer Capper- oder Sardellen-Sose, oder was man sonst vor eine Sose beliebet.

Man nehme ein Stück Rindfleisch, welches man will, und damit man die Suppe davon bekommt, so kann man es erstlich halb gar kochen, hernach in einer Braise, nach Reg. 15, vollends gar machen, und denn eine braune Capper-Sose, nach Reg. 27, oder eine Sardellen-Sose, nach Reg. 29, darüber gemacht, so ist es recht.

Regula 188.

Farcirte Ochsen-Zungen mit einer gelben Citron-Sose.

Die Ochsen-Zunge wird vorher gar gekocht, und weil sie noch warm ist, die Haut abgezogen, denn in der Länge mitten durchgeschnitten und eine gute feine Farce gemacht, nach Regula 8, und

und solches einen oder anderthalb Finger breit hoch überher auf die Ochsenzunge geleget und aufgebacken, fein rund und hoch, daß es eine ganze Zunge ähnlich wird, denn mit einem warmen Messer oben überher glatt angestrichen und kraus über gekerbet, denn in eine Tortenpfanne gelegt und ein wenig Fett und Suppe untergegossen, daß die Zunge nicht hart und stöckericht wird, denn unten nur ganz gelindes Feuer, und oben etwas stärker, daß sie gar und fein gelbbraun wird, denn eine gelbe Citron-Sose gemacht, nach Regula 24, und solche beym Anrichten darüber gegeben, so ist es recht. Man kann auch eine Schoccolade-Sose, nach Regula 36, oder weiße oder braune Capper-Sose, oder eine andere, welche man beliebet, darüber machen.

Regula 189.

Ochsen-Zunge mit einem braunen Ueberguß.

Die Ochsenzunge wird naturell in Salz und Wasser abgekocht, denn die Haut abgezogen und länglicht durchgeschnitten, denn ein wenig Butter in eine Pfanne gethan und gelbbraun werden lassen, die Zunge auf beyden Seiten ein wenig braun geschmohret, denn einen Ueberguß gemacht, nach Reg. 18, und darüber gegeben, so ist es recht.

Regula 190.

Ochsen-Zunge mit Sucade.

Die Ochsenzunge wird eben so präpariret als vorher, denn macht man ein wenig braunes Mehl mit kleingehackten Zwiebeln, und thut denn ein gutes Theil in Würfeln oder Scheiben geschnit-

tenen

tenen Sucade, Corinten, Citronen, Negelein, Zucker, ein wenig Wein und Wasser und ein wenig Salz darein, dieses alles zu einer braunen sämigen Sose eingekocht, und denn über die Zunge gegeben, so ist es recht.

Regula 191.

Ochsenzunge mit Hahnbutten.

Die Ochsenzunge wird eben so präpariret und auf beyden Seiten braun geschmohret als vorher, und denn so kann man frische oder trockene Hahnbutten nehmen, wie man sie haben kann, solche in Wasser ganz mürbe und dicke gekocht und durch einen feinen Sieb gestrichen, daß es eine dicke sämige Sose oder Massa wird, denn so viel Zucker als nöthig thut, gestoßenen Zimmet, Citronschalen, ein paar Löffel voll Wein und ein wenig Butter darein gethan, solches noch ein wenig zusammen durchgekocht; wenn man anrichtet, so gibt man es entweder unten in die Schüssel und legt die Zungen oben darauf, oder man gibt es auch überher, so ist es recht.

Regula 192.

Ochsenzunge mit durchgestrichenen Aepfeln.

Man nimmt ein gutes Theil reingeschälte Aepfel, solche ganz kurz und mürbe abgeschwitzet und fein dick durch einen Durchschlag gerieben, denn mit Zucker, gestoßenem Zimmet und einem Stückchen Butter ein wenig durchgekocht, denn in eine Schüssel gegeben und eine wie vorher geschmohrte Ochsenzunge darauf angerichtet, so ist es recht.

Regula

Regula 193.

Ochsenzunge mit Sachelbeeren.

Die Ochsenzunge wird ebenfalls wie vorher gelbbraun abgeschmohret, und denn kann man nur die Stachelbeeren präpariren nach Regula 101, auf welche Art man will, und entweder unten oder überher geben.

Regula 194.

Gespickte Ochsenzungen mit Sauce-Dous.

Wenn man die Ochsenzungen gekocht und die Haut abgezogen hat, so muß man sie halb abkühlen lassen, und denn ehe sie recht kalt und hart wird länglicht durchschneiden und die beyden runden Seiten sauber überspicken, und denn auf der platten Seite an einem Bratspieß gebunden und gebraten, daß es eine gelbbraune Farbe bekommt, denn ein Nössel rothen Wein in ein Geschirr gethan, nebst ein gut Theil Zucker, ganzem Zimmet, Negelein, Lorbeerblättern und Citronschalen, solches so kurz eingekocht, daß es sich legiret oder ein wenig sämig wird, denn solches in die Schüssel gegeben, die Zunge darauf angerichtet, und die runden gespickten Seiten oben geleget, so siehet es recht schön aus und ist auch sehr gut.

Regula 195.

Gespickte Ochsenzungen mit Spinnat.

Die Ochsenzunge wird erstlich eben so gemacht als die vorhergehende, denn einen guten Spinnat zubereitet nach Reg. 89, solchen in die Schüssel gegeben und die Zunge zierlich darauf angerichtet, die gespickten Seiten oben, so ist es recht.

Regula

Regula 196.

Ochsenzungen mit Aepfeln und Mandeln.

Erstlich die Ochsenzungen ordinair abgekocht, die Haut abgezogen, länglicht durchgeschnitten und in brauner Butter Farbe gegeben, denn nimmt man nach Gutdünken etliche Borstorffer Aepfel und einige Hände voll abgeschälte Mandeln, beydes in Striemeln geschnitten, denn ein wenig braun Mehl gemacht und die geschnittenen Aepfel, Mandeln, Corinten, Zucker, gestoßene Negelein, Weineßig, Wein und Wasser, das alles daran gethan und zusammen durchgekocht, so wird es recht gut werden, denn die Zunge angerichtet und die Sose darüber gegeben, so ist es recht.

Regula 197.

Meritons von Ochsenzungen und Schinken.

Man muß erstlich etwas recht gut delicat gekochten geräucherten Schinken und eine frisch gekochte Ochsenzunge in Vorrath haben, die Ochsenzunge, weil sie warm ist, die Haut abziehen, und denn kalt werden lassen, hernach in Scheiben geschnitten und ein wenig braun gebraten; denn setzt man einen saubern Rand von gebranntem Wasserteig um eine Schüssel, so hoch als es einem ohngefähr dünket, nach Regula 72, der Teig muß aber recht steif angemacht werden, denn läßt man den Rand gegen den Feuer oder in einer Tortenpfanne erstlich ein wenig abtrocknen, in währender Zeit macht man eine gute ordinaire Coullige, nach Regula 14, die ein wenig dick ist, und wenn solche fertig und durchgestrichen ist, so

thut

thut man ein wenig Champion, Morcheln, Trüffeln und was man sonsten haben kann darein, solches zusammen durchgerühret und denn auch kalt werden lassen; denn streicht man erstlich von der Coullige ein wenig unten in die Schüssel, denn eine Schicht Zungen, wieder ein wenig Coullige über gestrichen, denn eine Schicht Schinken, und also immer eine Schicht um die andere bis die Schüssel voll ist, denn gibt man die letzte Coullige einen halben Finger dick darüber her, denn so muß man fein durchgesichtes geriebenes Brodt in einer Pfanne über dem Feuer ein wenig braun machen, oder braunen gestoßenen Zwieback nehmen, und solches etwas dick überstreuen, denn mit dünnen Scheibchen Butter überher belegt, und denn in einer Tortenpfanne gebacken, daß es oben eine schöne braune Krüste bekommt, unten muß nicht mehr Feuer gelegt werden, als daß es nur durch und durch recht kochend heiß wird, aber kochen muß es nicht, und so wird es recht gut.

Regula 198.

Meritons von Kälberbrissel und andern feinen Sachen.

Man nehme Kälberbrissel, Artischockenstühle, Lämmerfüße, Schampion, Morcheln, ein paar gebratene junge Tauben in Stücken geschnitten, alles sauber zurecht gemacht und geputzet, und denn ein sauber fein Ragout davon gemacht, nach Regula 53, und wenn es ein wenig durchgekocht ist, so schlägt man einige Eyerdotter aus, solche mit süßem Rohm klein gerühret und denn das Ra-

gout damit abgerühret oder ablegiret, denn hingesetzet, daß es kalt wird, und denn gleichfalls einen Rand auf eine Schüssel gemacht, wie schon angezeiget ist, nach der Höhe und Größe als man viel hat, denn das Ragout hinein gethan, fein geriebenes Brodt und geriebenen Parmisan-Käse oder sonst guten Käse, solches halb ein und halb ander zusammen gemenget und etwas dick darüber gestreuet, und denn auch wie das vorige gebacken, so ist es recht. Wenn man dazu rathen kann, so kann man es auch mit kleinen Auster-Pastetchen garniren, ist sehr schön.

Regula 199.
Eine Ullie.

Dazu nimmt man erstlich allerhand Gartengewächs, als gelbe Wurzeln, Rüben, Blumen- und Savoyenkohl, ein jedes nach seiner Art sauber geputzet und besonders oder alleine gar gekocht, die Wurzeln und Rüben muß man ein wenig zierlich und länglicht schneiden, den Kohl muß man erstlich blanchiren und denn jedes Stück mit einem Bindfaden umwinden, den Blumenkohl muß man ja nicht zu mürbe kochen, denn so muß man auch ein paar Schweins-Schnauzen und Ohren vorher abkochen und wieder kalt werden lassen, denn sauber abgeputzt und klein geschnitten, denn so macht man etwas braun Mehl in einer großen Casserell, daß alle Sachen hinein können, und thut denn alles abgekochte Gartengewächs zu dem braunen Mehl hinein, es muß aber alles vorher wohl abtriefen und der Kohl rein ausgedrücket werden,

denn

denn auch die kleingeschnittenen Schweinsohren und Schnauzen hinein, eine recht gute Brühe darauf gegeben und damit wohl durchgekocht, auch zuweilen ein wenig behende umgeschüttelt und gerüttelt, daß es nicht anbrennet, und auch nicht zu sehr vermüset, denn so muß man auch einige Scheiben feine Fricandaux, nach Regula 77, verfertigen, eine gute frische Bratwurst, auch einige Stücke Carbonade vom Hammel oder Kalbe verfertigen, wenn denn alles fertig ist, und man es anrichten will, auch die Ullie mit dem Salz recht ist, so richtet man sie an, und mit der Bratwurst, welche man in Stücken schneiden muß, auch die Fricandaux und Carbonade rundherum und oben überher sauber garniret und beleget, so ist es recht. Kann man aber zu einer guten Coullige rathen, und das Gartengewächs an statt des braunen Mehls und Brühe damit durchkochen, so ist es besser und recht delicat.

Regula 200.

Grenade oder Granate von Kalbfleisch.

Man nimt eine Kalbskeule und schneidet erstlich einige Scheiben feine Fricandaux daraus, nach Reg. 77, dieselbe fein gespickt und von dem übrigen Kalbfleisch eine recht feine delicate Farce gemacht, nach Reg. 7, die recht fein, aber doch auch nicht allzu weich ist, denn so muß man auch ein gut fein Ragout von allerhand feinen Sachen, was man haben kann, nach Regula 53, verfertigen und wieder kalt werden lassen, denn so nimmt man eine Casseroll nach der Größe als der

Granat seyn soll, und beschmieret solche rundherum und unten auf den Boden mit kalter Butter, und leget denn auch Scheiben Speck unten ein, denn so leget man die gespickten Fricandaux rundherum an die Ecken in die Casseroll, aber die gespickte Seite an die Casseroll gelegt, damit solches hernach auswendig kömmt, und denn die ganze Casseroll inwendig als einen kleinen Finger dick mit der dazu gemachten Farce belegt und recht dicht und fest zusammen gebacken, denn so thut man das Ragout auch hinein, aber nicht allzu voll, denn auch mit Farce oben glatt zugemacht, auf einen niedrigen Dreyfuß gesetzt und Kohlen darunter, einen Deckel aufgeleget, der sich darauf passet, und auch Feuer darauf, und also gar gemacht; Wenn es im Backen und Kochen ist, so muß man zuweilen die Casseroll umrütteln, daß es sich nicht ansetzet; wenn man anrichtet, so muß man vorher zusehen, daß es los ist, denn eine Schüssel darauf decken und in der Geschwindigkeit umkehren. Hat man etwas Ragout übrig behalten, so kann man solches mit ein wenig Fleischsuppe oder Brühe etwas dünner machen, solches aufkochen lassen, mit ein paar Eyerdottern abrühren, von einer Citron den Saft darein drücken, und über die Granate geben, so ist es recht. Man kann ganz klein geraspelte Brödtchen backen lassen, die Krumen aushöhlen und mit feinem Ragout füllen, das Loch wieder mit den abgeschnittenen Krüsten zumachen und mit Eyern und ein wenig Farce befestigen, daß es nicht los gehet, denn ein paar Löffel voll Mehl, ein paar Eyer, und ein

paar

paar Löffel voll Milch zusammen angerühret, das Brodt wohl damit benetzet und bestrichen, und denn solches in heisser abgeklärter Butter ausgebacken und damit die Granate garniret. Auch kann man es mit kleinen Auster- Muschel- oder Krebs-Pastetchen, und dergleichen garniren.

Regula 201.

Ist eine Regel, wie man von allen vorkommenden rohen Sachen ein gutes Fricassee verfertigen muß.

Wann man ein Fricassee machen will, es sey von Kalbfleisch, Lammfleisch, jungen Hünern, Küchlein, Tauben oder was es nur immer vor Sachen seyn mögen, so hauet oder schneidet man es in kleine zierliche Stückchen, und denn nach Reg. 2 ein paar mal mit reinem Wasser wohl ausgewässert, und denn in heissem Wasser nur ein wenig krellen oder bestarren lassen, aber nicht zu hart, sonst gehet die Kraft zu viel heraus, denn thut man ein gut Stückchen Butter in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne, ein oder zwey Scheiben Speck, mit Negelein besteckte Zwiebeln, Lorbeerblätter, und, so man will, auch ein klein Bouquet mit Thymian und Basilicum, denn das Fleisch sauber ausgeputzet, ausgedrücket und dazu gethan, auch Salz, und, so man will, ein wenig gröblich gestoßene Muskatenblumen, denn zugedeckt und auf gelindem Feuer in seiner eigenen Sose gar geschwitzet und zuweilen umgeschüttet, sollte es aber ja nöthig seyn, und ein wenig nasses daran mangeln, so kann man nur ein wenig kochend

Wasser daran gießen, aber vor einer langen Sose muß man sich hüten, zuletzt wenn es gar ist und man anrichten will, so schlägt man etliche Eyer-Dotter aus, nachdem man viel Fricassee hat, und rührt sie klein mit feingehackter Petersillie und Weineßig, und das denn allmählich an das Fricassee gegossen und damit fleißig geschüttelt bis die Eyer gar und die Sose sämig ist, so ist solches recht gemacht. Sollte aber ein wenig zu lange Sose darauf seyn, so muß man es, ehe man die Eyer daran rühret, auf starkem Feuer so weit einkochen lassen, als man es haben will, auch muß man ja zusehen, wenn man die Eyer darauf thut, daß es nicht käset, sonst wird es unansehnlich, man muß es fleißig umschütteln und nicht wieder zum Kochen kommen lassen, so wird es recht und gut werden, und also werden alle Fricasseen von rohen Sachen gemachet.

Regula 202.

Ist eine Regel, wie man von allen kalten Braten ein Fricassee machen muß.

Alle kalte Braten, was es auch seyn mag, nämlich Kalbsbraten, Lammsbraten, Küchlein, Kapaun, Kalekuten, Enten und Tauben, Wild oder Hasen und alles dergleichen, wird ordinair also gemacht: Ist der Braten groß und hat er starke Knochen, so schneidet man das schiere Fleisch bey großen Stücken herunter und solches denn in feine Scheiben geschnitten; hat man etwas von Flügelwerk, so hauet man es mit den Knochen in feine zierliche Stückchen, und denn so thut man

man ein gut Stück Butter in eine Casseroll oder breite Pfanne und läßt selbige recht gelbbraun werden, denn nur ein ganz wenig Mehl, nebst fein gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern und dem Braten, alles zusammen hinein gethan, und über dem Feuer fleißig umgeschüttelt und durchpaßiret, denn nur ein ganz wenig Fleischsuppe oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser daran gegossen, und damit ein wenig durchgekocht, ein wenig Championpuder, gestoßene Negelein und Muskatenblumen ist auch gut daran, wie auch Citron und Salz, wenn denn alles ein wenig zusammen durchgekocht und zuweilen umgeschüttelt ist, so wird es mit Eyerdottern, Weineßig und fein gehackter Petersillie abgemacht, wie das vorige. Und so macht man es mit allen kalten Braten.

Regula 203.

Ist eine Regel, wie man von kalten Braten überhaupt und ordinair ein Ragout machen muß.

Man nimmt das Gebratene, was man hat, es sey wild oder zahm, Flügelwerk oder andrer Art, schneidet oder hauet es in feine zierliche und proportionirliche Stücke, ein wenig größer als zu Fricassee, denn so macht man ein gutes braunes Mehl nach Proportion als man viel hat, und gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter und das Gebratene, alles zusammen darein gethan und über dem Feuer einige mal umgeschüttelt, denn ein wenig Bratenbrühe, welche man allezeit dazu aufheben muß, nebst

ein wenig kochend Wasser oder Rindfleischsuppe daran gegossen, und damit kurz eingekocht, und, so es nöthig thut, gehörig gesalzen, zuletzt ein wenig Citronsaft daran gedrücket, auch ist Championspuder gut daran, und so wird es recht und gut. Will man eine Veränderung machen, thut man einige klein gehackte Anschowis, oder da man solche nicht hat, ein Stückchen mit einer Zwiebel, und ein wenig Butter mit klein gehacktem Heering daran, solches gibt gleich eine Veränderung. Auch kann man mit klein gehackten oder ganzen Cappern eine beliebige Veränderung machen. Wenn man ein Ragout von gebratenen Hasen, Reb- oder Berghünern machet, da kann man auch zur Veränderung zuweilen eingemachten Johannsbeern- oder Kirschensaft einthun, auch mit rothem Weine, Negelein, und denn mit ein wenig Zucker gebrochen; Und so auf alle Arten, wie es einem gefällig und beliebet. Also kann man sich von allen kalten Braten nach eigenem Belieben ein Ragout verfertigen.

Regula 204.

Ist eine Regel, wie man alle feine kalte Braten, als Rebhüner, Berghüner, Schnepfen, wilde und zahme Enten und Tauben, Hasen, Capaunen, und alles dergleichen mit einer Coullige machen muß.

Man schneidet das Gebratene in recht feine zierliche Stücke, und alle Kleinigkeiten, so abgeputzet werden, müssen, nebst dem Rückknochen und was sonst an Knochenwerk abfällt, im Mörser

ser klein gestoßen werden, hat man allzu wenig Abfall, so muß man sonst ein wenig Fleisch dazu nehmen, roh oder gar, was man hat, insonderheit auch ein oder zwey kleine Scheiben von Schinken, das alles zusammen klein gestoßen, denn macht man ein gutes braunes Mehl, nach Proportion als man haben muß, und thut gehackte Zwiebeln und Lorbeerblätter, nebst dem Gestossenen darein, solches auf dem Feuer wohl durch einander gerühret, denn eine recht gute braune Brühe oder Rindfleisch-Suppe, oder in Mangel beyder, ein wenig kochend Wasser darauf gegeben, eine gute Brühe aber ist am besten, man kann auch ein paar Scheiben Rundstücke recht castannienbraun rösten und solche auch dazu thun, denn muß man aber etwas weniger Mehl nehmen, solches wohl durchgekocht und denn durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen, so bekommt man eine schöne Coullige oder sämige braune Kraft-Suppe, und daß sie nicht zu dick und auch nicht allzu dünn werde, solches muß man nach dem Augenmaß von selbsten temperiren, denn so thut man das Gebratene darein, und, so es nöthig thut, auch ein wenig Salz, denn zugedeckt und auf Kohl-Feuer gesetzet, daß es nur gleichsam distilliret, aber nicht recht kochet, so wird es sehr delicat und schön. Wer es kennet und hat, thut zuletzt einen halben Löffel voll Zoja darunter, der wird auch dessen Nutzen empfinden.

Regula 205.

Ist eine Regel von allem, was a la Daube gekocht wird.

Eine Kalbskeule, Hammelkeul und Brüste, und alles dergleichen muß man vorher wohl schlagen, denn recht weiß auswässern, in kochendem Wasser steif werden lassen, und wenn man es aus dem heissen Wasser thut, mit ein wenig Speck oder Butter beschmieret und denn mit einem saubern Tuch hart abgewischet, so wird es weiß und schön, und denn mit großem Speck durchzogen. Imgleichen alles Flügelwerk, als Gänse, Kalekuten, Kapaunen, Enten und alles dergleichen, muß man nach Reg. 1, sauber und zierlich einrichten, daß es weiß und schön aussiehet, denn so kann man es auch, so man will, mit Speck durchziehen, das Flügelwerk muß man sodann mit einem Bindfaden umwinden, daß es eine gute Form behält. Und denn so thut man dasjenige, was man a la Daube kochen will, in ein Geschirr, das sauber und weiß kochet, und gießt so viel kochend Wasser darauf, daß es eben bedeckt ist, ein gut Theil Salz, eine halbe Bouteille Weineßig und eine Bouteille Wein; wenn es anfänget zu kochen, wohl abgeschäumet und denn auch ganzen Pfeffer, Ingber, ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronen und Gartenkräuter, als Thymian, Basilicum, Petersillie und dergleichen zusammen gebunden, alles daran, und damit gar gekocht; sollte man besorgen, daß die Daube entweder von dem Geschirr, oder von den Specereyen und Kräutern schwarz und unansehnlich werden möchte, so beschmiere man

man eine dünne Serviette mit ein wenig Butter und bewindet es darin, ehe man es zum Feuer bringet, so bleibet es weiß und schön, welches der beste Zierrath an einer Daube ist. Bey vornehmen Herrschaften wird es auf einer Serviette angerichtet, man kann sie kalt oder auch warm geben, wie man will, und wie man es zur Tafel gibt, entweder kalt oder warm, so gibt man auch die Sose, dieselbe stehet nach Reg. 51, und wird in ein Kümchen besonders beygegeben, richtet man die Daube auf eine Schüssel ohne Serviette an, so wird es stark mit Petersillie garniret.

Regula 206.

Farcirte Kälberbrust mit einer Capper-Sose und marginirte Coutletten.

Wie man eine Kalbsbrust zum Farciren vorher präpariren und einrichten muß, solches stehet nach Reg. 55, auch wie sie mit einer Farce nach Reg. 7 oder nach Reg. 8 farciret wird, und wenn denn die Brust also verfertiget ist, so wird sie in heissem Wasser ein wenig steif gemacht, denn abgekühlet und fein und proper übergespickt, denn kann man sie an einem Spieß braten oder auch nach Reg. 15 in einer Braise gar machen, wie man es will, beydes ist gut, die Carbonade oder Coutletten präpariret und schneidet man nach Reg. 76, denn solche einige Stunden mit etwas Weineßig, klein gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz, klein gestoßenen Negelein und Pfeffer eingebeizet, oder einmarginiret, ein Klar oder Teig angerühret nach Reg. 66, denn die Couletten sauber abgetrocknet

trocknet und nach Reg. 65. in heisser abgeklärter Butter abgebacken; wenn die abgeklärte Butter heiß ist, so tunket man die abgetrockneten Coutletten in den Klar oder Teig, und das eines nach dem andern, so viel als nach Proportion in die Pfanne können, und backet sie also ab bis sie alle sind. Oder auf eine andere Art, man klopfe einige Eyer klein, daß sie recht ein wenig dick werden, und nehme feines durch einen Durchschlag gesichtes Weißbrodt und menge ein wenig Mehl darunter, kehre dann die Coutletten in den Eyern um und bestreue sie damit, und also in der heissen Butter abgebacken, ist auch sehr schön; denn eine weiße oder braune Capper-Sose nach Reg. 26 und 27, denn die Brust angerichtet, die Sose unter und nicht über gegossen, die gebackenen Coutletten herum garniret, so ist es recht. Man kann auch ein fein Ragout, nach Reg 53, über eine solche Brust geben, so darf man sie aber nicht spicken, sondern man gießt das Ragout überher, auch kann man andere Sosen, so man gerne vermag, dazu machen. Auch wenn man die Coutletten abgebacken hat, so kann man ein paar Hände voll Petersillie, der wohl rein gemacht, gewaschen und wieder getrocknet ist, in Vorrath zurecht haben, und sobald die letzten Coutletten heraus sind, solchen in die heisse Butter werfen und mit einer Schaumkelle immer umkehren, und sobald es kraus und knopfrig wird, herausnehmen, das Fett wohl abblasen, und auf grau Papier legen, und denn solches zwischen die Coutletten um die Brust garniren, es siehet schön aus.

Regula

Regula 207.

Fricandaux von Kalbfleisch.

Wie man die Fricandaux präpariren und verfertigen soll, wenn man sie als ein Gericht geben und die Sose sogleich mit darauf machen will, solches stehet bereits nach Regula 77 angezeiget; allein wenn man selbige mit einer besonderen Sose geben, oder auf und um Gartengewächs legen, und auf die Fricandaux einen starken Glassür haben will, so macht man es sowol mit den großen als mit den kleinen also: Nämlich, wann die Fricandaux, wie bey Regula 77 angewiesen, zurecht und sauber gespickt sind, so legt man sie in eine Casseroll und giesset kochend Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, man kann eine ganze Zwiebel, Lorbeerblätter und ein wenig ganz Gewürz mit daran thun und also gar kochen, jedoch auch nicht allzu mürbe, denn herausgenommen, die Suppe durch einen Sieb gegossen und das Fett behende abgemacht, denn läßt man ein wenig von der Suppe zurücke, die andere setzt man wieder mit der Casseroll zum Feuer und läßt es so kurz einkochen, daß nur einige Löffel voll darin sind, denn so legt man die Fricandaux dazu hinein, die gespickte Seite unten, denn zugedeckt und auf die heisse Asche gesetzt, daß es recht kurz einbraiset und die Fricandaux gelbig werden, von der zurückgelassenen Suppe muß man alsdann immer nach und nach ein paar Löffel voll zugießen, so bekommt man zuletzt einen starken Glassür, als ein dicker brauner Syrop darauf, welcher sehr stark und schön nach einem ho-

hen

hen Gout ist, und die kann man denn gebrauchen wie man will. Die Fricandaux ganz dünn mit ein wenig Mehl bestreuet.

Regula 208.

Gespickte Fricandaux mit grünen Erbsen.

Man kann große oder kleine Fricandaux nach vorhergehender Regel verfertigen, so viel oder wenig als man benöthiget ist, und die grünen Erbsen, nach Reg. 93; beym Anrichten die Erbsen zuerst in die Schüssel geben, die Fricandaux oben drauf oder rundherum garniren, so ist es recht und gut.

Regula 209.

Fricandaux mit Blumenkohl.

Dazu muß man kleine Fricandaux nehmen und auch nach Reg. 207 verfertigen, und denn einen guten Blumenkohl entweder mit Fleischsuppe oder mit Rohm machen, nach Reg. 84, solchen anrichten und die Fricandaux herum garniren, so ist es recht und gut.

Regula 210.

Fricandaux mit Spinnate.

Dazu kann man ein Stück Fricandaux, wie vorher verfertigen, und denn einen guten Spinnat, nach Reg. 89, machen, denn das Fricandaux anrichten und den Spinnat rundherum legen; oder auch kleine Fricandaux, den Spinnat in die Mitte, und die Fricandaux herum garniren.

Regula 211.

Gespickte Fricandaux mit Sauerampfer.

Man verfertiget einen guten Sauerampfer, nach

nach Regula 90, und macht es denn im übrigen nur wie vorher mit der Spinnate.

Regula 212.

Gespickte Fricandaux mit Eyern uñ Aepfeln.

Man verfertige die Fricandaux, wie vorher nach Reg. 207, und wenn selbige ganz fertig und ein guter starker Glassür darauf ist, so kehrt man sie wohl darinnen um, daß der Saft häufig daran sitzen bleibet, und thut sie denn heraus auf eine Schüssel, denn gießt man ein paar Löffel voll Suppe in die Casseroll und rühret es auf dem Feuer, daß der Saft, so sich angesetzet hat, los gehet, und sich in das wenige Nasse vertheilet, denn so muß man nach Proportion etliche klein geschlagene Eyer und etliche ganz fein und dünn geschnittene Aepfeln, welche man vorher mit Butter und ein wenig Zucker mürbe abschwitzen muß, und zwar also, daß die Aepfel nicht musig werden, sondern fein ganz bleiben, dieses denn zusammen in die Casseroll zu der kurzen Sose hinein gethan, als ein Rührey abgerühret und denn solches mit den Fricandaux zierlich angerichtet, es ist recht schön.

Regula 213.

Fricandoux a Loseille.

Man schneidet kleine Fricandaux, selbige ebenfals sauber gespickt, denn auf kleine Spielchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und gar gebraten, denn einen guten Sauerampfer gemacht, nach Reg. 90, solchen angerichtet und die abgebratene Fricandaux darauf oder herum gelegt, so ist es recht.

Regula

Regula 214.

Fricandaux mit Aepfeln.

Man präpariret und verfertiget die Aepfel wie zu der Ochsenzunge, nach Regula 192, und die Fricandaux wie vorher verfertiget, an einem Spieß gebraten und auf den Aepfeln angerichtet, so ist es gut. Man kann die Aepfel auch nur stofen wie man will.

Regula 215.

Fein geklopft Kalbfleisch mit Wein und Citronen.

Man nimmt dazu schier Kalbfleisch aus der Keule, und schneidet alle Haut und Sehnen sauber davon ab, denn schneidet man es in ganz dünne Scheiben, klopft solche auf beyden Seiten mit einem Messerrücken immer dicht an einander fein über, und legt denn solches, nebst einem Stücke Butter, in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne, deckt es zu und läßt es auf gelindem Feuer in seiner eigenen Sose erstlich ein wenig schwitzen, denn thut man dazu etwas Wein, ein wenig gestoßenen Zwieback oder ganz fein gerieben Brodt, geriebene Citronschalen, nebst dem Saft, ein wenig Muskatenblumen oder geriebenen Muskat, nebst gehörigem Salz, und läßt es mit solchen allen noch ein wenig durchkochen, rührt es zuletzt mit ein paar Eyerdottern ab; so ist es recht. Es ist ein sauber Gericht, es schmeckt angenehm und ist in der Geschwindigkeit zu machen.

Regula

Regula 216.

Farcirte Coutletten vom Kalb: Item: vom Hammel und Lamm auch also.

Erstlich schneidet, klopft und präpariret man die Carbonade, nach Regula 76, denn so macht man eine gute feine Farce, nach Regula 8, so viel man ohngefähr benöthiget ist, denn so belegt man die Coutletten damit überher als einen Finger breit hoch, backet und drücket es fein zierlich und rund zusammen, und denn mit einem warmen Messer glatt an und übergestrichen und kraus übergekerbet, denn beschmieret man eine Tortenpfanne mit kalter Butter und legt die Carbonade darauf und backet sie gar, unten aber ein wenig gelinder Feuer als oben, und denn so kann man eine Sose dazu machen, welche man beliebet, eine gelbe Citron-Sose, nach Regula 24 und 25, oder weiße, oder braune Capper-Sose, welche man beliebet, kann man sich im Register aussuchen. Oder man mache es also: Wenn die Carbonade bald gar ist, so gießt man etwas Nasses darunter, entweder Brühe oder Fleischsuppe, oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser, wenn es ein wenig gekocht, so nimmt man die Carbonade heraus und etwas Zwiebeln mit einigen Anschowis klein gehackt oder ein Stückchen Heering, auch ein Stückchen Butter in Mehl umgekehrt, das alles zu der Sose gethan und vollends so viel Nasses dazu als nöthig thut, und eine sämige Sose darauf wird, denn solches wohl durchgekocht und durch einen Sieb gestrichen und heiß unter die Carbonade gegeben, so hat man sogleich ohne weitere

Mühe und Unkosten eine Sose so gut als man verlangen mag. Ein wenig Citron und Championpuder kann man mit in die Sose thun, so ist alles recht gemacht und sehr schön.

Regula 217.

Kalbfleisch mit Citronen.

Dazu kann man von dem Vordertheil nehmen und solches in ordinaire mittelmäßige Stücke hauen, denn, nach Regula 2, sauber und weiß ausgewässert und blanchiret, hernach rein ausgepuzet und mit ein wenig kochendem Wasser, ein wenig Wein, einem Stückchen Butter und ein wenig Salz zum Feuer gebracht, aber nicht mehr Nasses darauf als nur eben zur Sose nöthig thut, wenn es abgeschäumet ist, so thut man noch ein paar ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter daran und läßt es denn verdeckt langsam gar kochen, ein wenig Lust muß es im Kochen behalten, sonst wird es schwarz; wenn es aber gar ist, so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl daran, von zweyen oder dreyen Citronen die Schalen abgerieben und auch den Saft, ein wenig Zucker und Muskatenblumen, alles daran gethan und damit durchgekocht, und so es zuletzt nöthig thut, mit ein paar Eyerdottern abgerühret, so ist es recht und gut.

Regula 218.

Kalbfleisch mit Speck und Thymian.

Das Kalbfleisch wird eben so präpariret und zum Feuer gebracht als das vorhergehende, aber keinen Wein daran, sondern nur ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter und ein wenig gröblich

gestoßene

stoßene Negelein und Muskatenblumen, wenn es denn meistentheils gar ist, so schneidet man nach Proportion etwas Speck in feine Würfel, thut solches in eine Pfanne und läßt es ein wenig braten, denn thut man die Speckwürfel heraus und in das heisse ausgebratene Fett thut man ein wenig Mehl und ein gutes Theil fein gehackten Thymian, doch also, daß es nicht zu bitter davon wird, denn läßt man solches ein wenig durchbraten und denn, nebst den Speckwürfeln, an das Kalbfleisch gethan, wie auch das gehörige Salz, und denn noch ein wenig damit durchgekocht, so ist es gut. Man kann es auch also machen, nämlich: man bringt das Kalbfleisch zum Feuer als vorher mit ein paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürz, und denn so kann man das Speck mit ein wenig Mehl und Thymian klein hacken, und wenn es bald gar ist, solches daran thun und damit durchkochen, so ist es recht. Wem es beliebet, der kann auch Rosinen daran thun, oder man kann auch weiß gebrannt Mehl mit gehacktem Speck und Thymian daran machen, ist alles gut.

Regula 219.
Kalbfleisch mit Trüffeln.

Man nimmt schier Kalbfleisch aus der Keule, und zwar so viel oder wenig als man gebrauchet, schneidet es in ein paar dicke Scheiben, ein wenig geklopft und etwas stark mit Mehl bestreuet, und denn in brauner Butter auf beyden Seiten braun gebraten, denn gute Fleischsuppe, oder in Man-

gel deren kochend Wasser darauf gegossen, denn Salz, Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln mit Negelein besteckt, einige Körner ganzen Pfeffer und ein Bündchen Kräuter von Thymian, Basilicum und Petersillie daran und damit gar gekocht, denn das Fleisch herausgenommen und in ein ander Geschirr gelegt; ist die Sose alsdenn noch zu lang, so läßt man sie auf starkem Feuer so weit einkochen als nöthig thut, denn solche durch einen Sieb gestrichen und nebst den vorher eingeweichten Trüffeln auf das Kalbfleisch gegeben und damit noch ein wenig durchgekocht, so ist es recht. Etwas Citron kann auch nach Belieben daran gethan werden.

Regula 220.

Braunes Kalbfleisch in großen Scheiben.

Man nimmt ein oder zwey Scheiben Kalbfleisch aus der Keule, die ein wenig dick sind, solche ein wenig geklopft und mit Speck durchzogen und denn ferner in allen Stücken es also gemacht, als das vorhergehende, nur daß kleine Trüffeln daran kommen, so ist es recht.

Regula 221.

Kalbfleisch mit Wein.

Dazu nimmt man mittelmäßige Stücke, von dem Vordertheil, dasselbe, nach Regula 2, weiß und sauber ausgewässert und blanchiret, und denn in ein wenig Wasser, Salz und ein Stückchen Butter ganz kurz gar gekocht, denn macht man ein wenig weiß gebranntes Mehl mit fein gehacktem Thymian und ein paar Lorbeerblättern und

thut

thut das gekochte Kalbfleisch dazu, denn Wein darauf so viel als nöthig thut, und ein wenig damit durchgekocht; wer es nöthig findet, der kann es mit ein wenig Zucker brechen, so ist es gut.

Regula 222.

Kälberzungen en Ragout oder mit einer braunen Sose.

Die Kälberzungen werden erstlich in Wasser und ein wenig Salz abgekocht, denn die Haut abgezogen und in der Länge mitten durch geschnitten, in brauner Butter ein wenig braun geschmohret, denn eine Sose dazu gemacht, nach Reg. 18, und solche unter die Zungen oder überher gegeben, so ist es recht.

Regula 223.

Kalbfleisch mit Heerings-Milch.

Man nimmt ein Stück schier Kalbfleisch aus der Keule, und schneidet es in dünne Scheiben und klopft es auf beyden Seiten ein wenig über, denn thut man es in ein Geschirr nebst einem guten Stücke Butter, einer mit Negelein besteckten Zwiebel und Muskatenblumen, und läßt es denn verdeckt auf gelindem Feuer in seiner eigenen Sose gar schwitzen, denn nimmt man von 6 oder 8 Heeringen die Milch, dieselbe eine Stunde in Wasser geleget, denn in frischem Wasser einmal aufgekocht und dazu gethan, und denn nur ein wenig zusammen durchgekocht, so ist es recht. Und so man gar keine Heerings-Milch haben könnte, so nehme man etwas von den Gräten abgemachten Heering, solches mit ein wenig Mehl und ei-

nem Stückchen Butter klein gehackt, und damit durchgekocht, solches ist auch recht gut.

Regula 224.

Kalbfleisch in Butter gebraten.

Dazu nimt man gleichfals schier Kalbfleisch aus der Keule und schneidet es in dünne Scheiben, auf beyden Seiten ein wenig geklopft, und ganz dünn mit ein wenig Mehl bestreuet, in brauner Butter gar gebraten, denn angerichtet und in die braune Butter Citronsaft eingedrückt und darüber gegeben, so ist es gut.

Regula 225.

Eine Kalbskeule oder eine fette Kalbsbrust a la Daube, nach Reg. 205.

Regula 226.

Kalbskopf mit einer Speck-Sose.

Der Kalbskopf muß nicht ausgeschlachtet, sondern abgebrühet werden, die Zunge herausgeschnitten und wohl ausgewässert, und denn nebst dem Gekröse und Füßen in Wasser und ein wenig Salz gar gekocht, denn so macht man einen braunen Ueberguß oder Sose, nach Regula 18, und thut in Würfeln geschnittenes ausgebratenes Speck darein, und wenn man den Kopf anrichten will, so bricht man die Kinnbacken heraus und denn das Backenfleisch sauber abgeputzet, die Zunge, wie auch alle unsaubere Knochen, aus dem Kopf heraus gestochen, denselben herumgekehret und oben die Hirnschale gelöset, die beyden Knochen heraus genommen und in einen jeden etwas

von

von dem Bregen (Gehirn) gethan und neben beygeleget, denn das Wasser rein ablaufen lassen, das Gekröse in Stücken geschnitten und herum geleget, und denn die Sose darüber gegeben und mit in Würfeln geschnittenem gebratenem Weißbrodte bestreuet, so ist es recht. Man kann auch die Sose besonders beygeben. Die Füße kann man mit ein wenig Salz, klein gestoßenem Gewürz, gehackter Petersillie und Weineßig ein wenig einbeizen oder marginiren, ein Klar oder Teig machen, nach Reg. 66, die Füße darin umkehren und nach Reg. 65 in heisser abgeklärter Butter ausbacken und um den Kalbskopf garniren. Oder man kann sie auch sonst also als ein besonderes Gericht geben. Wer die Unkosten mit der abgeklärten Butter nicht thun will, der bestreue die Füße mit Mehl und hacke sie in einer Pfanne mit brauner Butter, die Füße müssen vorher sauber abgetrocknet werden.

Regula 227.

Kalbskopf auf eine andere Manier mit einer Englischen Sose.

Der Kalbskopf muß gleichfals abgebrühet werden, denn die Zunge heraus geschnitten und den Kopf in der Mitten durchgespaltet, die Füße auch gespalten und von den Beinknochen abgemacht, wohl ausgewässert und in Wasser mit ein wenig Salz gar gekocht, denn nimmt man die eine Hälfte von dem Kopf heraus, das Backenfleisch ein wenig gelöset und ausgeputzet, denn mit geschmolzener Butter bestrichen und mit zusammen gemengter gehackter Petersillie, geriebenem Brodte, Salz,

und Pfeffer etwas dick bestreuet, imgleichen die Hälften Füße auch also, dieses in eine Tortenpfanne gelegt und oben mit etwas starkem Feuer gebacken, daß es eine gelbbraune Farbe bekommt, denn eine Englische Sose dazu gemacht, nach Reg. 41, denn die andere Hälfte von dem Kopf, welche man so lange warm halten muß, auch herausgenommen, die Kinnbacken auch gelöset und ausgeputzt, denn beyde Theile in einer Schüssel angerichtet, die gebackenen Füße an die Seite bey den gekochten Kopf, und die gekochten Füße an die Seite bey dem gebackenen Kopf gelegt, und denn die Sose über das Gekochte, aber nicht über das Gebackene gegossen, so siehet es gut aus und ist auch ein schön Gericht. Hiebey legt man kein Gekrös oder Kaldaunen.

Regula 228.

Kalbskopf en Rollade oder Preß-Sülze, welches man mit Gallert anrichten und geben kann.

Der Kalbskopf muß auch abgebrühet, die Zunge heraus geschnitten und in der Mitten durchgespalten werden, und denn wie vorher sauber und weiß gar gekocht, wenn er gar ist, so nimmt man ihn und bricht alle Knochen heraus, daß das Fleisch ganz bleibet, denn sogleich, weil es noch warm ist, Salz, gestoßene Negelein und Muskatenblumen, gehackte Petersillie, einige gehackte hart gekochte Eyer, in Striemeln geschnittene Mandeln und Pistacien, wie auch in Striemeln geschnittene Citronschalen, das alles, weil das Fleisch

noch

noch heiß ist, auf beyde inwendige Seiten gestreuet und ein wenig angedrücket, denn wieder zusammen gefüget, daß das eine spitze Ende gegen das andere dicke Ende zu liegen kommt, denn in ein Tuch gewickelt, mit einem Bindfaden fest umwunden und unter eine Presse gesetzet; denn so kann man einen guten steifen Gallert verfertigen, nach Reg 63, der auch ein wenig schärfer ist als sonst. Wenn man nun die Rollade gebrauchen will, so kann man ihn so ganz auf eine Schüssel legen, und den Gallert mit einem Löffel ausstechen und herum garniren, oder man kann auch in die Mitte der Schüssel einen kleinen Berg von Gallert aufstechen, denn die Rollade in Scheiben geschnitten und zierlich da herum gelegt, und denn wieder mit Gallert garnirt, man kann auch nach Belieben etwas roth färben und solches darzwischen legen, solches siehet recht schön aus. Auch kann man die Rollade in dünne Scheiben schneiden, und gehackte Petersillie, Weineßig und Pfeffer darüber, auch, so man will, Baumöle darunter.

Regula 229.

Kälber-Gekröse mit einer Rohm-Sose.

Die Kälber-Gekröse oder Kaldaunen schneidet man in Stücken und denn in Wasser und ein wenig Salz gar gekocht, denn so thut man sie auf ein Stürzfaß, daß sie rein abtriefen, und deckt sie zu, daß sie warm bleiben, denn eine Rohm-Sose gemacht, nach Reg 33, und ein wenig ganz fein gehackte Scharlotten mit darunter, denn die Käl-

bergekröse angerichtet und die Sose darüber, so ist es recht. Man kann auch sonst eine säuberliche Sose darüber machen, welche man beliebet.

Regula 230.

Kalbfleisch in einem Pasteten-Topf oder zinnernen Terrine.

Man nimmt dazu eine Kalbsbrust, oder was man sonst gutes haben kann, solche in zierliche eckigte Stücken gehauen, denn nach Regula 2, wohl ausgewässert und blanchiret, und denn sauber ausgeputzet, denn unten in den Topf etwas Butter, einige Scheiben Speck, Zwiebeln, Lorbeerblätter, gestoßene Negelein und Muskatenblumen gelegt, und denn das Kalbfleisch ordentlich darauf gepackt, ein wenig Salz darüber, denn zugedeckt und mit einem niedrigen Dreyfuß auf gelindes Kohlfeuer gesetzet, und in seiner eigenen Brühe eine gute Weile schwitzen lassen, unterdessen so kann man ein wenig Coullige machen, von ein paar Scheiben Schinken und ein wenig Abfall von Kalbfleisch, und wenn das Kalbfleisch überhalb gar ist, die Coullige dazu gegossen, sollte aber auf das Kalbfleisch allzu viel Brühe gekommen seyn, so muß man vorher etwas abgießen, und kann man solches mit zu der Coullige thun, damit eine recht gute, kräftige, sämtige Sose auf das Kalbfleisch kömmt, denn vollends damit gar gekocht, zuletzt ein wenig Citronsaft angedrücket, den Topf in eine Schüssel gesetzet und also zur Tafel gegeben; so ist es recht gut.

Regula

Regula 231.

Ragons, oder gespickte Kalbs-Scheiben en Ragout.

Man nimmt ein oder zwey, wie viel man nöthig hat, etwas dicke Scheiben aus einer Kalbskeule, solche mit grob geschnittenem Specke wohl durchgezogen, denn mit einem Stückchen Butter, Kräutern und Gewürze verdeckt zum Feuer gesetzet, und auf langsamen Feuer so schwitzen lassen, bis es Farbe bekommen hat, denn das Fleisch heraus genommen und so viel Brühe oder Fleischsuppe, oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser, so viel als zur Sose nöthig thut, an die kleine Braise gegossen, und denn auch ein wenig braun Mehl daran gemacht, solches durchgekocht und durch einen kleinen Sieb gestrichen, denn das Fleisch wieder hinein gelegt und ein wenig durchgekocht, so ist es in soweit recht und kann auch also mit angedrücktem Citronsaft gegeben werden. Hat man aber etwas von feinen Sachen, als Kälberbrissel, Morcheln, Trüffeln, Champion, Castannien und dergleichen, so kann man von solchen nach Belieben auch daran thun. Auch kann man das gespickte Fleisch, nach Reg. 15, in einer kleinen Braise gar machen und ein fein Ragout, nach Reg. 53, darüber geben, ist auch recht gut.

Regula 232.

Poupiette von Kalbfleisch.

Man nimt ein gutes Stück schier Kalbfleisch aus der Keule und schneidet daraus ganz dünne und breite Scheiben, und solches auf beyden Seiten mit einem

einem Messerrücken fein übergeklopft, denn ein wenig gute feine Farce gemacht, nach Reg. 8, von solcher überher auf das Kalbfleisch geleget und denn aufgewickelt, und um ein jedes auch eine Scheibe Speck gewunden und mit einem Binfaden umwickelt, denn an einem langen dünnen eisernen Spieß gesteckt, damit an einem Bratspieß gebunden und gar gebraten, oder auch in einer kleinen Braise, nach Reg. 15, gar gemacht, denn ein fein Ragout von dem, was man haben kann, nach Reg. 53, oder eine Sauce-Hachee, nach Reg. 38, oder eine Anschowis-Soße, nach Reg. 29, darüber gegeben.

Regula 233.

Marginirte Kälber-Coutletten mit gebackener Petersillie.

Wie selbige gemacht werden, ist zu sehen bey den farcirten Kälberbrüsten, nach Reg. 206.

Regula 234.

Gespickte Kalbsleber mit Sauce aigredous.

Die Leber fein und dicht übergespickt, denn auf ein Spießchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und gar gebraten, denn eine Sauce-Dous dazu gemacht, wie bey der Ochsenzunge, nach Reg. 194, und solche darüber gegeben.

Regula 235.

Geklopft Kalbfleisch mit Sardellen.

Man nimmt dazu ein Stück schier Kalbfleisch aus der Keule, solches in dünne Scheibchen geschnitten, auf beyden Seiten ein wenig übergeklopft und ein wenig dünn mit Mehl bestreuet, und denn ein gutes Stück Butter gelbbraun werden lassen, das

Kalb-

Kalbfleisch dahinein gethan, zugedeckt und aufgelindem Feuer meist gar schwitzen lassen, denn Sardellen oder Cappern mit etwas vielen Zwiebeln klein gehackt, und auch darzu gethan, auch so es nöthig thut, ein wenig Nasses daran, daß die Sose eben wird und nicht kläret, denn noch ein wenig durchgekocht, so wird es recht und gut.

Regula 236.

Weiß geklopft Kalbfleisch.

Man schneidet schier Kalbfleisch in ganz dünne Scheibchen, und denn auf beyden Seiten mit einem Messerrücken ganz fein und dicht übergeklopft, denn solches, nebst einem Stücke Butter, in einem verdeckten Geschirr in seiner eigenen Sose aufgelindem Feuer gar schwitzen lassen, zuletzt etwas Citronsaft angedrücket und mit dem Geschirr ein wenig gerüttelt, daß die Sose eben wird, so ist es recht.

Regula 237.

Düveauen Ragout.

Man nehme ein mittelmäßiges Hinterviertel vom Kalbe, solches, nach Regula 2, wohl ausgewässert und blanchiret, denn mit dick geschnittenem Speck, welches man vorher mit Salz und Pfeffer bestreuen muß, wohl durchgezogen und an einem Spieß halb gar gebraten, denn in eine länglichte Casseroll oder in einen länglichten Kessel gelegt und etwas gute Fleischsuppe durch einen Sieb darauf gegeben und vollends damit gar gekocht; Wenn es denn bald genug gekocht ist, so thut man Kälberbrissel, Morcheln, Champion,

Arti-

Artischockenstühle, einige Stücke gespickte Fricandaux, braun Mehl mit Zwiebeln, ein wenig gestoßene Negelein, Pfeffer und Muskatenblumen, ein wenig Thymian und Lorbeerblätter zusammen gebunden, Citron-Scheiben und Schalen, solches alles daran und damit zu einer kurzen Sose einkochen lassen; so wird es recht und gut. Ein Viertel vom Lamm auch also.

Regula 238.

Ragout von Kälberbrissel mit Champions.

Die Kälberbrissel läßt man auswässern und in heissem Wasser ein wenig steif werden, und, so man will, alsdenn ein wenig fein übergespickt, denn macht man etwas braun Mehl, thut die Brissel dahinein und läßt sie auf beyden Seiten ein wenig gelbbraun braten, denn thut man ganz kleingehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter und frische oder trockne Champion, welche man vorher einweichen muß, daran, ein wenig Brühe darauf, und damit durchkochen lassen, zuletzt Salz und Citronsaft daran, so ist es recht.

Regula 239.

Ragout von Kälberbrissel mit Krebsen, Morcheln, Trüffeln, Champion und dergleichen.

Man nimmt Kälberbrissel, ausgebrochene Krebse, Morcheln, Trüffeln, Artischockenstühle und was man sonst von dergleichen feinen Sachen haben kann, solches alles erstlich, ein jedes nach seiner Art, gar gekocht und zurecht geschnitten, und denn mit einer guten Brühe, nach Regula 53, ein gut fein Ragout davon gemacht, so ist es recht.

Regula

Regula 240.

Gespickte Kälberbrissel mit einer Schinken-Coullige.

Die Kälberbrissel müssen in etwas große Stücke getheilet seyn, denn ausgewässert, in kochendem Wasser steif gemacht, abgeputzet und ganz fein übergespickt, denn ein paar Scheiben Kalbfleisch, ein paar Scheiben Schinken, nebst Kräuter und Gewürz in eine Casseroll geleget, die Brissel darauf und ein paar Scheiben Speck überher denn zugedeckt und auf gelindem Feuer gar geschwitzet, denn die Brissel heraus genommen, in die kleine Braise ein wenig Mehl gestreuet und auf stärkerm Feuer ein wenig eingeschmohret, denn ein wenig Fleischsuppe, oder in Mangel deren kochend Wasser daran gegossen, damit durchgekocht und denn durch einen Sieb gestrichen, die Brissel wieder hinein gelegt, und auf gelindem Feuer ein wenig durchgekocht, so ist es recht und gut.

Regula 241.

Ragout von Kälberbrissel mit Schinken.

Man schneidet Schinken in dünne Scheiben, so viel man nöthig hat, und kocht es gar, die Kälberbrissel gehörig ausgewässert und steif gemacht, denn abgeputzet und mit dem Schinken in eine Casseroll, oder in eine breite steinerne Pfanne gelegt, auch Morcheln, Champion, Ochsengaumen, welche man vorher recht mürbe kochen muß, denn wieder kalt werden lassen, sauber geputzt und klein geschnitten, denn auch Krebse und was man von

dergle-

dergleichen feinen Sachen haben kann, solches alles mit dabey gelegt, auch klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter und Salz, kann man denn zu ein wenig guter Coullige rathen, nach Regula 14, so gießt man von selbiger darauf, so viel als nöthig thut und läßt es damit durchkochen, hat man aber solches nicht, so macht man ein wenig gelbbraun Mehl daran, ein wenig Fleischsuppe darauf, auch Citron daran gethan und damit durchgekocht, so ist es recht.

Regula 242.

Ragout von Kälberbrissel a la Dauphine.

Die Kälberbrissel erstlich wie gehörig steif gemacht, denn auf kleine Spießchen gesteckt, damit an einen Bratspieß gebunden und ein wenig gebraten, oder nur mit den Spießchen in Butter umgekehret, mit geriebenem Brodt bestreuet und auf einem Rost ein wenig gebraten, denn in eine Casseroll gelegt; mit Morcheln, Pistacien, in Striemeln geschnittenen Mandeln, klein gehackten Zwiebeln und Petersillie, und wer es vermag, auch ein wenig Thymian und Basilicum, 3 bis 4 Eyer hart gekocht und ein wenig klein gehackt, etwas Butter und Salz, denn ein wenig Fleischsuppe darauf und damit durchgekocht, denn 3 bis 4 Eyerdotter mit Rohm klein gerühret und damit ablegiret oder abgerühret, daß es sämig wird und nicht käset, so ist es recht gut.

Regula 243.

Gebackene Kälberbrissel.

Wann die Brissel gehörig steif gemacht sind, so kann

kann man sie mit Salz, Weineßig und Pfeffer ein wenig einbeizen oder einmarginiren, denn ein Klar angerühret, nach Regula 66, die Brissel rein abgetrocknet, in den Teig umgekehret, und nach Regula 65, in heisser abgeklärter Butter ausgebacken. Auch kann man sie in klein geschlagenen Eyern umkehren, mit geriebenem Brodt bestreuen und also ausbacken.

Regula 244.

Gespickte Kälberbrissel mit einer Englischen Sose.

Die Kälberbrissel gehörig ausgewässert und steif gemacht, denn fein gespickt, auf kleine Spießchen gesteckt, damit an einem Spieß gebunden und gar gebraten, und denn, nach Regula 41, eine Englische Sose gemacht und darüber gegeben, oder eine Sauerampfer-Sose, nach Regula 37. Auch kann man sie mit einem feinen Ragout geben, nach Regula 53, ist alles recht und gut.

Regula 245.

Kälber-Nieren auf Semmelscheiben.

Wenn man eine kalte gebratene Kälberniere hat, so nimmt man selbige mit dem Fett, schneidet es in Würfeln und hackt es etwas klein, denn legt man es in eine tiefe Schüssel und thut dazu 2 geriebene Semmel, 4 bis 5 Eyer, einige Löffel voll Rohm, geriebenen Muskat und ein wenig Salz. Wem es beliebet, der kann auch Corinten und ein wenig Zucker darein thun, solches denn zusammen durchgerühret, denn auf Semmelscheiben gelegt, ein wenig rund und hoch, mit dem Messer ein we-

nig glatt gemacht und übergekärbet, und denn in einer Tortenpfanne gebacken, oben darf nur Feuer und unten ein wenig heisse Asche seyn, und denn warm zur Tafel gegeben.

Regula 246.

Hammelkeul mit Rührey.

Die Hammelkeul muß man vorher ganz platt und mürbe schlagen und denn an einem Spieß gar braten, und wenn der Braten bald gar ist, so muß man sich, nach Reg. 19, ein wenig recht kurze kräftige Braten-Brühe davon machen, denn 10 bis 12 Eyer klein geschlagen und mit ein wenig Butter und Braten Brühe als ein rechtes ordinaires Rührey abgerühret, solches in die Schüssel gegeben und den Braten darauf angerichtet, denn noch ein wenig Braten-Brühe mit einem Stückchen Butter übers Feuer gehalten und immer mit einem Löffel in die Höhe gezogen, daß es sämig wird, und das auch darüber gegeben, so ist es ein recht schönes Gericht.

Regula 247.

Hammelkeul mit einer Muschel-Sose.

Die Hammelkeul wird eben so wie die vorhergehende präpariret und gebraten, und denn eine Muschel-Sose gemacht, nach Reg. 31, und solche mit Braten-Brühe abgerühret, und wenn man anrichtet, die Sose darüber gegeben, so ist es gleichfals ein recht gutes Gericht.

Regula 248.

Hammelkeul mit Augurken.

Die Hammelkeul ebenfals wohl geschlagen, und

und denn so kann man sowol diese, als auch die vorigen, mit etwas groß geschnittenem Speck durchziehen und gleichfals an einem Spieß gar braten, oder man kann sie auch, nach Reg. 15, in einer kleinen Braise gar machen, und denn die Augurken zubereiten, wie bey dem Rinder-Mürbbraten, nach Reg. 186. Noch besser aber, wenn man es mit den Augurken also machet: Nämlich, ehe man die Keule zum Feuer bringet, so schneide man unten nur ein kleines Stückchen schier ab, dasselbe mit einem kleinen Stückchen Schinken gehackt und gestoßen, auch ein hart gekochtes Ey darunter; denn ein wenig braun Mehl gemacht mit gehackten Zwiebeln, das Gestoßene hinein gethan und wohl durchgebraten, denn Suppe oder Bratenbrühe darauf, damit durchgekocht und denn durchgestrichen, die Augurken muß man vorher in Scheiben oder in Würfeln schneiden, ganz wenig mit Salz besprengen, eine Stunde damit stehen lassen, denn ausgetrocknet, in brauner Butter ein wenig gebraten, und denn zu der durchstrichenen Sose gethan, solches ein wenig durchgekocht, und, so man will, mit ein wenig Weineßig oder Citron-Saft nur eben gebrochen, denn dieses über die Hammelkeule gegeben, ist sehr gut.

Regula 249.

Hammelkeul oder Brust a la Daube.

Die Hammelkeul muß, nach Regula 2, wohl ausgewässert und blanchiret werden, denn mit etwas groß geschnittenem Speck durchzogen, und

denn ferner in allen Stücken nach Regula 205 damit verfahren.

Regula 250.

Hammelfleisch en Ragout mit Cappern.

Das Hammelfleisch wird in zierliche mittelmässige Stücke gehauen, nach Regula 2 wohl ausgewässert und blanchiret, denn in kochendem Wasser zum Feuer gebracht, daß es eben bedeckt ist, und wenn es wohl abgeschäumet ist, ganzen Pfeffer, ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter daran gethan, nebst ein ganz wenig Salz, und damit gar gekocht, denn so macht man ein wenig braun Mehl mit klein gehackten Zwiebeln, nebst ein paar Löffel voll Cappern, darein gethan, wie auch das gekochte Fleisch, und ein wenig von der Suppe durch einen Sieb darauf gegossen, man muß aber zusehen, daß die Suppe nicht zu salzig ist, denn zusammen durchgekocht, daß eine kurze Sose darauf bleibet, und so es nöthig thut und man es vermag, kann man es mit ein wenig Zucker brechen, und so kann man auch nach Belieben Corinten, Negelein und Citron daran thun.

Regula 251.

Hammelkeul oder Brust mit Blumenkohl.

Die Hammelkeul oder Brust kann man, nach Regula 15, in einer Braise gar machen, oder auch, wo es jung und schön ist, an einen Spieß gar braten, und einen guten Blumenkohl, nach Regula 84, entweder mit Fleischsuppe oder mit einer Rohm-Sose verfertigen, das Hammelfleisch anrichten, und den Kohl herum legen, ist recht schön.

Regula

Regula 252.

Hammelfleisch mit weißem oder mit Savoyenkohl ordinair.

Das Hammelfleisch kann man in ordinaire mittelmäßige Stücke hauen, oder man kann es auch in einem Stücke lassen, denn wohl auswässern, daß es weiß und schön wird, denn mit kochendem Wasser in einem großen Geschirr, das weiß kochet, zum Feuer gebracht, wenn es denn wohl abgeschäumet ist, so thut man ein gutes Bund Kraut, als Zellery, Borree und Petersilie, ganz fest zusammen gebunden, daran, auch Salz, und wer da will, auch ein wenig ganzen Pfeffer und Ingber, und sodann den Kohl nach und nach darauf gesteckt, und verdeckt gar gekocht, denn nimmt man den Kohl oben ab mit einem Schaum-Löffel und thut ihn auf einen Durchschlag, drücket das Nasse allmählich heraus, die Pfefferkörner, so man findet, herausgenommen, und dann den Kohl mit einem guten Stücke Butter, gestoßenen Negelein und Muskatenblumen auf gelindem Feuer ein wenig stofen lassen, denn das Fleisch angerichtet und den Kohl um das Fleisch herum gelegt; so ist es recht.

Regula 253.

Hammelfleisch mit weißem und Savoyenkohl auf eine andere Art.

Das Hammelfleisch kann man wie vorher in Stücken hauen, oder man kann eine Keule oder Brust ganz lassen, hat man eine Brust, so kann man den Bauch auslösen, als wenn man sie far-

eiren will, und das Loch wieder zuheften, wie nach der 55. Regel zu sehen ist, und wer da will, der kann sie auch farciren, es ist sehr gut. Denn so muß man es sauber und weiß blanchiren, den Kohl in 4 Stücken schneiden und in Salz und Wasser einmal aufkochen lassen, denn aufgelegt, daß er abkühlet und das Wasser rein ausgedrücket. Denn nach Proportion ein gutes Theil Butter, ein paar Scheiben Speck, ein paar ganze Zwiebeln, beydes mit Negelein besteckt, solches in ein Geschirr gethan und das Fleisch und Kohl darauf gelegt, ein wenig gestoßene Muskatenblumen dazwischen gestreuet, fest zugedeckt und auf gelindem Feuer ganz langsam gar werden lassen, man muß es aber sehr zeitig beym Feuer bringen, weil es wegen ganz langsamen Kochens mehr Zeit erfordert als sonst, es wird aber recht delicat und schön. Insonderheit aber, wo man eine kleine Schinken-Coullige, wie zu den Augurken bey der 248. Regel, verfertiget, und solche, wenn es ein wenig überhalb gar ist, dazu thut und läßt es denn vollends damit gar distilliren, so wird es überaus angenehm und bekommt einen schönen und hohen Gout.

Regula 254.

Hammelbrust en Grillier mit Citron-Schalen.

Die Hammelbrust muß man erstlich in Wasser und Salz gar kochen, denn abtrucknen, in geschmolzener Butter umkehren und mit zusammen gemengtem geriebenem Brodte, gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz bestreuen und auf einem Rost braten, denn so kann man eine Sose dazu machen,

machen, welche man beliebet, denn schneidet man Citronschalen in feine Striemeln, solche ein wenig ausgewässert und gekocht, so geht die Bitterkeit heraus, und denn solche übergestreuet, so ist es recht.

Regula 255.

Hammelfleisch mit Kümmel.

Das Hammelfleisch hauet man in ordinaire Stücke, denn sauber und weiß ausgewässert und mit kochendem Wasser zum Feuer gebracht, nebst ein wenig Salz, wenn es abgeschäumet ist, so kann man etwas Kräuter, als Lorbeerblätter, Zwiebeln und Petersillie daran thun, und wenn das Fleisch gar ist, so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl und thut das Fleisch dazu und nach Gutdünken etwas Kümmel, denn von der Suppe darauf so viel als nöthig thut, durch einen Sieb darauf gegossen, das Fett aber erstlich abgenommen, denn zusammen durchgekocht, so ist es recht.

Regula 256.

Hammelbrust oder Keul mit märkischen Rüben.

Die Hammelkeul oder Brust muß wohl ausgewässert und blanchiret werden, denn läßt man in einem Geschirr ein wenig Butter braun werden, und das Fleisch darinn braun braten, denn kochend Wasser darauf, nebst ein wenig Salz, ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Kräutern, und damit in einer kurzen Suppe gar gekocht. Die märkischen Rüben macht man nach Regula 99, und wenn man anrichtet, so werden die Rüben

überher gegeben, so ist es recht. Wem es beliebet, der kann sowol Keule als auch Brust, nach Reg. 55, farciren.

Regula 257.

Gespickte Hammel-Carbonade mit Endivien.

Die Hammel-Carbonade schneidet und präpariret man erstlich nach Reg 76, aber man muß sie nicht allzu dünn und zu platt schlagen, sondern ein wenig dick lassen, denn fein gespickt als Fricandaux, und denn auch eben so gemacht, als wie bey Reg. 207 angezeiget ist. Die Endivien macht man rein, ein wenig klein geschnitten, in Wasser aufgekocht und wieder abtriefen lassen, denn mit einem Stücke Butter, geriebenem Brodte, Salz, Muskatenblumen und ein wenig Brühe oder Fleischsuppe abgestofet, denn in eine Schüssel gegeben und die Carbonade darauf angericht; so ist es recht. Oder man bestreue die gespickte Carbonade auf beyden Seiten mit Mehl und lasse sie in brauner Butter ein wenig gelbbraun braten, denn in eine Casserolle gethan und Brühe oder Fleischsuppe oder kochend Wasser darauf, ein wenig Gewürz, Kräuter und Zwiebeln daran und also gekocht, die Endivien wie vorher präpariret und zuletzt auch daran gethan, denn kurz eingekocht und ein wenig geriebenen Käse mit daran, solches gibt einen schönen hohen Gout und wird also auch recht gut.

Regula 258.

Geschmohrte Hammelkeul mit Rindfleisch.

Einem Hinterviertel vom Hammel wird der Nierenbraten und der Beinknochen abgehauen und

ganz

ganz mürbe geschlagen, denn thut man Butter in eine Casseroll und läßt sie gelbbraun werden, und denn die Hammelkeul, nebst ein paar Scheiben Rindfleisch dazu hinein gethan, zugedeckt und ganz langsam gar schmohren lassen, man muß es aber zuweilen umkehren; Wenn es denn gar ist, so nimmt man das Rindfleisch heraus, hackt solches so klein als es nur immer werden kann, denn in einem großen Mörsel ferner gestoßen, daß es wie ein feiner Teig wird; denn so nimmt man die Keule auch heraus, und wo zu viel Fett in der Pfanne ist, so gießt man etwas von dem Klaren ab, und denn das gestoßene Rindfleisch zu der übrigen Butter in die Pfanne hinein gethan, nebst ein wenig Mehl, Zwiebeln und Lorbeerblättern, und solches wohl mit einander durchbraten lassen und fleißig umgerührt, denn gute Fleischsuppe oder kochend Wasser darauf, solches wohl mit einander durchgekocht und denn durchgestrichen, denn thut man die Hammelkeul wieder in die durchstrichene Sose, und, so es nöthig thut, gesalzen, und denn zusammen nur ein wenig durchgekocht, so ist es recht und gut.

Regula 259.

Carre vom Hammel mit Augurken.

Carre vom Hammel ist das lange Rückenstücke, wo man die Carbonade von schneidet, solches sauber beschnitten und gespickt und denn an einem Spieß oder in einer kleinen Braise, nach Reg. 15, gar gemacht, und die Augurken, wie bey Reg. 248, oder nach Reg. 186 dazu gemacht,

solch in die Schüssel gegeben und die Carre darauf gelegt; so ist es recht.

Regula 260.

Hammelkeul mit Endivien.

Die Hammelkeul erstlich wohl geschlagen, mit Speck durchzogen und ebenfals an einem Spieß oder in einer Braise gar gemacht, und denn Endivien wie bey Reg. 257, denn die Keule angerichtet und die Endivien-Sose überher gegeben.

Regula 261.

Hammelfleisch auf Türkisch.

Das Hammelfleisch wird in Stücken gehauen, wohl ausgewässert und in Wasser nebst ein wenig Salz recht gar gekocht; denn so macht man eine recht gute Schinken-Coullige, nach Reg. 40, oder eine gute ordinaire Coullige mit etwas Schinken, nach Reg. 14, aber nicht zu wenig, wann solche fertig ist, so thut man das gar gekochte Hammelfleisch dahinein, läßt es ein wenig mit einander durchkochen, denn hingesetzt, daß es kalt wird, in währender Zeit machet man einen erhabenen Rand von gebranntem Wasserteig, nach Reg. 72, um eine Schüssel, so zierlich als man kann, solchen mit Eyern bestrichen und in einer Tortenpfanne antrocknen lassen, denn so thut man das Hammelfleisch mit der Coullige dahinein; hernach muß man auch einen guten dicken Reis fertig haben, der eben so präparirt und abgemacht ist, als zu dem Blumenkohl bey Reg. 86, und denn mit solchem Reis anderthalb Finger dick über das Hammelfleisch gedeckt, mit einem warmen Messer oder Löffel glatt überge-

übergestrichen, und denn in einer Tortenpfanne, als sonst einen Poupeton, gebacken, so wird es sehr gut.

Regula 262.

Hammelfleisch mit Kümmel auf eine andere Art als bey *Regula 255.*

Das Hammelfleisch in Stücken gehauen, wohl ausgewässert und denn gar gekocht, denn sauber geputzet und in eine Casseroll gelegt mit einem Stücke Butter, geriebenem weißem Rockenbrodt, gestoßenem Kümmel, klein gehackten Zwiebeln, ein wenig Weineßig, Salz, gestoßenen Negelein, und Muskatenblumen, ein wenig von der Hammelfleischsuppe, solches alles wohl mit einander durchgekocht, daß eine kurze Brühe darauf bleibet, so wird es recht gut.

Regula 263.

Farcirte Hammelkeul mit einem feinen Ragout.

Man nimmt eine Hammelkeul und schneidet alles Fleisch herunter von den Knochen, auch alle Haut und Sehnen heraus, und denn eine gute Farce davon gemacht, nach Reg 8, denn legt man breite Scheiben Speck in einer Tortenpfanne, denn etwas Farce darauf, denn so legt man den Knochen darauf, und denn andere Farce überher, und formiret es wieder als eine Keule, denn mit einem warmen Messer fein glatt und zierlich gemacht und denn gebacken, denn ein feines Ragout von feinen Sachen, die man haben kann, nach Reg. 53, zubereitet, auch Krebse darunter, wo man sie haben kann, und solches denn über die Keule gegeben, ist sehr schön, kann man zu dem feinem Ragout nicht

rathen,

rathen, so kann man eine andre Sose darüber machen, welche man beliebet.

Regula 264.

Hammelzungen mit Sauce-Hachee.

Die Hammelzungen werden vorher mürbe gekocht, denn die Haut abgezogen und hingelegt, daß sie kalt werden, denn eine Sauce-Hachee gemacht, nach Reg. 38, die Zungen in Scheiben geschnitten und dazu gethan, denn ein wenig zusammen durchgekocht, hernach angerichtet und etwas dick mit geriebenem Brodt bestreuet, eine glüende Feuerschaufel darüber gehalten und Farbe gegeben; so ist es recht.

Regula 265.

Grillirte Hammelzungen.

Die Hammelzungen muß man erstlich recht gar kochen, denn die Haut abziehen, und hinlegen, daß sie abkühlen, und denn in der Mitten länglicht durchgeschnitten, daß es auf beyden Enden noch ein wenig zusammen hält, und wie ein Herz aussiehet, denn fein geriebenes Brodt, gehackte Petersillie, Salz und ein wenig Pfeffer zusammen gemenget, die Zungen in geschmolzenr Butter umgekehret und damit bestreuet, denn auf einem Rost auf beyden Seiten braun gebraten, und denn braune Butter mit ein paar Löffeln voll Brühe, Citronsaft und ein wenig gestoßenem weißen Pfeffer zusammen aufgezogen, mit einem Kümchen in die Schüssel gesetzet und die Zungen herum gelegt, so ist es recht.

Regu-

Regula 266.

Hammelkeul auf Englisch.

Man nimmt ein Hinterviertel von einem rechten schönen Hammel, und hauet den Nierenbraten etwas groß und zierlich ab, daß etwas von der Keule mit daran bleibet, denn solchen an einem Spieß gar gebraten, von dem übrigen, so noch von der Keule zurück ist, schneidet man das schiere Fleisch in dünne Fillees oder Scheiben, und läßt in einer Casseroll etwas Butter braun werden, denn die geschnittenen Scheiben da hinein und wohl darin durchgeschwitzet, denn ein wenig Mehl darüber gestreuet, auch ein wenig Gewürz und Scharlotten daran, ein wenig Brühe oder Fleischsuppe darauf gegeben, gesalzen und denn ein wenig zusammen durchkochen lassen und unter den Braten gegeben.

Regula 267.

Hammelfleisch in einem Rand von dick gekochtem Reis.

Das Hammelfleisch wird in Stücken gehauen und sauber und weiß gar gekocht, denn kann man eine Coullige dazu machen, wie bey Reg. 261, oder eine Sose, wie bey Reg 184 stehet, das Hammelfleisch darin einmal durchgekocht und denn kalt werden lassen, denn könnte man zwar einen Rand von Reis präpariren nach Reg. 86, allein der ist wegen der abgeriebenen Butter zu zart und hält nicht, es gehet nur eben zur Noth an mit dem Blumenkohl, und etwas damit zudecken, als das türkische Hammelfleisch, dazu ist er recht gut.

Man

Man mache es demnach mit einem Reisrand also: Den Reis ganz dick und steif gekocht aber nicht zu mürbe, doch auch, daß er gar ist, und wenn man ihn vom Feuer abnehmen will, so thue man ein Stückchen Butter darein, solches durch einander gerühret und hingesetzt, daß es etwas abkühlet, denn 3 bis 4 Eyerdotter, ein wenig Salz, ein wenig Zucker und geriebenen Muskat, solches dazu gerühret und folgends kalt und steif werden lassen, denn einen Rand davon um eine Schüssel gesetzt, das Hammelfleisch mit der Sose dahinein, denn so kann man es auch mit Reis decken, oder mit geriebenem Brodt etwas dick bestreuen, mit dünnen Scheibchen Butter überher belegen und denn backen; so ist es recht.

Regula 268.

Lammfleisch mit einer weißen Capper-Sose.

Das Lammfleisch wird in mittelmäßige Stücke gehauen, weiß ausgewässert, und, nach Reg. 2, ein wenig blanchiret, denn nebst einem Stückchen Butter, ganzen Negelein und Muskatenblumen, ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern in ein Geschirr gethan, denn zugedeckt und in seiner eigenen Brühe auf gelindem Feuer gar geschwitzet, will aber die Brühe ein wenig zu knapp werden, so kann man ein wenig Nasses zugießen, und vollends gar werden lassen, denn macht man eine weiße Capper-Sose nach Reg. 26, und die Brühe, so auf dem Lammfleisch ist, gießt man durch einen Sieb und rühret die Capper-Sose damit ab, denn das Lammfleisch angerichtet und die Sose darüber gegeben; so wird es recht und gut.

Regula

Regula 269.

Lammfleisch mit Spinnate und Spargel.

Das Lammfleisch präpariret man erstlich wie vorher, nämlich in Stücken gehauen, wohl ausgewässert, ein wenig blanchiret oder gekrellet, sauber ausgeputzet und denn mit ganz wenig kochendem Wasser, einem kleinen Stückchen Butter und Salz zum Feuer gebracht, es muß aber nicht mehr Nasses darauf gegossen werden, als darauf bleiben soll, denn sauber abgeschäumet und kochen lassen, den Spinnat in Wasser einmal aufgekocht, denn aufgegossen, rein ausgedrückt, ein paar mal durchgehackt, und, wenn es ein wenig überhalb gar ist, an das Lammfleisch gethan, imgleichen auch die Spargel, solchen bricht man das Mürbe ab, schneidet es ein wenig klein, denn auch vorher einmal aufgekocht und mit dem Spinnate angethan, denn auch ein Stückchen Butter in Mehl umgekehret und Muskatenblumen, denn noch ein wenig zusammen durchkochen lassen, und zuletzt ein paar Eyerdotter mit Rohm klein geschlagen und damit abgerühret, so ist es recht und gut.

Regula 270.

Gespicktes Lammfleisch mit Spinnate.

Das Lammfleisch muß man nach Regula 2 wohl auswässern und blanchiren, vorher aber in zierliche Stücke hauen, denn abkühlen lassen und sauber und fein gespickt, denn an kleine Spießchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und gar gebraten, denn einen guten Spinnat nach Regula 89, gemacht, solchen in die Schüssel gegeben,

das

das Lammfleisch zierlich darauf angerichtet, und, so man will, auch mit Coutlettchens garniret, so ist es recht schön.

Regula 271.

Lammfleisch mit Sauerampfer und Eyern.

Man kann das Lammfleisch eben so präpariren, spicken und braten als oben bey Regula 270, und denn einen guten Sauerampfer verfertigen nach Regula 90, denn auch also angerichtet und hart gekochte Eyerdotter klein gehackt und übergestreuet, so ist es recht. Auch kann man es machen wie mit dem Spinnate bey Regula 269, nur daß keine Spargel dazu kommen, sondern Zucker und Corinten, wie sichs gehöret, auch zuletzt mit Eyer-Dottern abgerühret, so ist es auch gut.

Regula 272.

Farcirte Lämmerbrüste mit einer Rohm-Sose, Morcheln und Pistacien.

Wie man die Lämmerbrüste präpariren und farciren muß solches ersiehet man bey Reg. 55, und wenn denn solches geschehen, so kocht man sie gar in einer kurzen Suppe mit ein wenig Salz, ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern; denn so macht man eine Rohm-Sose nach Reg 33, und thut rein gemachte und geweichte Morcheln und Pistacien darein, und wenn man die Lämmerbrüste anrichtet, so gibt man die Sose darüber, so ist es recht. Man kann auch sonst andere Sosen darüber machen, welche man beliebet.

Regula

Regula 273.

Lammsköpfe zu zurichten.

Wenn die Lammsköpfe noch roh sind, so muß man sie in der Mitten von einander spalten, doch also daß es bey dem Maule noch ein wenig zusammen hält, denn wohl ausgewässert und mit einem Bindfaden umwunden und denn nebst dem Eingeweide in Wasser und ein wenig Salz abgekocht, wenn sie gar sind, so werden sie in rein kalt Wasser abgespület und denn abgekühlet, denn in der Mitten durchgeschnitten, die Kinnbacken, Zungen und Maul sauber abgeputzet und die unsaubern Knochen heraus gebrochen, denn gerieben Brodt, Pfeffer, Salz und gehackten Petersillie zusammen gemenget, die Köpfe in geschmolzener Butter umgekehret und damit bestreuet, denn auf einer Rost auf beyden Seiten braun gebraten, das Eingeweide kann man in dünne Scheiben schneiden und ein fein Fricassee, wie man sonst nach Regula 202 vom kalten Braten machet, davon verfertigen, oder man kann es nur mit ein wenig brauner Butter, Pfeffer und Salz abschwitzen, oder auch ein wenig durchhacken und mit Butter, Corinten, Zucker, Weineßig und ein wenig Wein durchstofen, denn anrichten und die Köpfe herum legen, so ist es recht.

Regula 274.

Lammfleisch en Grillade.

Das Lammfleisch muß man in etwas große Stücke hauen wohl auswässern und ein wenig blanchiren, denn mit einem Stückchen Butter,

Salz, Pfeffer und Negelein, gehackten Petersilie, Zwiebeln und Weineßig, auf gelindem Feuer verdeckt über halb gar schwitzen lassen, hernach wie vorher die Lammsköpfe bestreuen und braten, denn eine Sose dazu gemacht, welche man beliebet. Insonderheit schicket sich eine weiße Scharlotten-Sose, nach Regula 28, dazu. Man muß die Sose nicht über die Grillade, sondern unten eingießen, so ist es recht.

Regula 275.

Grillade von allen kalten Braten.

Wenn man etwas kalten Braten, es sey Gänse, Enten, Kalekuten, Kapaunen oder was es wolle, zu einer Grillade machen will, so schneidet man es in zierliche Stücken, denn überher kreuzweis eingeschnitten oder eingekärbet, denn auch wie vorher bestreuet und gebraten, denn kann man eine Scharlotten- oder Robert-Sose, nach Regula 20, dazu machen, auch kann man es mit durchgestrichenen oder gestoften Aepfeln geben, wie man will.

Regula 276.

Marginirte Lämmerfüße.

Die vorher rein gemachte Lämmerfüße muß man aufspalten, und von den Beinknochen abmachen, denn mit ein wenig Wasser, Salz, Eßig, ein wenig Speck und Gewürz gar kochen, denn auflegen und Weineßig, Salz, Negelein, Muskatenblumen, weißen Pfeffer und Lorbeerblätter zusammen schlagen, über die Füße gießen und kalt zur Tafel geben. Auch kann man die Füße in Klar oder

Eyer

Eyer umkehren, mit Brodt bestreuen und in abgeklärter Butter ausbacken, wie bey Regula 206 mit mehrem zu ersehen ist.

Regula 277.

Fricassee von Lämmer-Kälber und Hammelfüßen.

Die Füße muß man vorher mit Salz und Wasser, Kräutern, Pfeffer und Ingber gar kochen, denn auflegen, daß sie kalt werden, hernach sauber abputzen, in der Länge durch- und ferner gliederweise abschneiden, und denn nach Regula 202 fertig machen; so ist es recht.

Regula 278.

Gefüllte, oder farcirte Lämmer-Coutlettchen en Ragout.

Die Lämmer-Coutlettchen erstlich sauber abgeschnitten und nach Regula 76 präpariret, denn nach Regula 8 ein wenig Farce gemacht, und von solcher einen kleinen halben Finger hoch überher auf die Coutlettchen gelegt, und denn ein jedes mit einem Stückchen vom Lämmernetz bewunden, hat man nicht so viel Lämmernetze, so kann man nur Papier mit Butter beschmieren und damit bewinden, ist eben so gut, und denn auf einem Rost gar gebraten, denn nach Regula 53, ein wenig fein Ragout gemacht, von dem was man haben kann, und denn das Papier abgemacht, angerichtet und das Ragout überher. Kann man zu dem Ragout nicht rathen, so mache man eine andere Sose darüber, welche man beliebet, näm-

lich eine Sauerampfer-Sose, nach Regula 37, oder eine Englische Sose, nach Regula 41, und so ferner.

Regula 279.

Lammfleisch mit jungem Hopfen.

Man muß das Lammfleisch in mittelmäßige Stücke hauen, wohl auswässern und, nach der 2. Regel, ein wenig blanchiren, denn ein wenig weiß gebrannt Mehl gemacht, das Lammfleisch dazu hinein gethan, nebst Salz, Muskatenblumen und ein Bündchen feiner Kräuter, solches erstlich auf gelindem Feuer wohl durchgeschwitzet, denn ein wenig kochend Wasser darauf und damit gekocht: den jungen Hopfen, so weit als er mürbe ist, klein geschnitten, wohl gewaschen, einmal aufgekocht, auf einen Durchschlag gethan und denn auch an das Lammfleisch, und zusammen gar gekocht, zuletzt mit ein paar Eyerdottern sämig gemacht, oder auch, wenn man das Fleisch heraus genommen und angerichtet hat, ein Stückchen frischer Butter in die Sose gethan und damit, nach der 5. Regel, ablegiret und über das Fleisch gegeben, auch so man will, mit Coutlettchen garniret.

Regula 280.

Lammfleisch mit Wein, Corinten und Citronen.

Das Lammfleisch wird gleichfals nach vorhergehender Regel präpariret, auch mit ein wenig weiß gebranntem Mehle, Gewürz, Salz, Lorbeerblättern, ein paar ganzen Zwiebeln, ein wenig

nig kochendem Wasser ganz kurz gar gekocht, zuletzt etwas Wein, geriebene Citronschalen und Saft, Zucker und Corinten daran, solches nur ein wenig zusammen durchgekocht, mit ein paar Eyerdottern abgerühret, so ist es recht, und so man will, so kann man es auch mit Coutlettchen garniren.

Regula 281.
Lammfleisch mit Trüffeln.

Das Lammfleisch in Stücken gehauen, so groß oder klein als man es haben will, solches ausgewässert und nach der 2. Regel blanchiret, denn nach Proportion ein gutes hochbraunes Mehl gemacht, Zwiebeln und Lorbeerblätter darein gethan, denn auch das Lammfleisch, und solches ein wenig durchgeschmohret, denn kochend Wasser, Salz und ein Bündchen feiner Kräuter daran und damit gekocht, wenn es meist gar ist, so thut man eingeweichte Trüffeln und Morcheln daran, wer es kennet und hat, der kann auch einige Scheiben Acia mit daran thun, denn kurz einkochen lassen, daß nicht mehr Brühe darauf ist, als nöthig thut, so ist es recht. Oder man kann das Lammfleisch fein spicken, vorher an einem Spieß braten, und denn eben so wie jetzt gezeiget verfertigen; Oder man kann das Lammfleisch, nach der 15. Regel, in einer kleinen Braise gar machen, denn das Lammfleisch herausgenommen, die Braise ganz kurz eingeschmohret, daß nur das klare Fett darauf stehet, solches Fett denn abgegossen und in das Geschirr überher etwas Mehl gestreuet, denn Fleischsuppe oder ko-

chend Wasser darauf, solches durchgekocht, daß es eine sämige Coullige oder Kraftsuppe wird, dieses denn durchgestrichen und das Lammfleisch nebst vorbeschriebenen Ingredientien dahinein gethan, ein paar mal zusammen durchgekocht, so ist es recht gut.

Regula 282.

Lammfleisch mit Augurken oder Endivien.

Das Lammfleisch wird in etwas große Stücke gehauen, wohl ausgewässert, blanchiret, und mit Petersillie gespickt und denn an einem Spieß gar gebraten, oder nach der 15. Regel in einer kleinen Braise gar gemacht, und denn die Augurken, wie man bey Reg. 186. findet, oder die Endivien, wie bey Reg. 257, und denn gehörig angerichtet, so ist es recht.

Regula 283.

Lammfleisch mit Stachelbeeren.

Das Lammfleisch erstlich, nach der 2. Regel, sauber präpariret, denn fein gespickt und an einem Spieß gebraten oder in einer kleinen Braise gar gemacht denn die Stachelbeeren, nach Reg. 101. verfertiget und denn zierlich angericht, so ist es recht.

Regula 284.

Pannirten Schweinsschinken, nach *Reg. 176.*

Regula 285.

Grillirte Schweinsfüße.

Die Schweinsfüsse werden erstlich in die Länge bis an das unterste Glied eingeschnitten und denn so zusammen gelassen, denn mit einem Bindfaden überher ganz dicht an einander fest umwunden

und

und denn langsam und sehr lange gekocht, daß sie ganz mürbe werden; wenn sie kalt sind, so werden sie doch wieder hart, daher müssen sie auch eine Nacht liegen, daß sie recht durchkühlen. Wenn man sie gebrauchen will, so löset man den Bindfaden ab und schneidet sie in der Mitten durch, denn in geschmolzener Butter umgekehret, und wie Carbonade bestreuet, denn auf einen Rost gelegt und auf etwas starkem Kohlfeuer geschwind abgebraten, und denn eine Robert-Sose dazu gemacht, nach Reg. 20, solche in die Schüssel gegeben und die Füße zierlich herum geleget, so ist es recht. Ist jemand ein Liebhaber von Schweinsohren und Schnauzen, so können selbige vorher abgekocht, klein geschnitten und mit in die Sose gethan werden.

Regula 286.

Schweinsfüße mit Speck und Thymian.

Die Schweinsfüße muß man erstlich ganz mürbe kochen, denn kalt werden lassen, so werden sie wieder hart, denn sauber abgeputzet, in der Länge mitten durchgeschnitten, in ein Geschirr gelegt, und denn ferner gemacht, wie bey der 218 Regel angezeiget stehet.

Regula 287.

Schweinsfüße mit Rüben.

Die Schweinsfüße werden eben so gekocht und zurecht gemacht als vorher, und die Rüben nach der 99 Regel, und wenn man bald anrichten will, so thut man die zurecht geschnittenen Schweinsfüße hinein und läßt es ein wenig zusammen durchkochen, so ist es recht.

Regula 288.
Rollade von Spanferken.

Dem Spanferken hauet man erstlich Kopf und Beine ab, denn die Brust aufgeschnitten und so ganz von den Knochen abgemacht und das Fleisch, was man nach Möglichkeit an die Haut lassen kann, muß daran sitzen bleiben, wenn man es denn ganz herab hat, so suchet man ferner alles Fleisch rein von den Knochen herab, und so an einigen Stellen an der Haut das Fleisch etwas dick sitzen geblieben, so schneidet man es ein wenig eben, und denn das Fleisch zusammen klein gehackt, mit Salz und fein gehackten Kräutern, denn das Spanferken von einander gebreitet, das Gehackte darauf gestrichen, denn klein gehackte Petersillie, 4 bis 5 hart gekochte Eyer ein wenig klein gehackt, in Striemeln geschnittene Mandeln, in Striemeln geschnittene Citronschalen, rein gemachte Pistacien, gestoßene Negelein und Muskatenblumen und ein wenig Salz, das alles überher gestreuet, und denn rund aufgewickelt, auf beyden Enden und überher zugeheftet, und denn in einem alten reinen Tuch oder Serviette eingewickelt und mit einem Bindfaden sowol kreuzweis als rundherum fest umwunden, denn in Wasser, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Kräuter und ganzen Pfeffer gar gekocht; die Füße und Knochen, welche doch zu nichts nutzen, kann man mit dabey thun, es muß eine gute Zeit kochen, und wenn einem dünket, daß es gar ist, so nimmt man es heraus und setzet es so heiß unter

eine

eine Presse und läßt es eine Nacht darunter stehen, denn nimmt man es heraus, den Faden und Tuch herab, und so kann man es gleich gebrauchen oder auch in einer Lake aufheben; wenn man davon gebrauchet, so schneidet man es in Scheiben und gibt Weineßig mit gehackter Petersillie und gestoßenem Pfeffer dabey. Will man es aber bey einem Gastmahl gebrauchen, so kann man den Kopf schwarz machen, nämlich, man brennet ein paar Hände voll Haberstroh zu Asche, dieselbe Asche klein gemacht, und durch einen feinen Durchschlag gerieben, mit Eyerweiß angemischt, den Kopf trocken abgewischet und damit bestrichen, solches antrocknen lassen und denn wieder bestrichen, bis er ganz schwarz ist, denn in Wasser und Salz abgekocht und wieder kalt werden lassen; wenn man anrichtet, so setzt man den Kopf in die Mitte auf eine erhabene Schüssel, und wer da will der kann ihn auch mit grünen Kräutern und ein wenig Goldschaum auszieren, so gut er will, denn die Rollade in Scheiben geschnitten und zierlich um dem Kopf herum gelegt, den Schüsselrand mit grüner Petersillie dick bestreuet, es siehet proper und schön aus.

Regula 289.
Sülze von Spanferken.

Das Spanferken wird nur in etwas große Stücke gehauen, ein wenig ausgewässert und weiß abgekocht, denn abgekühlt und 24 Stunden in eine Lake gelegt; so kann man es gebrauchen; wenn man es anrichtet, mit vieler Peter-

sillie garniret und Weineßig mit gehackter Petersillie und Pfeffer dabey gegeben.

Regula 290.

Rollade von Schweinsköpfen.

Man nimt dazu einen mittelmäßigen Schweinskopf, der nicht allzu sehr fett ist, und spaltet ihn in der Mitten von einander und auch die Ohren abgeschnitten, denn ein paar mal in frischem Wasser wohl ausgewässert und hernach gar gekocht, er muß aber nicht allzu mürbe gekocht werden, sondern wenn sich die Knochen völlig ausbrechen lassen, so ist er recht, denn herausgenommen und die Knochen ganz warm herausgebrochen, daß die Köpfe ganz bleiben, und denn so muß man Salz, gestoßene Negelein, Pfeffer, Muskatenblumen, in Striemeln geschnittene Citronschalen, gehackte Petersillie, und wer es vermag, ein wenig Thymian, einige hart gekochte Eyer, ein wenig durchgekocht, in Striemeln geschnittene Mandeln und rein gemachte Pistacien, alles in Bereitschaft haben und sogleich warm auf die inwendige Seite der Köpfe dick überstreuen, und die Köpfe wieder zusammen fügen, daß das eine spitze Ende gegen das andere dicke Ende zu liegen kommt, mit einem Bindfaden übers Kreuz wohl umwinden, in ein Tuch beschlagen und unter eine Presse setzen, daß es darunter kalt werde, hernach in einer Lake verwahren; wenn man davon gebrauchet, so schneidet man es in Scheiben und gibt Weineßig, Pfeffer und gehackte Petersillie darüber oder darbey, wie einer will.

Regula

Regula 291.

Preßsülze von Schweinsköpfen, so man gleich gebrauchet.

Dazu kann man nur einen halben mittelmäßigen Schweinskopf nehmen, solchen auswässern und folgendermaßen kochen, nämlich, mit so viel kochendem Wasser zum Feuer gebracht, daß er nur eben bedeckt ist, und denn so thut man dabey einige Kalbsknochen oder Kälberfüße, etwas geraspelten Hirschhorn, in einem dünnen Tuch gebunden, und wenn es wohl abgeschäumet ist, eine Bouteille Wein und eine halbe Bouteille Weineßig, Negelein, Pfeffer, Muskatenblumen, alles ganz daran, auch Kräuter zusammen gebunden, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Citronen und ein wenig Salz, dieses läßt man denn zusammen kochen, bis der Kopf gar ist, man muß ihn aber nicht zu mürbe werden lassen; denn nimmt man ihn heraus und läßt ihn kalt werden, und denn so thut man auch alle Knochen und Kälberfüße heraus, das Fett von der Suppe rein abgenommen, die Suppe mit ein wenig Zucker gebrochen, daß sie wie ein recht schöner und scharfer Gallert schmecket, und denn mit einigem zu Schaum geschlagenem Weißen vom Eye abgekläret und durch eine Serviette laufen lassen, wie man bey Reg. 63 mit mehrem ersehen kann, denn so putzet man dem Kopf die Schwarte sauber ab, und schneidet ihn in feine Würfel, ist er allzu fett, so läßt man davon etwas zurücke, denn so nimmt man eine runde tiefe Schüssel, oder zinnerne

Schale,

Schale, welche eine zierliche Form hat, und belegt sie unten erstlich mit Citronscheiben, rothen Beetscheiben, auch Scheiben von gekochten gelben Wurzeln, alles gekräuset und zierlich eines ums ander gelegt, daß es proper aussiehet, denn so macht man den durchgeklärten Gallert ganz heiß, thut den geschnittenen Schweinskopf in die Schüssel und begießt es mit dem Gallert, daß es eben bedeckt ist, denn hingesetzt, daß es ganz kalt und hart wird, und wenn man es heraus machen will, so hält man es ein wenig gegen das Feuer, oder einen warmen nassen Tuch herum geschlagen, daß es sich rundum löset, und denn in die Schüssel gethan, und mit Gallert garniret, so siehet es recht schön aus.

Regula 292.

Wildes Schweinfleisch mit einer Kirschen-Sose.

Das wilde Schweinfleisch wird in zierliche Stücke gehauen, wohl ausgewässert und in Wasser nebst ein wenig Salz gar gekocht, in währender Zeit macht man etwas braun Mehl, nach Reg. 16, mit ein wenig Zucker, daß es eine schöne hohe Farbe bekommt, denn ein paar Hände voll gestoßene trockne Kirschen, nebst Zimmet und Citronen darein gethan, solches über dem Feuer gerühret, und denn Weineßig und Wasser darauf gegeben, und damit langsam gekocht, daß es sich recht schwarz legiret, und sämig wird, denn durch einen Sieb gestrichen; wenn das Fleisch gar ist, so wird es sauber ausgeputzet

putzet und zu der Sose gethan, denn vollends süß gemacht und ein wenig zusammen durchgekocht; so ist es recht und gut.

Regula 293.

Pañirte oder mit Brodt belegte wilde Schweinszimmer, solches kann man sehen bey Regula 174.

Regula 294.

Hirsch- oder wildes Schweinfleisch mit Wacholdersose.

Das Fleisch wird gleichfals in Stücken gehauen, ausgewässert und in Wasser und Salz gar gekocht, denn macht man braun Mehl mit etwas viel Zwiebeln und gibt gute Brühe oder Fleischsuppe darauf und läßt es damit kochen, denn zuletzt etwas fein gestoßene Wacholderbeeren, Negelein, Salz, Weineßig und Zucker daran, denn das gekochte Fleisch auch hinein gethan, und ein wenig zusammen durchgekocht; so ist es recht.

Regula 295.

Wildes Schweinfleisch mit märkischen Rüben.

Das Fleisch wird ebenfals sauber geputzt und in Wasser und Salz gar gekocht, und die Rüben nach Regula 99 gemacht und über das Fleisch gegeben, ist es aber ein ganzer Zimmer oder Keule, so werden die Rüben rundherum oder an beyden Seiten beygeleget.

Regula 296.

Wilden Schweinskopf einzurichten.

Der Kopf wird von dem Schwein so rauch abgeschnitten, und denn die langen Haar erstlich über ein starkes Feuer ganz kurz abgebrannt, so

viel

viel man abkriegen kann, hernach mit glüenden Feuerschaufeln und glüenden Zangen völlig rein abgebrannt, bis er ganz rein ist, je schwarzer er wird, je besser es ist, denn solches ist sein bester Zierrath, man kann ihn daher, wie bey Regula 288 angemerket ist, schwarz machen, denn so muß man ihn die Zunge ausschneiden und um das Unter- und Obermaul das Fleisch ein wenig lösen, sonsten berstet es im Kochen gerne ab und machet den Kopf unansehnlich, denn kocht man ihn in einem großen Kessel mit Wasser, etwas Salz, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Kräutern gar, denn abgenommen und in der Suppe ein wenig verschlagen lassen, denn heraus genommen und völlig kalt werden lassen, hernach in einer Lake, welche nach Reg. 75, mit Wasser, etwas Eßig und Salz wohl abgeschlagen ist, bis zum Gebrauch verwahret; wenn er zur Tafel soll, so wird er sauber abgeputzt, ganz in eine Schüssel gesetzt, eine Citron ins Maul, die Zunge geputzt, in die Länge durchgeschnitten und dabey gesteckt und sonst mit Grünigkeiten so zierlich angerichtet, als man kann und beliebet, und Weineßig mit Pfeffer dabey gegeben; was von dem Kopf übrig bleibet, kann man wieder in die Lake verwahren.

Regula 297.

Ragout von Hirsch-Ohren, Zungen und Mäulern.

Den Hirschköpfen schneidet man erstlich die Zungen aus, auch die Ohren und Mäuler abgeschnitten und abgehauen, denn alles zusammen mit

mit Haut und Haar, den Kopf samt den Füßen, alles in einen Kessel gethan und gar gekocht, wenn es gar ist, so läßt es sich sauber rein machen, und denn in kaltem Wasser rein abgespület und hingelegt, daß es kalt wird, wenn man es denn gebrauchen will, so muß man es sauber nachputzen, die Ohren in ganz dünne feine Striemeln schneiden, die Zungen in der Mitten durch oder in dicke Scheiben, wie man will, denn auch die Mäuler, und so man daran nicht genug hat, das beste vom Kopf, nämlich die Kinnbacken und die Augen, alles sauber geputzt und klein geschnitten, denn ein wenig braun Mehl gemacht und klein gehackte Zwiebeln, nebst dem Geschnittenen darein gethan, solches auf dem Feuer ein wenig durchpaßiret, und denn recht gute Brühe darauf gegeben und damit durchgekocht, zuletzt Salz und Citronsaft daran, so ist es recht. Auch kann man es also machen, wenn man keine Brühe hat und die Sachen mit braun Mehl einpaßiret sind, so gießt man ein wenig Wasser, Wein und Weineßig daran, Corinten, Citronen, klein geschnittene Mandeln, Lorbeerblätter, Negelein, Salz und ein wenig Zucker daran und damit durchgekocht; so ist es auch recht. Will man es weiß haben, so thut man das Geschnittene in eine Casseroll mit ein wenig fein geriebenem Brodte, einem Stückchen Butter, gute Fleischsuppe, Salz, Citronen, Muskatenblumen daran, damit durchgekocht und zuletzt mit ein paar Eyerdottern ablegiret und sämig gemacht; wem es beliebet, der kann auch einen Löffel voll Senf mit daran thun, ist auch recht gut.

Regula

Regula 298.

Braunes Wildpret mit Oliven.

Das Wildpret sey eine Keule oder sonst dicke Scheibe, wie man es hat, solches wird mit etwas dick geschnittenem Speck durchgezogen und denn, nach der 15 Regel, in einer kleinen Braise gar gemacht, denn so macht man etwas braun Mehl in Baumöle, wem aber die Baumöle zuwider ist, der mache braun Mehl in Butter, denn etwas viel Zwiebeln hinein gethan, nebst einigen dünnen Scheiben Schinken und etwas Rinde oder Krüste vom groben Rockenbrodte, solches auf dem Feuer wohl durchgeschwitzet, denn gute Brühe darauf gegeben, solches durchgekocht und denn durch einen Sieb gestrichen, denn geweichte Trüffeln, abgeschälte Oliven, gehackte Petersillie, Pfeffer, Salz und Muskat daran, denn auch das Wild dazu gethan und zusammen durchpaßiret, zuletzt, nach der 5 Regel, mit einem kleinen Stückchen frischer Butter ablegiret, so ist es recht schön und gut. Eine gute Hammelkeul, oder ein gut Stück schier Rindfleisch gehet auch also an, solches muß aber vorher wohl geschlagen und denn eine Nacht mit klein gehackten Kräutern, Pfeffer, Gewürz, gestoßenen Wacholderbeeren, Zwiebeln, und ein wenig Weineßig eingelegt und eingebeitzet werden.

Regula 299.

Gebratenen Hasen mit einem kleinen Ragout

Den Hasen sauber präpariret, fein gespickt und an einem Spieß gebraten, denn ein wenig braun

braun Mehl gemacht mit klein gehackten Zwiebeln oder Scharlotten, frische oder eingemachte Augurken in Scheiben geschnitten, eingeweichte und rein gemachte Morcheln und Trüffeln, alles in das braune Mehl gethan, und denn, so man keine andere Brühe hat, von dem Hasen, nach Regula 19, ein wenig Bratenbrühe gemacht, solches durch einen Sieb daran gegossen und damit durchgekocht, zuletzt Salz und mit ganz wenig Weineßig nur eben gebrochen, denn angerichtet und die Sose darunter gegeben, so ist es recht.

Regula 300.

Gebratenen Hasen mit sauren Kohl, Austern und Morcheln.

Den Hasen eben so gespickt und gebraten als vorher, denn einen guten sauren Kohl gemacht nach Regula 82, und zuletzt Austern, Morcheln und etwas süßen Rohm daran, damit noch ein wenig durchgekocht, so ist es recht; man kann den Kohl in die Schüssel geben und den Hasen darauf legen, oder man kann den gebratenen Hasen ein paar mal durchhauen und mit dem Kohl ein wenig durchkochen lassen und also zur Tafel geben.

Regula 301.

Hasen mit Oliven, Morcheln und Trüffeln.

Wenn man den Hasen sauber beschnitten hat, so muß man ihn in einige große Stücken hauen, denn spicken und eben so machen als das braune Wildpret bey Regula 298.

Regula 302.

Hasen-Kuchen.

Man schneidet das schiere Fleisch von einem Hasen und alle Haut und Sehnen sauber ab, und denn das Hasenfleisch mit etwas geräuchertem Schinken klein gehackt, denn etwas geriebenen Brodt, 4 Eyer, Salz, gestoßene Negelein und Muskatenblumen, klein geschnittene Citronschalen, ein Stück, nach der 3. Regel, abgeriebener Butter, dieses alles zu einer wohlschmeckenden Farce ganz fein gehackt, und denn so schneidet man schier frisch geräuchert Speck in ganz feine Würfel, nach Proportion als einem dünket, daß es genug ist, und menget solches unter die Farce, denn macht man kleine runde platte Balken daraus als eine Hand groß, und solche mit einer kleinen Braise, nach der 15. Regel, in eine Tortenpfanne gesetzt und gar gemacht; wenn man anrichtet, so macht man eine Sauce-Hachee, nach der 38 Regel, darüber, so ist es recht schön. Hat man von den Balken übrig, so kann man solche aufheben, und nach Belieben aufschneiden oder damit garniren, wie man will, es siehet bunt aus wie eine Mettwurst.

Regula 303.

Eine Gans a la Daube wird gemacht nach der 205. Regel.

Regula 304.

Eine gebratene Gans mit saurem Kohl.

Man machet vorher einen recht guten sauren Kohl, nach der 82 Regel, ganz fertig wie er seyn soll,

soll, und denn die Gans, nach der 1. Regel, zum Braten sauber präpariret, denn mit saurem Kohl gefüllt und an einem Spieß gar gebraten, gegen dem, daß man anrichtet, macht man den übrigen Kohl wieder heiß und legt ihn denn um die Gans herum; so ist es ein schön Gericht.

Regula 305.

Eine Gans mit Blumenkohl.

Wenn man eine Gans, nach der 1. Regel, sauber präpariret und eingebogen hat, so muß man sie mit einem Bindfaden umwickeln, daß sie im Kochen eine zierliche Form behält, und auch nicht von einander fällt, denn so kocht man sie gar mit Wasser, Salz, Zwiebeln und Kräutern, und denn so macht man einen guten Blumenkohl, nach der 84. Regel, und legt solchen beym Anrichten um die Gans herum, so ist es recht.

Regula 306.

Eine Gans mit märkischen Rüben.

Man kann die Gans eben so wie vorher präpariren und abkochen, und denn die märkischen Rüben, nach der 99. Regel, braun oder weiß machen, wie man will, und solche beym Anrichten über die Gans geben, so ist es recht; oder man kann die Gans auch an einem Spieß gar braten und hernach mit den Rüben ein wenig durchkochen, ist auch recht schön.

Regula 307.

Eine Gans mit weißem oder Savoyenkohl wird eben so gemacht als bey Regula 252 und 253.

Regula 308.

Ragout von einer Gans mit Borstorfer-Aepfeln.

Die Gans hauet man in Stücken, denn ein wenig ausgewässert und in einer kurzen Suppe, nämlich mit ein wenig Wasser, ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Kräutern und Gewürz gar gekocht, denn ein wenig braun Mehl gemacht, und das gekochte Gänsefleisch dazu gethan, nebst in Würfeln geschnittenen Borstorfer-Aepfeln, Corinten, ein wenig Zucker, und so man will, in feine Striemeln geschnittenen Mandeln, und denn die kurze Suppe durch einen Sieb darauf gegeben, das Fett muß man aber erstlich abnehmen, denn solches zusammen durchkochen, daß nur eine kurze Brühe darauf bleibet, und so es nöthig thut, ein wenig gesalzen, so ist es recht und gut.

Regula 309.

Gänsefleisch schwarz.

Das Gänsefleisch wird gleichfals in Stücken gehauen ein wenig ausgewässert und blanchiret, denn mit ganz wenig braunem Mehl zum Feuer gebracht, und halb Wasser und halb Wein, nebst Salz und Gewürz, nämlich, ein wenig Negelein und Muskatenblumen daran und damit gar gekocht, zuletzt mit ein wenig Gänseblut legiret und sämig gemacht, so ist es recht.

Regula 310.

Eine Gans mit Aepfeln.

Die Gans muß man, nach Regula 1, ganz weiß und sauber zum Braten präpariren, und denn

denn an einem Spieß gar braten, mit doppeltem Papier bewinden, daß sie ganz weiß bleibet, denn macht man durchgestrichene Aepfel dazu, wie zu den Ochsenzungen, nach Reg. 192, denn schneidet man ein gutes Theil abgeschälter Aepfeln halb durch, die Kärnhäuser heraus, denn einen Bogen Papier mit Butter bestrichen und in eine Tortenpfanne geleget, die Aepfeln darauf gesetzet, mit ein wenig Butter beleget, etwas Zucker übergerieben und unten und oben mit Feuer gar gebacken, wenn alles fertig ist, so thut man die durchgestrichenen Aepfel in die Schüssel und legt die weiß abgebratene Gans darauf, und mit den halben Aepfeln garniret, so ist es recht und gut.

Regula 311.

Eine Gans mit durchgestrichenen Erbsen.

Man kann eine saubere rein gemachte Gans eine Nacht oder 2 mit ein wenig Salz besprengen, oder wo sich solches nicht passen will, so kann man sie ein wenig scharf mit Salz und Kräutern abkochen, denn durchgestrichene Erbsen gemacht, nach Regula 151, und solche ein wenig dicker gelassen, als zur Suppe, und wenn man anrichtet, so kann man die Erbsen überher geben, auch gebratenen Speck und Corinten darüberher gießen, ist recht gut.

Regula 312.

Eine Gans mit Linsen.

Mit der Gans macht man es eben so als vorher, und die Linsen muß man sauber verlesen, wohl

abwaschen und in ein Wasser mit ein paar ganzen Zwiebeln und einem Bunde Kräutern ganz mürbe kochen, denn gießt man das Wasser ab und thut die Hälften Linsen in ein Geschirr und müset sie mit einem Löffel ganz klein, und denn ein wenig gute Brühe und kräftige Suppe darauf, und damit durch einen Sieb gestrichen, daß man eine dicke sämige Sose bekommt, denn die andere Hälfte Linsen auch dazu gethan, mit einem Stücke Butter und ein wenig Salz, denn zusammen durchgekocht und über die Gans gegeben.

Regula 313.

Eine Gans mit Gallert.

Man muß die Gans sauber und weiß rein machen und präpariren, auch mit einem Bindfaden umwinden, und denn so kann man es damit machen, als wie mit der Preßsülze bey Reg. 291, oder man kann die Gans a la Daube abkochen, nach Reg. 205, und einen scharfen Gallert dazu machen, nach Reg 63, denn kann man die Gans in eine tiefe Schüssel legen, die Brust unten kehren und mit heissem Gallert begießen und also kalt werden lassen, wenn es heraus soll, so hält man es gegen das Feuer, daß es sich löset und denn die Schüssel umgekehret, so gehet es heraus, oder man kann beydes kalt werden lassen und denn die Gans mit Gallert belegen, ist auch recht gut.

Regula 314.

Gänse in weißem Sauer, das lange dauret.

Die Gänse muß man in zierliche Stücke hauen und ein wenig auswässern, und denn in kochendem heissem

heissem Wasser nur eben bestarren lassen, aber ja nicht zu viel, sonst gehet die beste Kraft heraus, denn sauber ausdrücken und ausputzen und mit gutem Weineßig zum Feuer setzen, daß es bedeckt ist, und wenn es anfängt zu kochen, wohl abschäumen, gleich im Anfange aber auch etwas geraspelten Hirschhorn in einen dünnen Tuch binden und mit dabey thun, denn auch etwas Negelein und ganzen Pfeffer und also gar kochen, aber daß es ja nicht zu mürbe wird, weil es lange dauren soll; gegen dem da es gar ist, muß man die weiten Zuckergläser, darin man es aufheben will, in einen breiten Kessel mit Wasser setzen, und unten auf den Boden erstlich etwas Heu legen, denn aufs Feuer setzen, daß es heiß wird, und denn so kann man das Gänsefleisch Stück bey Stück hinein legen, hernach die Suppe auch durch ein Tuch ganz kochend heiß darauf gießen, daß es recht voll ist, denn hingesetzt, daß es kalt wird, denn das Schmalz rein abgenommen und mit ein wenig Wachs zugeschmolzen, und an einem guten Ort, da es nicht warm und dumpfigt stehet, verwahret, so dauret es von Martini, da die Gänse am besten sind, bis mitten im Sommer, und ist alsdenn bey der warmen Sommerzeit recht angenehm.

Regula 315.

Enten a la Daube, wird gemacht, nach Reg. 205.

Regula 316.

Enten mit weißem oder Savoyenkohl werden gemacht nach Reg. 252 und 253. Man muß

aber die Enten mit einem Bindfaden umwunden, daß sie im Kochen fein zierlich bleiben.

Regula 317.

Enten mit einem braunen Ueberguß.

Die Enten kann man, nach der 205 Regel, a la Daube abkochen, oder an einem Spieß gar braten, oder nach der 15 Regel in einer kleinen Braise gar machen, und den Ueberguß nach der 18 Regel verfertigen und über die Enten geben.

Regula 318.

Enten mit märkischen Rüben.

Die Enten kann man gleichfals nach vorhergehender Regel gar machen, wie man will, und denn die Rüben nach der 99 Regel verfertigen, und unter oder über die Enten geben, wie man will. Wilde Enten auch also.

Regula 319.

Enten mit Anschowis- oder Sardellen-Sose.

Die Enten kann man an einem Spieß gar braten, oder, nach der 15 Regel, in einer Braise gar machen, und denn eine Sardellen-Sose, nach der 29 Regel, gemacht und darüber gegeben, so ist es recht.

Regula 320

Enten mit Blumenkohl.

Dieses wird eben so gemacht als wie die Gans bey der 305. Regel.

Regula 321.

Enten mit Cappern und Corinten.

Wann die Enten sauber rein gemacht und eingebogen

bogen sind, so thut man ein Stück Butter in eine Casseroll oder breite Pfanne und läßt sie gelbbraun werden, denn die Enten roh darein und auf der Brust braun geschmohret, denn ein wenig kochend Wasser daran, Zwiebeln mit Negelein besteckt, Salz, Lorbeerblätter, ein klein Bouquet feiner Kräuter und damit verdeckt in einer kurzen Brühe gar gekocht, zuletzt ein wenig braun Mehl daran, ein paar Löffel voll Cappern, rein gewaschene Corinten, Citronen und mit Weineßig und Zucker gebrochen, so ist es recht. Ist beym Anrichten zu viel Fett daran, so muß man solches abnehmen.

Regula 322.

Wilde oder zahme Enten mit einer Kirschen-Sose.

Die Enten kann man braten, oder, nach Reg. 15, in einer Braise gar machen, und denn eine Kirschen-Sose gemacht, nach Reg. 292, und solche darüber gegeben, so ist es recht und gut.

Regula 323.

Wilde oder zahme Enten, Kalekuten, Kapaunen, Schnepfen oder Rebhüner mit einer Orangen-Sose.

Was man von diesen Sachen also machen will, das muß man erstlich, nach Reg. 1, sauber präpariren, denn an einem Spieß gar braten, und denn so muß man ein wenig gute Schinken-Coullige machen nach Reg. 40, und wann solche durchgestrichen, und das Gebratene gar ist, so thut man es zusammen, einige Citronscheiben und ein

wenig viel Orangen-Saft angedrücket und denn nur eben damit durchgekocht, so ist es recht.

Regula 324.

Ragout von wilden oder zahmen Enten auf einer Schüssel.

Die Enten muß man recht saftig und schön an einem Spieß braten, denn in eine Schüssel legen, welche ein wenig tief ist, und denn die Enten auf selbiger Schüssel klein geschnitten, daß alle Brühe und Saft in der Schüssel bleibet, denn noch mehr andere Brühe, und so man nichts anders hat, so kann man von der Ente, nach der 19 Regel, ein wenig Braten-Brühe vorher machen und solche mit dazu thun, denn auch ein Stückchen Butter, fein gerieben Brodt, Citron, Morcheln, Champion, Artischockenstühle, und, so man will, auch ein wenig Gewürz, denn zugedeckt und auf einem Feuerfaß vollends fertig gemacht.

Regula 325.

Wilde oder zahme Enten mit einer braunen Brühe nach einem hohen Gout.

Die Enten kann man an einem Spieß, oder nach Reg. 15, in einer Braise gar machen, denn nimmt man einige Sardellen, Trüffeln und Morcheln, solche mit einer Zwiebel klein gehackt, vorher ein wenig gute kräftige wohlschmeckende Coullige gemacht, nach Reg. 14, und wann solche durchgestrichen, das Gehackte auch dazu gethan, auch wer es kennet und hat einige Acia-Scheiben mit daran, solches ein wenig zusammen durchgekocht, und zuletzt mit einem Stückchen Butter und Citron-

saft

saft, nach Reg. 5, ablegiret oder abgerühret und unter die Enten gegeben, ist sehr schön.

Regula 326.

Kalekuten a la Daube.

Wird nach der 205. Regel gemacht.

Regula 327.

Einen Kalekutschen Hahn mit Schinken und Castannien. Item eine Kalbs- oder Hammelkeul, Gänse, wilde und zahme Enten auch also.

Was man nun von obigen Sachen also machen will, solches muß man, das Federvieh nach Reg. 1, und das andere nach Reg. 2, erstlich weiß und sauber präpariren, und denn so kann man es nach der 205. Regel, scharf a la Daube abkochen, hat man aber keine Brühe oder Fleischsuppe zur Tunke, so muß man es mit ein wenig kochendem Wasser zum Feuer bringen, und etwas Kräuter, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Gewürz daran thun, und also gar kochen, daß eine kurze kräftige Suppe darauf bleibet, in währender Zeit macht man die Castannien rein und schneidet etwas Schinken in ganz dünne Scheiben und solche in Milch ein wenig eingeweicht, denn so macht man ein wenig braun Mehl und thut gehackte Zwiebeln darein, denn auch die Schinken, solches wohl über dem Feuer durchgerühret und denn von der kräftigen Suppe darauf gegeben und in einer kurzen Brühe kochen lassen, bis der Schinken gut ist, denn die Castannien auch dazu gethan und noch ein wenig zusammen durchgekocht, denn angerichtet und den

Ueber-

Uebergußüberher gegeben, so ist es ein recht schön Gericht.

Regula 328.

Kalekuten, Kapaunen oder andere junge Hüner a la Dauphine mit Parmesan-Käse farciret.

Die Kalekuten oder Hüner erstlich an einem Spieß gar gebraten, und denn wieder kalt werden lassen, denn die Brüste heraus geschnitten, die Haut abgemacht, das Fleisch von dem Brustknochen ab- und in Würfeln geschnitten, denn klein gehackt, und hernach in einen großen Mörsel gethan, mit ein paar, nach Reg. 4. in Milch geweichten Semmeln, ein paar Hände voll geriebenen Parmesan-Käse, oder in Mangel dessen andern guten Käse, ein wenig Speck, gehackt oder in feine Würfeln geschnitten und ein wenig ausbraten lassen, und denn mit Fett und all dazu, auch ein wenig, nach Reg. 3. abgeriebener Butter, einige Eyer nach Gutdünken, geriebenen Muskat und ein wenig Salz, diß alles zu einem feinen Teig wohl durch einander gestoßen, hat man keinen großen Mörsel, so muß man es so fein hacken, denn solches auf das Huhn machen, daß es seine vorige Form wieder bekommt, denn mit einem warmen Messer fein glatt gemacht und bunt übergekärbet, und denn in einer Tortenpfanne gebacken. Man kann eine Sose darunter machen, welche man will, insonderheit auch eine Auster-Sose, nach Reg. 30, und wie man ferner allda die schönsten Sosen nach der Reihe findet.

Regu-

Regula 329.

Kalekuten, Kapaunen, Hüner oder Enten mit Krebsen, und farciret mit einer Farce, worunter Parmesan-Käse, Speck und hart gekochte Eyer gehackt werden.

Was man von obigen Sachen nach dieser Regel präpariren will, solches muß man erstlich, nach Reg. 56, wohl einrichten und die Knochen heraus lösen, denn etwas schier Kalbfleisch und halb so viel schier geräuchertes Speck ganz fein zusammen gehackt, denn nach Proportion etwas nach Reg. 4 in Milch geweichtes Weißbrodt, etwas geriebenen Parmesan- oder guten andern Käse, 3 bis 4 hart gekochte Eyer, solche mit weißem und gelben alleine klein gehackt, und nebst noch ein paar rohen Eyern dazu gethan, denn auch geriebenen Muskat, ganz fein gehackte Petersillie und Citronschalen und ein wenig Salz, alles zu einer feinen wohlschmeckenden Farce gehackt und wieder in die Hüner gemacht, und beym Rücken zierlich zusammen genehet und zurecht gedrücket, daß es seine vorige Form und Geschick wieder bekommt, denn in kochendem Wasser steif gemacht, und wenn es abgekühlet ist, die Brust sauber gespickt und in gelbbrauner Butter Farbe gegeben, denn ein wenig kochend Wasser darauf und damit verdeckt ganz langsam gar gekocht, oder man kann es nach Reg. 15, in einer Braise gar machen, und denn, nach Reg 12, ein wenig Krebs-Coullige gemacht, und wenn solche fertig und durchgestrichen ist, so thut man die

Krebs-

Krebsschwänze, nebst etwas Morcheln, Champion und was man von dergleichen feinen Sachen haben kann, dazu, solches ein wenig zusammen durchgekocht und darüber gegeben; so ist es ein recht schön Gericht.

Regula 330.

Kalekuten, Kapaunen oder andere Hüner mit einem Ragout von kleinen Schinken, Ochsenzungen, Mäulern, Musserons und Farce.

Die Kalekuten oder Hüner kann man ordinair an einem Spieß sauber und weiß gar braten, und daher mit Speck und Papier wohl bewinden, oder man kann es auch, nach Reg. 15, in einer Braise gar machen, beydes ist gut, denn schneidet man etwas gekochten Schinken in feine Würfeln, und auch geräucherte oder frische Ochsenzungen oder vom Ochsenmaul, was man hat, alles in Würfeln geschnitten und denn, nach der 53 Regel, ein fein Ragout davon gemacht, denn so macht man auch ein wenig delicate Farce, nach der 7 Regel, und davon runde dicke länglichte Stücken fest zusammen gerollet und allein gar gekocht; wenn man anrichtet, so schneidet man die Farce in Scheiben, und leget sie rundherum in die Schüssel, das Hun in die Mitte und das Ragout rundherum über die Farce gegeben; so ist es recht und gut.

Regula 331.

Junge Hüner mit Zellery.

Wann die jungen Hüner vorher, nach der 1 Regel,

gel, weiß und sauber präpariret und eingebogen sind, so thut man sie in eine Casseroll nebst einem Stückchen Butter und läßt sie auf gelindem Feuer in ihrer eigenen Brühe ein wenig schwitzen, denn ein gutes Theil in 4 Stücken oder in dicke Scheiben geschnittenen blanchirten Zellery daran gethan, nebst ein wenig kochendem Wasser, als ohngefähr zur Sose nöthig seyn mag, und damit verdeckt ein wenig gekocht, wenn es bald gar ist, so macht man ein wenig braun Mehl daran, nebst Muskatenblumen, und so es nöthig thut, gesalzen, denn zu einer kurzen Sose eingekocht, so ist es recht und gut.

Regula 332.

Junge Hüner mit Erbsen und Lacktuken-Stengeln.

Wenn die jungen Hüner schon groß und halbgewachsen sind, so schneidet man sie in der Mitten durch, sind sie aber noch klein, so läßt man sie ganz, nach Reg 1 zierlich präpariret und eingebogen, und denn nebst einem Stückchen Butter in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne gethan und verdeckt auf langsamen Feuer etwas abgeschwitzet, und so die Brühe zu kurz darauf wird, so giesset man ein wenig kochend Wasser daran, und auch ein wenig Salz dabey, und läßt es denn gar kochen; denn ausgemachte junge Erbsen und das Mürbe von den Lacktukenstengeln in Würfeln geschnitten, mit einem Stückchen Butter und einem Bunde Petersillie in eine kurze Suppe gar geschwitzet; wenn denn alles gar ist,

ist, so thut man ein Stück ausgewaschener Butter in eine Casseroll mit ein wenig Mehl und ein paar Eyerdottern, solches erstlich zusammen durchgeknettet und denn von der Hüner- und Erbsensuppe durch einen Sieb darauf gegeben und als eine Sose abgerühret, denn auch die Erbsen und Laktuckenstengel dazu gethan und mit voriger Suppe temperiret, daß es nicht zu dick und auch nicht zu dünn ist, denn kann man es auf heisser Asche ein wenig stehen lassen, daß es durchziehet, und wenn man denn anrichtet, wird es über die Hüner oder Küchlein gegeben; so ist es recht.

Regula 333.

Junge Hüner oder Küchlein mit Stachelbeeren.

Die jungen Hüner oder Küchlein muß man vorher zierlich, nach Regula 1, zum Braten präpariren und denn an einem Spieß weiß und schön gar braten, die Stachelbeeren kann man machen nach Regula 101, auf welche Art man will, denn die Küchlein anrichten und die Stachelbeeren rundherum und zwischen eingeben.

Regula 334.

Geschmohrte Küchlein mit Stachelbeeren.

Wenn die Küchlein, nach Reg. 1, sauber rein gemacht und eingebogen sind, so nimmt man rein gemachte Petersillie und etwas Butter, solches zusammen durchgeknettet und in ein jedes Küchlein davon etwas eingestopft, denn thut man etwas Butter in eine Casseroll und läßt sie recht heiß und gelbbraun werden, denn die Küchlein hinein

hinein gethan, zugedeckt und geschmohret, wenn denn die eine Seite gar ist, so muß man sie umkehren und also vollends gar werden lassen; Die Stachelbeeren kann man nach der 101. Regel verfertigen, solche in die Schüssel geben und die Küchlein darauf legen; so ist es recht.

Regula 335.

Junge Hüner oder Küchlein mit einem feinen Ragout.

Die Küchlein oder junge Hüner muß man sauber und weiß an einem Spieß braten, und daher mit Scheiben Speck und Papier wohl bewinden, denn, nach der 53. Regel, ein feines Ragout von einigen feinen Sachen machen, welche man haben kann, und wenn solches fertig ist, die abgebratenen Küchlein dazu gethan und ein wenig zusammen durchschwitzen lassen; so ist es sehr gut.

Regula 336.

Junge Hüner oder Küchlein auf eine andere Art nach einem hohen Gout.

Ob es Kapaunen, oder junge Hüner, oder Küchlein sind, solches ist alles gleich viel, und dieses was man denn hat, wird ebenfals an einem Spieß weiß und schön gebraten, hat man keine Brühe, so mache man ein wenig von dem Braten, nach der 19. Regel, denn so thue man ein Stückchen ausgewaschener Butter in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne, nebst ein wenig Mehl, Scharlotten und ein paar Anschowis klein gehackt, und dabey gethan, wie auch Lorbeerblätter, solches zusammen durchgeknettet, denn ein paar Schei-

ben Schinken ein wenig ausgewässert, in Butter gebraten und in Würfel geschnitten, denn auch Citronscheiben in Würfel geschnitten und alles daran, hernach die Brühe durch einen Sieb darauf und damit abgerühret, die Kapaunen oder Hüner angerichtet, die Brühe darüber, und denn mit in feine Würfel geschnittenem und in Butter gebratenem Semmel, überher bestreuet; so wird es recht gut seyn.

Regula 337.

Kapaun mit geröfteten Semmel-Scheiben in einem zinnernen Topf.

Man kann dazu einen Kapaun oder junge erwachsene Hüner nehmen, dieselben weiß und sauber präpariren, und denn in ein wenig Wasser und Salz gar kochen, es muß aber nicht mehr Salz und Wasser daran als darauf bleiben muß, und wenn er bald gar ist, so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl daran, denn so thut man geröstete Semmelscheiben in einen zinnernen Topf, und streuet klein gehackte Kräuter, als Petersillie, Thymian, Basilicum und Citronschalen darüber, den Kapaun darauf geleget und die Brühe oder Suppe überher, die Brühe aber muß nicht allzu kurz darauf gemacht werden, weil das Brodt etwas viel an sich ziehet; denn läßt man es einmal zusammen auf kochen und giebt es mit dem Topf zur Tafel.

Regula 338.

Kapaunen oder junge erwachsene Hüner mit Zellery nach einem hohen Gout.

Die Kapaunen oder jungen Hüner werden zierlich

zierlich präpariret und an einem Spieß gebraten, denn ein gutes Theil Zellery-Wurzel in etwas dicke Scheiben oder Stücke geschnitten, und allein mit ein wenig Wasser und einem Stückchen Butter gar gekocht, denn ein paar kleine Scheiben Schinken, das Abfall von Hünern oder Kapaunen, als Flügel, Magen und Leber, etwas vom besten Zellery Kraut, so abgeputzet worden, zwey hart gekochte Eyer, das alles klein gehackt und gestoßen, denn etwas braun Mehl gemacht und alles dahinein, auch ein paar geröstete Semmelscheiben, alles über dem Feuer wohl durch einander gerühret, und denn die Suppe von dem allein gekochten Zellery darauf, auch kann man, nach Regula 19, ein wenig Bratenbrühe machen, und solche mit dazu nehmen, denn solches wohl durchgekocht und hernach durch einen Sieb gestrichen, so wird man eine vortreffliche Coullige oder Kraftsuppe bekommen; wenn die Hüner oder Kapaunen gar sind, so thut man sie in die durchgestrichene Brühe und den abgekochten Zellery auch, und läßt es denn auf gelindem Feuer verdeckt ein wenig durchschwitzen; so wird es sehr delicat und schön seyn.

Regula 339.
Kapaunen oder junge erwachsene Hüner, oder Küchlein mit Petersillien-Wurzeln und Rosinen.

Sind es junge Küchlein, so kann man sie, wenn sie vorher sauber reingemacht und eingebogen sind, mit einem guten Stücke Butter in eine

Casseroll oder breite steinerne Pfanne legen, und zugleich ein gut Theil geschnittener Petersillien-Wurzeln, die man vorher in Wasser einmal aufkochen muß, mit dabey thun, und lassen es denn verdeckt in seiner eigenen Brühe etwas schwitzen, hernach kann man, wo es nöthig thut, ein wenig kochend Wasser dazu gießen und vollends damit gar kochen, und denn zuletzt ein wenig weiß gebrannt Mehl und auch eine gute Portion Rosinen, welche man auch vorher etwas alleine kochen muß, daran gethan, auch Salz und Muskatenblumen und damit durchgekocht; so ist es recht. Sind es aber völlig erwachsene Hüner, so muß man sie vorher halb gar kochen, und denn, wie oben stehet, vollends fertig machen.

Regula 340.

Kapaunen oder junge erwachsene Hüner mit einer Anschowis-Sose.

Die Kapaunen oder junge Hüner werden weiß und sauber an einem Spieß gebraten, mit Speck und Papier wohl bewunden, wenn sie gar sind und man anrichten will, so macht man eine Anschowis-Sose dazu, nach der 29. Regel, und gibt sie entweder über dem Kapaun oder darunter, wie man will, es ist beydes recht und gut.

Regula 341.

Kapaunen, oder erwachsene Hüner, oder Enten mit Oliven. Item: So man kalte gebratene Rebhüner, oder Tauben, oder sonst was hat, kann alles also präpariret werden.

Die Kapaunen oder Enten werden gleichfals an

an einem Spieß gar gebraten, die Leber hackt man klein mit einer Zwiebel und einigen abgeschälten Oliven, denn so macht man etwas braun Mehl und das Gehackte dahinein, nebst einem Stücke Speck mit Negelein besteckt und einer Semmelrinde, denn etwas Fleischsuppe oder Brühe darauf, damit durchgekocht, daß man eine sämige Sose bekommt und denn durchgestrichen, die übrigen Oliven muß man vorher von den Steinen abschälen, jedoch daß alles zusammen bleibet, und eine Stunde ins Wasser legen, und denn nebst dem gebratenen Kapaun oder Enten in die durchgestrichene Coullige thun, solches denn ein wenig zusammen durchgeschwitzet, so ist es recht gut. Die Mägen kann man allein gar kochen, in Würfel schneiden und dazu thun.

Regula 342.

Geschmohrten Kapaun oder erwachsene Hüner mit einer Anschowis-Sose.

Wann der Kapaun oder junge erwachsene Hüner, nach Reg. 1, sauber präpariret und eingebegen sind, so thut man ein Stück Butter in eine Casseroll oder steinerne Pfaße und läßt es ein wenig gelbbraun werden, denn thut man den Kapaun oder die Hüner dahinein, denn zugedeckt und langsam gar schmohren lassen, denn hackt man einige Anschowis, und wer solche nicht hat, ein Stück von einem guten Heering mit einer Zwiebel klein, und wenn der Kapaun gar ist, so nimmt man ihn so lang heraus und thut die gehackten Anschowis in die Butter, nebst ein wenig Mehl, solches durch-

gerühret, denn ein wenig Wasser und Eßig darauf gegeben, solches durchgekocht und denn durchgestrichen, den Kapaun wieder dazu gethan und mit einander einmal durchgekocht; so ist es recht und gut.

Regula 343.

Junge Hüner mit Krebsen en Ragout.

Wann die jungen Hüner sauber rein gemacht und eingebogen sind, so setzet man sie zum Feuer mit ein wenig kochendem Wasser, einem kleinen Stückchen Butter und einem Bouquet von feinen Kräutern und damit gar gekocht, die Krebse werden ordinair abgekocht und die Schwänze und Köpfe ausgebrochen, die Hünerleber hackt man klein mit etwas Speck, geriebenem und etwas geweichtem Weißbrodte, ein paar Eyern, Salz, fein gehackter Petersillie, klein gehackten Citronschalen und ganz wenig Gewürz, solches zu einer feinen Farce gehackt, die Krebsköpfe damit gefüllt und zuletzt bey dem Küchlein ein wenig mit kochen lassen, das Fleisch aus den Krebsscheeren muß man heraus machen und mit in die Farce hacken, die reine Krebsschale stößt man klein, und denn so macht man ein wenig braun Mehl und thut die gestoßene Krebsschale dahinein mit einer ganzen Zwiebel und etwas ganzer Petersillie, solches wohl durch einander gerühret und denn von der jungen Hünersuppe darauf gegeben, solches durchgekocht und denn durch einen Sieb gestrichen, denn so thut man die Küchlein, nebst den Krebsköpfen und Schwänzen, alles dazu hinein und läßt ein ganz

wenig

wenig zusammen durchkochen, oder nur auf heisser Asche verdeckt ein wenig durchschwitzen, so ist es recht.

Regula 344.

Küchlein mit jungen Erbsen.

Wird eben so gemacht als bey der 332 Regel, nur daß keine Laktuckenstengel darunter kommen.

Regula 345.

Küchlein oder junge Tauben mit Spargel.

Von den Spargeln wird das Mürbe abgebrochen, klein geschnitten und denn gleichfals nach der 332 Regel fertig gemacht. Item: Mit gelben Wurzeln auch also, die Wurzeln in Würfel oder feine länglichte Striemeln geschnitten und denn auch also gemacht.

Regula 346.

Küchlein in zinnernen Töpfen mit Rosinen.

Die Küchlein muß man, nach der 1 und 2 Regel, sauber präpariren, denn mit klein geschnittenen Zellery- und Petersillien-Wurzeln, nebst einem Stückchen Butter und ein wenig Salz zum Feuer bringen und zusammen gar kochen lassen, und die Rosinen alleine gar gekocht; wenn die Hüner gar sind, so nimmt man sie heraus und legt sie ordentlich in einen zinnernen Pasteten-Topf, an die Brühe macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl, solches durchgekocht und denn durch einen Sieb gestrichen, und die durchgestrichene Brühe nebst den gekochten Rosinen zu dem Küchlein gethan, auch ein wenig Muskatenblumen, denn in den Topf noch ein wenig zusammen durchgekocht,

auch ein wenig Zucker daran, den Topf in eine Schüssel gesetzt, und also verdeckt zur Tafel gegeben. Große Hüner und Kapaunen kann man auch also machen.

Regula 347.

Kapaun a la Jambon, oder Kapaun mit Schinken.

Wann der Kapaun rein gemacht wird, so muß man wohl zusehen, daß man ihn auf der Brust nicht entzwey reisset, und wenn er denn sauber präpariret ist, so macht man oben auf der Brust auf beyden Seiten die Haut mit den Fingern von dem Brustfleisch los, und denn an jede Seite eine gute Scheibe Schinken, welche man ein paar Stunden vorher in Milch einweichen muß, zwischen Haut und Fleisch hinein gesteckt und denn beym Halse die Haut wieder fest gemacht, den Kapaun zierlich aufgespießet und an einem Spieß gar gebraten, denn so muß man noch einige Scheiben Schinken in Milch einweichen und denn selbige in gelbbrauner Butter ein wenig durchbraten oder durchschwitzen lassen, denn solche heraus genommen, die Kapaun-Leber und Magen mit etwas Zwiebeln und etwas Abfall oder Abschnittels von Schinken klein gehackt, denn in die heisse Schinken Butter etwas Mehl gethan, über dem Feuer braun gerühret, und das Gehackte dazu gethan, durchgerühret und gute Brühe darauf, hat man nichts anders, so kann man, nach Reg. 19, ein wenig Bratenbrühe machen und solche darauf geben, solches durchgekocht und denn durch einen Sieb gestrichen,

strichen, wenn denn alles so weit fertig gemacht ist, so thut man den gebratenen Kapaun, nebst den abgeschwitzten Schinkenscheiben in die durchgestrichene Coullige oder Kraftbrühe, läßt solches auf gelindem Feuer ein wenig durchpaßiren oder durchschwitzen, so ist es recht und sehr gut. Ist es in der Zeit und man will einige Castannien mit dabey thun, so stehet solches in eines jedem Belieben.

Regula 348.

Junge Hüner oder Tauben a la Tartarre.

Die jungen Hüner oder Tauben werden, nachdem selbige sauber rein gemacht und eingebogen sind in der Mitten durchgeschnitten, und denn in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne gelegt mit einigen großen Scheiben Speck, Butter, Zwiebeln und Petersillie und damit verdeckt durchgeschwitzet, denn ein wenig Fleischsuppe oder kochend Wasser darauf, ein wenig damit gekocht und denn darin stehen lassen, daß es abkühlet, denn in das klare Fett umgekehret und mit geriebenem Brodte, gehackter Petersillie und Pfeffer bestreuet, und auf einem Rost vollends gar gebraten, denn so macht man eine Sose von gehackten Zwiebeln, Petersillie, Sardellen oder einem Stückchen Heering, Cappern, alles klein gehackt, Pfeffer, Salz und Baumöle nebst einem Stückchen Butter, als eine Castannie groß, in Mehl umgekehrt, dieses zu einer Sose abgerühret und in einer Salsire oder Kümchen in die Mitte gesetzt.

Regula 349.

Junge Hüner mit Sardellen-Sose.

Man muß beym rein machen wohl zusehen, daß

die Hüner nicht gerissen werden, denn ausgenommen und die Haut auf der Brust sauber los gemacht, denn nimmt man die Hünerleber, Morcheln, Champion, ein wenig Speck, ein wenig geweichtes Weißbrodt, ein paar Eyer, Salz und Gewürz, solches ganz fein zusammen gehackt und zwischen Haut und Fleisch hinein gefüllt, denn zierlich aufgespießet und an einem Spieß weiß und schön gar gebraten, oder nach Reg. 15 in einer kleinen Braise gar gemacht, und denn eine Sardellen-Sose nach Reg. 29 verfertiget und darüber gegeben. Hart gekochte Eyerdotter klein gehackt und übergestreuet.

Regula 350.

Junge Hüner oder Kapaunen mit einer Englischen Sose.

Die Kapaunen oder jungen Hüner werden sauber und weiß an einem Spieß gebraten und denn eine englische Sose, nach Reg. 41, verfertiget und darüber gegeben, auch mit gröblich gehackten Eyerdottern bestreuet.

Regula 351.

Junge Hüner mit Erbsen und Krebsen.

Junge ausgemachte Erbsen werden mit einem Bund fest zusammen gebundener Petersillie und einem Stückchen Butter in ihrer eigenen Sose auf langsamen Feuer verdeckt gar geschwitzet, denn so vielen abgekochten Krebsen, als man nach Proportion dazu benöthiget ist, die Schwänze ausgebrochen und von der Schale, nach Reg. 12, eine feine kurze kräftige Coullige gemacht, und wann

solche

solche fertig und durchgestrichen ist, so thut man die abgeschwitzten Erbsen und Krebsschwänze dazu hinein, man muß aber nicht mehr Coullige nehmen, als darauf nöthig ist, solches denn nur eben ein wenig zusammen durchgekocht, und so es nöthig thut, gesalzen, so ist es recht; Die Kapaunen oder jungen Hüner werden mit breiten Scheiben Speck und Papier bewunden, weiß und sauber an einem Spieß gebraten und beym Anrichten oben darauf geleget.

Regula 352.
Hüner oder Tauben in einem zinnernen Pasteten-Topf.

Die Hüner oder Tauben muß man vorher, nach Reg. 1, sauber präpariren oder einbiegen, denn so legt man unten in Topf breite Scheiben Speck, und dünne Scheibchen Butter, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Petersillie, Basilicum, alles klein gehackt und überher aufgestreuet, auch gestoßene Negelein und Muskatenblumen, denn die Hüner oder Tauben darauf gelegt, wieder mit gehackten Kräutern, Gewürz und Salz bestreuet, auch Scheiben Speck überher gelegt, denn zugedeckt und auf gelindem Kohlfeuer schwitzen lassen, wenn es halb gar ist, so kann man ein paar Löffel voll Wein dazu gießen, und zuletzt ein wenig weiß gebrannt Mehl, damit durchgeschüttelt, noch einmal durchgekocht, den Topf sauber abgewischet, in eine Schüssel gesetzet und also zur Tafel gegeben.

Regula

Regula 353.

Kleine Hüner mit Trüffeln.

Wann die kleinen Hüner nach Reg. 1 präpariret sind, so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl, thut die jungen Hüner dazu hinein, nebst einem Bouquet feiner Kräuter, Lorbeerblättern und Salz, auch geweichte Trüffeln und ein wenig kochend Wasser, und damit in einer kurzen Sose gar gekocht, so ist es recht.

Regula 354.

Kapaunen oder große junge fette Hüner mit einer Melange oder allerley Ingredientien.

Wann die Kapaunen oder Hüner vorher weiß und schön präpariret sind, so thut man sie in ein Geschirr mit einem Stückchen Butter, einem Bündchen feiner Kräuter, ein wenig kochendem Wasser, und läßt es damit verdeckt in einer kurzen Suppe gar kochen, denn so nimmt man allerhand Gartengewächs, als märkische oder ordinaire Rüben, Petersillien-Wurzeln, Zellery, Blumenkohl, Artischockenstühle, auch wenn es in der Zeit ist, Spargel, junge Erbsen und Bohnen, alles und ein jedes nach seiner Art vorher rein gemacht, zierlich geschnitten und ein jedes auch alleine gar gekocht, denn auch Morcheln, Pingeln, Pistacien, rein gemacht und geweichet, auch trockene Champion dazu gethan, denn so macht man in einer breiten Pfanne oder Casseroll etwas braunes Mehl nach Gutdünken als dazu erforderlich ist, und denn alle rein gemachte und abgekochte Sachen dahinein gethan, von der kurzen kräftigen Suppe, da

das

das Hun oder die Hüner gekocht sind, darauf gegeben, so viel zur Sose nöthig thut, ein wenig Salz, Muskat oder Muskatenblumen dar-an, ein wenig durchgekocht, und beym Anrichten über die Hüner gegeben; so ist es recht und gut. Austern und Krebsschwänze sind auch sehr gut darein, und mit dem Gartengewächs muß man sich nach der Jahrszeit richten.

Regula 355.

Hüner en Ragout mit Morcheln und Pistacien.

Man nehme ein Hun oder mehr, nachdem man benöthiget ist, solches, nach Regula 1, präpariret, und denn in gelbbrauner Butter auf der Brust ein wenig braun geschmohret, denn kochend Wasser darauf als nur ohngefähr darauf nöthig seyn mag, denn auch eine Zwiebel mit Negelein besteckt, Lorbeerblätter und ein Bouquet feiner Kräuter, und denn damit verdeckt in einer kurzen Brühe gar gekocht; wenn es denn damit gar ist, so thut man eine gute Portion rein gemachter Morcheln und Pistacien nebst ein wenig braunem Mehle daran und damit vollends gar und kurz eingekocht, ein wenig gesalzen, so es nöthig thut; so ist es recht. Item: Von Küchlein, von Tauben, von Enten, von Kalbs- oder Lammfleisch, alles nach Belieben auch also.

Regula 356.

Junge Tauben mit Rosinen.

Die Tauben kann man nur in 4 Stücken schneiden, mit ein wenig braunem Mehle zum Feuer gebracht,

bracht, denn Salz, Gewürz, Zucker, Citronen, Rosinen, ein wenig Wasser und Wein, alles auf einmal daran und damit durchgekocht; so ist es gut.

Regula 357.

Junge Tauben en Poupiette.

Die Tauben werden in der Mitte durchgeschnitten und denn mit einem Stückchen Butter in ihrer eigenen Brühe halb gar geschwitzet, denn so nimmt man die Leber und Magen von den Tauben, nebst einem Stückchen geräucherten Schinken mit etwas Speck daran, Zwiebeln oder Scharlotten, gerieben Brodt, ein paar Eyer, ein wenig, nach Regula 3, abgeriebener Butter und ein wenig Gewürz, das alles zu einer feinen Farce gehackt und einen Finger hoch davon auf die Tauben gelegt, denn Papier mit Butter bestrichen und jedes Stück besonders eingewickelt und auf einem Rost langsam gebraten, denn das Papier abgemacht und angerichtet, man kann eine Sose dabey machen, welche man will.

Regula 358.

Junge Tauben a la Carbodine.

Wann die Tauben vorher rein gemacht, eingebogen und präpariret sind, so schneidet man die Brüste heraus, doch nicht ganz ab, sondern daß es vorne beym Halse noch ein wenig fest hält, denn die Brust rückwerts übergebogen, daß es wie eine Rinde aussiehet, denn in brauner Butter mit gehackten Zwiebeln, Petersillie, Pfeffer und Salz wohl durchgeschwitzet, denn gerieben Brodt, Pfeffer und Salz zusamen gemengt und damit bestreuet und auf einem

einem Rost gebraten; in die Butter, worin die Tauben abgeschwitzet sind, kann man ein wenig Citronsaft eindrücken, solche wieder heiß machen und darüber geben.

Regula 359.

Braun Compote von Tauben.

Die Tauben kann man einmal in der Mitten durchschneiden, oder auch ganz lassen und mit Speck durchziehen, denn ein wenig hochbraun Mehl gemacht mit klein gehackten Zwiebeln oder Scharlotten, die Tauben dazu hinein und wohl zusammen durchgeschwitzet, denn halb Wasser und halb rothen Wein daran, Citronen, Negelein, Lorbeerblätter und Salz, denn kurz eingekocht; so ist es recht.

Regula 360.

Weiß Compote von Tauben.

Dieses wird eben so als das vorige gemacht, nur daß man an statt braun Mehl ein ganz wenig weiß gebranntes Mehl daran machet, und an statt rothen Wein etwas weißen Wein dazu nimmt, und zuletzt mit einigen Eyerdottern und ein paar Löffel voll süßem Rohm, solches zusammen klein rühret, und damit ablegiret und sämig macht, so ist es auch recht.

Regula 361.

Gefüllte Tauben mit Schinken Ragout.

Man muß den Tauben erstlich die Haut von den Brüsten mit den Finger sauber lösen und losmachen, aber ja zusehen, daß man keine Löcher darin reisset, denn schneidet man die Brüste

unter

unter der Haut behende heraus, daß die Haut auf den Tauben sitzen bleibet, und denn so schneidet man das Fleisch von den Brüsten ab und machet eine gute feine Farce davon, nach Regula 56, und damit die Tauben wieder gefüllt und denn in eine kleine breite Pfanne gesetzt mit einem Stückchen Butter, einem Stücke Schinken in dünne Scheiben geschnitten und solches zusammen verdeckt auf langsamen Feuer in seiner eigenen Brühe durchgeschwitzet, zuletzt ein wenig nasses, und so man nichts anders hat, nur ein wenig kochend Wasser daran gegeben, denn auch ein wenig braun Mehl mit einigen klein gehackten Scharlotten daran gemacht, ein wenig damit durchgekocht, daß nur eine kurze sämige Brühe darauf bleibet; so ist es recht schön.

Regula 362.

Junge Tauben in ihrem eigenen Blut, oder mit Blut legiret oder sämig gemacht.

Wenn man die Tauben abthut, so muß man das Blut aufheben, denn die Tauben sauber rein machen, in der Mitte einmal durchschneiden und denn in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne legen, mit einem guten Stücke Butter, ein paar ganzen Zwiebeln und einem Stückchen Speck, beydes mit etlichen Negelein besteckt, auch Lorbeerblätter und ein Bouquet oder Bündchen feiner Kräuter, nebst ein wenig Salz, und damit verdeckt auf langsamen Feuer in seiner eigenen Brühe gar schwitzen lassen, zuletzt das Taubenblut mit ein wenig Wein und Weineßig klein gerühret

ret und die Tauben damit sämig gemacht; so ist es recht.

Regula 363.
Tauben mit Krebsen.

Wann die Tauben vorher, nach Regula 1, präpariret sind, so werden sie in Wasser, ein wenig Salz, ein paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, und so man sonst noch feine Kräuter dazuthun will, gar gekocht, in währender Zeit die Krebsschwänze ausgemacht, die Schalen gestoßen, denn ein wenig gelbbraun Mehl gemacht, die gestoßenen Krebsschalen darin wohl gebraten, und denn von der Taubensuppe darauf gegossen, solches durchgekocht, zuletzt ein wenig Rohm dazu, und denn durch einen Sieb gestrichen, einige Krebsköpfe kann man zurück lassen, die Taubenleber und Magen mit ein wenig Speck, geriebenem Brodt, Salz, ein paar Eyern, ganz fein gehackten Citronschalen, Petersillie, Thymian und ein wenig Scharlotten oder Zwiebeln, das alles zusammen ganz fein gehackt, die Krebsköpfe damit gefüllt und bey den Tauben zuletzt ein wenig mit gekocht, und denn zuletzt alles, nämlich die Krebsköpfe, die Tauben und Krebsschwänze zusammen in die durchgestrichene Coullige gethan und denn nur ein wenig zusammen durchgekocht, so ist es recht und gut.

Regula 364.
Rebhüner mit Zellery.

Wann die Rebhüner zuvor, nach Regula 1, präpariret sind, so werden sie mit etwas Speck,

durchgezogen, denn mit einem Bindfaden umwickelt, daß sie nicht von einander fallen, denn so legt man in eine Casseroll ein paar Scheiben Speck, ein paar Scheiben schier Kalb- Hammel- oder Ochsenfleisch und die Rebhüner darauf, denn zum Feuer gesetzt und langsam schwitzen lassen, als wenn man sonst eine Brühe machet, wenn es denn ganz eingebraiset ist und unten schon etwas braun geworden, so gießt man etwas Nasses darauf, was man hat, auch die Leber und Magen klein gehackt, ein paar geröstete Semmelscheiben und ein wenig braun Mehl, das alles daran und zusammen durchgekocht; Man muß nicht mehr Nasses darauf gießen als zur Brühe nöthig thut; wenn die Rebhüner gar sind, so nimmt man sie heraus, und streichet die Brühe durch einen Sieb; den Zellery muß man in etwas dicke Scheiben schneiden, alleine gar kochen, und denn nebst den Rebhünern in die durchgestrichene Coullige thun und denn ein wenig zusammen durchkochen lassen; so ist es recht und sehr gut.

Regula 365.
Schnepfen mit einer Coullige.

Wann die Schnepfen rein gemacht sind, so muß man sie ausnehmen und fein überspicken, auch mit einem Faden umwinden, daß sie nicht von einander fallen, denn so legt man einige Scheiben Speck und ein paar Scheiben Kalbfleisch in eine Casseroll und die gespickten Schnepfen darauf, denn auch Zwiebeln und Gewürz, und solches denn verdeckt auf gelindem Kohlfeuer in seiner eigenen

genen Brühe geschwitzet, zuletzt ein wenig Fleischsuppe darauf, oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser und damit durchgekocht, denn die Schnepfen herausgenommen und an die Brühe ein wenig braun Mehl gemacht, und was aus den Schnepfen genommen ist, klein gehackt und auch hinein gethan, solches zusammen durchgekocht und denn durchgestrichen, so hat man eine vortreffliche Coullige nach einem hohen Gout; denn kann man die Schnepfen wieder hinein legen und bis zum Anrichten warm halten.

Regula 366.

Französisch Ragout unter gebratenen Schnepfen.

Die Schnepfen werden fein gespickt und an einem Spieß gebraten, man muß sie aber auf kleine Spießchen stecken und so an einem Spieß fest binden, denn so macht man ein wenig Schinken-Coullige, nach Regula 40, und denn ein wenig in Scheiben oder in Würfel geschnittene Acia, abgeschälte Oliven, Champion, in Würfel geschnittene Artischockenstühle, solches alles vorher gehörig präpariret und denn in die Coullige ein wenig zusammen durchgekocht, zuletzt mit einem Stückchen ausgewaschener Butter, nach Regula 5, ablegiret und sämig gemacht, auch Citronsaft daran gedrücket, und denn unter die Schnepfen gegeben.

Regula 367.

Ragout unter Rebhüner.

Die Rebhüner werden ebenfals fein gespickt

und an einem Spieß gebraten, und auch wie vorher ein wenig Schinken-Coullige gemacht, ein wenig Acia, Kälberbrissel, Trüffeln, 25 Stück Austern, geriebenen Muskat, solches alles mit ein wenig Coullige durchgekocht, zuletzt ein wenig frische oder ausgewaschene Butter, ein wenig Acia-Sose und Citronsaft daran und damit legiret und sämig gemacht und denn unter die Hüner gegeben.

Regula 368.

Lerchen mit Aepfeln und Corinten.

Man nehme die Lerchen roh oder gebraten, sie müssen aber ausgenommen werden, und thue sie in eine Casseroll mit in Würfeln geschnittenen Borstorfer-Aepfeln, in Würfeln geschnittenen Cicade, Corinten, Zucker, ein wenig braun Mehl, halb Wein und Wasser, das alles daran und damit durchgekocht; so ist es gut.

Regula 369.

Französisch Ragout von Schnepfen auf eine andere Manier als bey *Reg. 366.*

Man mache etwas braun Mehl mit vielen Zwiebeln, etwas Rinde oder Kruste vom groben Rockenbrodte, einige dünne Scheiben von Schinken, solches wohl zusammen durchgeschwitzet, denn gute Brühe darauf gegeben und eine halbe Stunde damit gekocht, denn durchgestrichen und gehackte Petersillie, abgeschälte Oliven und Muskat daran und denn wieder ein wenig gekocht, zuletzt mit ein wenig klein geschnittenem Acia und einem Stückchen frischer Butter, nach Regula 5, ablegiret,

ablegiret, die gebratenen Schnepfen angerichtet, und die Sose darunter gegeben.

Regula 370.

Ragout von Rebhünern a la Spaniola.

Man setzet erstlich einen Rand um eine Schüssel von gebranntem Wasserteig, nach Reg. 72, nach der Größe und Proportion, als einem dünket, denn schneidet man die gebratenen Rebhüner in Stücken, und denn geriebenem Semmel und geriebenen Parmesan-Käse oder andern guten Käse zusammen gemenget und untergestreuet, denn die Rebhüner, nebst etlichen Stückchen Butter, Orangenscheiben und klein gehackten Scharlotten darauf gelegt und oben wieder wie unten bestreuet, denn gute Brühe darauf, zugedeckt und auf Kohlfeuer durchgekocht, Zwieback darüber gestreuet und mit einer glüenden Schaufel Farbe gegeben, so ist es recht.

Regula 371.

Poupeton von Lämmerfüßen in Farce.

Die Lämmerfüße muß man erstlich in Wasser und Salz gar kochen und denn in kaltes Wasser thun, ein wenig darin liegen lassen, daß sie abkühlen, denn sauber ausgeputzet und in Stücken geschnitten, denn so macht ein wenig weiß gebrannt Mehl mit ein wenig fein gehackten Scharlotten, und ein Bouquet von Thymian, Lorbeerblättern und Petersillie, denn die Lämmerfüße auch dazu gethan und über dem Feuer ein wenig durchpaßiren lassen, denn süßen Rohm darauf gegossen, Muskatenblumen und gehörig gesalzen, und denn damit

ein wenig kochen lassen, die Brühe muß ein wenig lang darauf seyn, weil es noch in die Farce gebacken wird, sonst wird es zu trocken, denn setzt man es hin, daß es kalt wird, und macht eine Farce, nach Regula 8, und thut noch besonders ein wenig gestoßenen Coriander, ein wenig Zucker, und ganz fein gehackten Thymian, wer es vermag, daran, davon denn einen Rand um eine Schüssel gesetzt, nach Proportion als man Lämmerfüße hat, daß die Schüssel voll davon wird, denn so thut man die Füße auch hinein, macht es oben fein eben und bestreuet es etwas dick überher mit fein geriebenem Brodte und belegt es denn überher mit ganz dünnen Scheibchen Butter, und denn in einer Tortenpfanne gelb und schön gebacken, so ist es recht; Man kann es auch oben überher ganz dünn mit Farce belegen und denn backen, solches ist auch gut.

Regula 372.

Poupeton von Lämmerfüßen mit Reis.

Die Lämmerfüße werden eben so gekocht und präpariret, als die vorhergehenden, und so man will, so kann man auch Rosinen mit daran thun, denn so verfertiget man einen dick gekochten Reis, wie zu dem Hammelfleisch, nach Reg. 267, und davon einen Rand um eine Schüssel gesetzet und die zurecht gemachten Lämmerfüße hinein gethan, denn rundherum und oben überher mit einem warmen Messer fein glatt gemacht, fein gerieben Brodt etwas dick darüber gestreuet, mit Scheibchen Butter belegt und gebacken, auch kann man es oben mit Reis bedecken, wie man will.

Regula

Regula 373.

Poupeton von Krebsen.

Man nimt ausgebrochene Krebsschwänze, Kälberbrissel, rein gemachte und geweichte Morcheln, Champion, Artischockenstühle, und was sonst feines zu haben seyn mag, denn so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl mit fein gehackten Scharlotten oder Zwiebeln und thut die Sachen dazu hinein, läßt es auf dem Feuer ein wenig durchpaßiren und den süßen Rohm darauf gegeben und ganz sachte damit ein wenig kochen lassen, denn so macht man von dem Abfall der Krebse ein wenig Coullige nach Reg. 12, aber nur wenig und kräftig, und thut solche auch dazu, denn solches einmal zusammen auf kochen lassen und hingesetzet, daß es abkühlet, denn so macht man eine Farce, entweder von Fischen, nach Reg. 10, oder von Kalbfleisch, nach Reg. 8, und davon einen Rand um eine Schüssel gesetzt und ferner gemacht wie vorher angezeiget ist; man kann auch einige Krebsköpfe füllen mit etwas von der Farce, solche ein wenig vorher abkochen, und denn mit dazu thun; Auch kann man diesen Poupeton mit einem Rande von Reis machen und Krebsköpfe herum setzen.

Regula 374.

Poupeton von Kälberbrissel und feinen Sachen in einem Rand von Farce.

Man machet die Kälberbrissel und alle andere feine Sachen, was man haben kann erstlich rein und zurechte, und denn so macht man eine gute Coullige nach Reg. 14, so viel als nöthig ist,

und mit solcher die feinen Sachen durchgekocht, denn hingesetzet, daß es abkühlet, denn eine gute Farce, nach Regula 18, und davon einen Rand um eine Schüssel gesetzet, die Sachen oder das Ragout hinein gethan, alles rundum zierlich und glatt gemacht, denn oben überher mit fein geriebenem Brodt ein wenig dick bestreut und mit dünnen Scheibchen Butter beleget, und denn in einer Tortenpfanne oder Backofen gebacken, bis die Farce gar und eine schöne Farbe bekommen hat, so ist es recht gut.

Regula 375.

Poupeton von Wachteln. Item: Von Schnepfen, Rebhünern, Tauben, jungen Küchlein, Kramtsvögeln, Lerchen und von andern kleinen Vögeln

Alle obige Sachen, wenn man von einem oder anderm ein Poupeton verfertigen will, so wird es wie gehörig, nach Regula 1, sauber rein gemacht und präpariret, denn auch vorher mit ein paar Scheiben Speck und ein paar Scheiben Kalb- oder Hammel- oder Rindfleisch in eine Casseroll geleget mit Lorbeerblättern, Zwiebeln, Kräutern und ein wenig Gewürz, und denn verdeckt in seiner eigenem Brühe auf gelindem Kohlfeuer gar braisen oder gar schwitzen lassen, denn die Sachen heraus genommen und an die Braise braun Mehl gemacht, denn Fleischsuppe, oder in Mangel deren, kochend Wasser darauf, damit durchgekocht und denn durchgestrichen, denn so thut man die Sachen wieder dazu mit etwas Morcheln, Champion,

pion, Trüffeln und was man sonst von denen Sachen, welche nach Reg. 53 in ein fein Ragout gehören, haben kann, vorher präpariret, gar gemacht, zierlich geschnitten und mit dabey gethan, was man nicht hat und haben kann, wird abgelassen, denn solches zusammen in die Coulli: ge durchgekocht und hingesetzet, daß es abkühlet, und denn so macht man es ferner wie vorher schon angezeiget ist, entweder mit einem Rande von Farce oder mit einem Rande von Reis, wie es einem gefällt und die Umstände es geben.

Regula 376.

Wurst von einer Hammelkeul, so sehr schön bey einem frisch gemachten sauren Kohl und allerhand Gartengewächsen zu geben.

Man schneidet das schiere Fleisch von der Keule ab, und denn alle Haut und Sehnen sauber abgeschnitten, auch das Fett, so an der Nieren sitzet, und so solches nicht genug seyn möchte, so nimmt man so viel frisches Ochsenfett dazu, daß es genug ist, solches alles in Würfeln geschnitten und zusammen ganz fein gehackt, denn einige Hände voll gerieben Brdt, 3 bis 4 Eyer, etwas süßen Rohm und Salz daran gethan, und denn wieder durchgehackt, daß es ganz fein wird, denn etwas Kümmel darunter gemenget, und eine Wurst davon gemacht, man muß sie nicht allzu fest und hart stopfen, weil Eyer und gerieben Brodt darunter kommen, sonst bersten sie leicht, man kann sie nur in Wasser und ein wenig Salz

gar kochen, sie darf auch nicht lange kochen, weil alles fein gehackt ist, sondern nur langsam gekocht und denn gegeben, wobey man will.

Regula 377.

Endulien oder Würste von Kälber-Kaldaunen.

Das Kälbergekröse oder Kaldaunen schneidet man in Stücken und kocht es in Wasser gar, denn wieder in kaltem Wasser abgespület und rein abtriefen und abkühlen lassen, denn dasselbe etwas klein gehackt und nachdem das Gekröse fett oder mager ist, so muß man ein wenig Schweinsfett in ganz feine Würfel schneiden und dazu thun, oder so man solches nicht haben könnte, so kann man nach Reg. 3 ein wenig abgeriebene Butter darein machen, denn auch nach Gutdünken einige Hände voll fein gerieben Brodt, ein wenig ganz fein gehackten Thymian, klein geschnittene Zwiebeln in Butter gebraten, 8 bis 9 Eyerdotter, süßen Rohm und Salz, alles wohl durch einander gerühret und denn in fette Schweinsdärme gemacht, denn setzet man etwas Milch zum Feuer, und wenn selbige anfängt zu kochen, so thut man die Würste hinein, nebst Kräutern, als Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln, Thymian, Majoran, Petersillie, Coriander und ein wenig Salz, und damit nur ganz langsam gekocht, daß man nur eben sehen kann, daß es sich beweget, denn heraus genommen und aufgelegt, daß sie abkühlen, und wenn man sie gebrauchen will, so thut man Butter in eine Pfanne und läßt sie gelb-

braun

braun werden, die Würste, so viel man gebrauchet, dahinein gethan und auf allen Seiten ein wenig langsam gelbbraun gebraten; Wenn man die Würste anrichtet, so gibt man in die braune Butter ein wenig Brühe und Citronsaft, damit umgeschüttelt und über die Würste gegeben.

Regula 378.

Endulien oder Würste von Kälber-Kaldaunen auf eine andere Art.

Wann die Kälbergekröse wie vorher gekocht, und abgekühlet sind, so schneidet man sie in feine Würfel, imgleichen ein wenig Schweinsfett, so es nöthig thut, zuweilen aber trifft man eine Kälbergekröse, welche vor sich selbsten fett genug ist, und also kein Schweinsfett nöthig hat, es müßte denn ein ganz wenig seyn, dieses denn zusammen in ein Geschirr gethan, nebst 3 bis 4, nach Reg 4, in süßer Milch geweichten Rundstücken, auch 8 bis 9 Eyer vorher wohl klein geschlagen, Salz, klein gehackte Citronschalen, Kräuter und ein wenig Gewürz, welches man beliebet, und so es denn noch zu dick und zu steif ist, so muß man noch ein paar Löffel voll Milch dazu gießen, denn auf Kohlfeuer wohl durch einander rühren, daß es ein wenig laulicht warm wird, und denn in Schweinsdärmen gemacht, entweder durch eine Sprütze mit einem weiten Röhr oder wie man sonst kann, denn in halb Milch und halb Wasser mit Kräutern und ein wenig Salz, wie vorher, bey einer halben Stunde ganz langsam gekocht und denn ausgenommen und abkühlen lassen; wenn man sie gebrauchen

brauchen will, so macht man ein Kästchen von Papier, gießt gelbbraune Butter darein und denn die Würste darin auf einem Rost langsam gebraten, sie sind recht schön. Man kann auch nach Reg. 20 und 21 eine kleine braune oder gelbe Robert-Sose dabey machen.

Regula 379.

Wurst von Kalbfleisch.

Man nimmt schier Kalbfleisch und hackt es mit Nierenfett ganz klein, als wenn man eine Farce machen will, man muß aber ein wenig Fett mehr nehmen, denn etwas Rundstücke in Milch geweicht oder nur gerieben Brodt, Salz, etwas süßen Rohm und Muskatenblumen, alles zusammen wohl durch einander gemenget oder durchgehackt, denn nach Proportion der Schüssel in länglichte runde Stücke als eine Wurst ausgewälgert, so viel als man nöthig hat, und denn solche mit einem Kälbernetze umwickelt, oder in Mangel dessen in Papier, so mit Butter bestrichen, denn auf einem Rost gar gebraten und gelbbraune Butter mit Citronsaft darüber, so ist es recht und sehr schön.

Regula 380.

Leber-Würste.

Man nimmt von 1 oder 2 Schweinen die Leber, hackt und stößt sie roh ganz klein und fein, daß sie wie ein Brey wird, und denn dieselbe mit ein wenig Milch durch einen Durchschlag gerieben, denn nimmt man das Fett von der Kehle, welches man den Stich nennet, oder auch von dem

Bauch

Bauch, solches muß man vorher ein wenig über halb gar kochen und wieder kalt werden lassen, denn in feine Würfel geschnitten, denn so kann man auch ein wenig Reis in Wasser nur ein wenig kochen und auch wieder kalt werden lassen, denn auch Salz, Pfeffer, Negelein, Cardemom, geschnittene Zwiebeln, in etwas Fett gekocht und durch einen Tuch gewrungen, solches alles zusammen gethan, wohl durch einander gemenget und denn in Därmen gemacht, denn läßt man sie ohngefähr eine Stunde ganz langsam kochen, und werden sodann kalt gegessen. Man kann sie auch im Rauch ein wenig anräuchern lassen.

Regula 381.
Ordinaire Bratwurst.

Man nimmt schier Schweinfleisch und so viel Fett dazu als nach Gutdünken nöthig ist, aber kein Bauchfett, sondern von dem rechten Speck, denn alle Haut und Sehnen wohl ausgesuchet, klein geschnitten und zusammmen gröblich durchgehackt, denn Salz, ein wenig Pfeffer, Negelein, gestossenen Coriander und klein gehackte Citronschalen, alles zusammen durch einander gemenget und geknettet und denn in Därmen gemacht, wenn man sie braten will, so thut man sie in eine Pfanne mit einem kleinen Stückchen Butter und ein paar Löffel voll Bier, und denn auf Kohlfeuer gesetzet, etwas darauf gedecket und gar gebraten und zuweilen umgekehret, denn kann man sie geben und gebrauchen wie und wozu man will.

Regula

Regula 382.

Französische Würste.

Man muß dazu recht gut schier Schweinfleisch aus den Schinken nehmen, alle Haut und Sehnen sauber abmachen, klein geschnitten und denn ganz fein gehackt, das Fett in ganz feine Würfel geschnitten, es muß aber kein Bauchfett, sondern rechtes fettes Speck dazu genommen werden, und zwar auf 3 Pfund gehacktes Fleisch, 2 Pfund Fett, ferner zu solchem Einsatz, 2, nach Regula 4, in Milch geweichte Semmel, 5 bis 6 Eyerdotter, ein wenig Rohm, Muskatenblumen, Zimmet, Negelein, Pfeffer, Muskat, Salz, ein wenig ganz fein gehackten, oder so er trocken ist, klein gestoßenen Majoran, dieses alles zusammen durchgerühret und durchgemenget, denn in Därme gemacht, und in Wasser nebst ein wenig Salz ganz langsam gar gekocht, sie müssen bey einer Stunde kochen, will man die Würste zur Veränderung auch roth machen, so thut man nur etwas Schweinsblut dazu, und so kann man sie geben womit und wobey man will, auch kann man sie in einer Pfanne mit brauner Butter ein wenig Farbe geben und nach Regula 21 eine gelbe Robert-Sose dabey.

Regula 383.

Kleine Saucischen.

Dazu muß man gleichfals gut schier Schweinfleisch nehmen und völlig halb so viel Fett als schier Fleisch, alle Haut und Sehnen wohl ausgesucht, denn zusammen klein geschnitten, und so fein wie

einen

einen Teig gehackt, denn Salz, klein gehackte Citronschalen, ein wenig zusammen gestoßene Nelein, Muskatenblumen und Cardemom, nebst ein wenig Wein daran, denn noch ein wenig durchgehackt und denn durch eine Sprütze in Schafsdärme gemacht, denn kettenweis zusammen geschränket und gebrauchet wie man will.

Regula 384.

Französische Saucischen.

Die werden eben so als die vorigen gemacht, nur daß man etwas, nach Regula 4, in Milch geweichtes Weißbrodt, nebst ein wenig gestoßenen Coriander mit dazu thut, und denn wie vorher fertig macht, sie können auch bey allen Gartengewächsen, gestoften Aepfeln und mit einer gelben Robert-Sose gegeben werden.

Regula 385.

Gehirn-Würste.

Man nimmt etwas schier Schweinfleisch nach Gutdünken und halb so viel Schweinsfett, solches zusammen ganz fein gehackt, denn so nimmt man 1, 2 oder 3, nach Regula 4, in Wasser oder Rindfleisch-Suppe geweichte Rundstücke, nachdem man viel oder wenig Schweinfleisch genommen hat, nebst gestoßenen Negelein, Pfeffer, Coriander, Salz, klein geschnittenen Zwiebeln in Schweinsfett gebraten, das Gehirn aus einem Schweinskopf ein paar mal durchgehackt, einige Eyerdotter, das alles zusammen wohl durch einander gemenget und denn in Därmen gemacht, sie werden auf einem Rost gar gebraten und mit einer

einer Sose oder sonst bey einem Gemüse gegeben.

Regula 386.

Würste von einem Rinderkopf.

Man koche einen halben Rinderkopf vorher recht gar und mürbe, denn aufgezogen, die Knochen heraus gebrochen, und das Fleisch hingelegt, daß es recht kalt wird, hernach sauber abgeputzet und in ganz feine Würfel geschnitten dieses denn in ein Geschirr gethan, nebst etwas geriebenem oder in Milch geweichtem Brodte, denn auch ein gutes Stück Butter heiß gemacht und ein gutes Theil klein gemachte Zwiebeln etwas darin gebraten und zusammen dazu gegossen, denn auch ein paar Eyerdotter, Salz, ein wenig gestoßene Negelein und Pfeffer und einige Löffel voll Rohm, dieses alles auf gelindem Kohlfeuer durchgemenget, daß es ein wenig laulicht wird, und denn in Därmen gemacht, denn setzet man von dieser Suppe, wo man den Kopf in gekocht hat, zum Feuer, und wenn es anfängt zu kochen, so thut man die Würste hinein und läßt sie ganz langsam eine halbe Viertelstunde kochen, denn aufgelegt, daß sie abkühlen; wenn man sie gebrauchen will, so thut man Butter in eine Pfanne und läßt sie ein wenig gelbbraun werden, denn die Würste, so viel man gebrauchet, hinein gethan und auf allen Seiten langsam ein wenig gebraten und denn mit selbiger Butter angerichtet, von einer Citrone den Saft übergedrücket, ist recht gut.

Regula 387.

Budding-Blanc, oder Würste von gebrate-

nen

nen Kapaunen, Hünern, Kalekuten oder Kalbsbraten.

Wenn man dergleichen Würste machen will, so nehme man von obbemeldten Braten das Weisse von der Brust oder das Weiße aus einer gebratenen Kalbskeule, das Braune sauber ab und das Weiße in Würfel geschnitten, und denn ganz fein gehackt, denn nach Proportion auch etwas Schweinsfett in feine Würfel geschnitten, und nebst dem gehackten Braten in ein Geschirr gethan, denn kocht man etwas Milch auf mit ein paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Majoran und eine Hand voll ganzen Coriander, denn schneidet man von einigen Rundstücken, nach Proportion als man viel Braten genommen hat, die braune Krüste ganz dünne ab, und gießt von der gekochten Kräutermilch darauf, daß es darin weichet, denn rein ausgedrücket und zu dem gehackten Braten gethan, denn auch 6 oder 8 Eyer mit einem kleinen Stückchen Butter zu einem weichen Rührey gemacht und solches durch einen Durchschlag auch dazu gerieben, denn auch fein gehackte Citronschalen, geriebenen Muskat und Salz, und, so es nöthig thut, einige Löffel voll süßen Rohm, daß es nicht zu steif wird und auch nicht allzu dünn, denn auf gelindem Kohlfeuer wohl durch einander gerührt, daß es laulicht wird, und denn durch eine Sprütze mit einem weiten Röhr, oder wie man sonst kann, in Schweinsdärmen gemacht, und nach Möglichkeit darnach gesehen, daß nicht zu viel und auch nicht zu wenig hinein kommt, die Würste ohngefähr ein Quar-

tier lang gemacht und an beyden Enden zugebunden, denn gießt man zu der vorher gekochten Kräutermilch etwas Wasser und läßt es kochend werden, denn auch die Würste und etwas Salz hinein gethan und eine Viertelstunde sehr langsam, daß es sich nur eben und fast kaum beweget, darin gekocht, denn auf ein Tuch gelegt, daß sie abkühlen; Wenn man sie gebrauchen will, so macht man ein Kästchen von Papier und gießt braune Butter darein, und bratet die Würste darin; Man muß aber ja verhüten, daß nicht zu heiß Feuer darunter ist, sonst bersten sie leicht, man kann sie auch nur in einer Pfanne mit brauner Butter ganz langsam braten, es ist solches eben so gut, und wenn man anrichtet, so gießt man die braune Butter darüber.

Regula 388.

Budding Noir oder Blut-Würste.

Man nimmt durchgewachsenes Speck vom Bauch eines frisch geschlachteten Schweins, solches erstlich gar gekocht und wieder kalt werden lassen, denn von der Schwarte ab- und in feine Würfel geschnitten und in ein Geschirr gethan, denn nach Proportion etwas Weißbrodt in Milch geweicht und durch einen Durchschlag gestrichen, ein wenig gestoßenen Coriander, klein geschnittene Zwiebeln in Butter abgeschwitzet, Salz und ein wenig Gewürz, welches man beliebet, dieses alles zusammen gethan, mit gutem frischem Schweinsblut angerühret und in Därmen gemacht, welche nicht gar zu weit sind, denn so kann man die Suppe,

wo

wo das Schweinfleisch in gekocht ist, zum Feuer setzen, etwas Salz darein thun und die Würste ein paar mal ganz langsam darin aufkochen lassen, denn auf ein Tuch geleget, daß sie abkühlen, wenn man sie gebrauchen will, so kann man sie auf Papier oder nur auf einem Rost warm machen oder braten, vorher muß man sie aber ein wenig recht fein einkärben, sie sind recht schön.

Regula 389.
Mandel-Würste.

Man nehme zu einem halben Pfunde klein gestoßenen Mandeln zwey in gekochter Kräutermilch geweichte Rundstücke, wie oben bey Regula 387 angezeiget ist, und thue solches mit den Mandeln in ein Geschirr, denn auch etwas in feine Würfel geschnittenes Schweinsfett, oder so man solches nicht haben könnte, an statt dessen etwas, nach Regula 3, abgeriebene Butter, 6 Eyerdotter oder 6 ganze Eyer, mit dem Weißen und Gelben, solches mit einem Stückchen Butter zu einem weichen Rührey gemacht und durch einen Durchschlag dazu gestrichen, denn auch klein gehackte Citronschalen, geriebenen Muskat, Salz und so es nöthig thut, einige Löffel voll süßen Rohm, ein wenig Zucker, doch nicht so viel, daß es zu süß und widrig wird, dieses alles auf Kohlfeuer wohl durch einander gerühret, daß es ein wenig laulicht wird, und denn ferner in allen es damit gemacht, als oben bey Regula 387, auch in einem papiernen Kästchen oder in einer Pfanne mit gelbbrauner Butter gebraten.

Regula 390.

Hachee mit verlohrnen Eyern, oder auf gerösteten Semmelscheiben.

Wenn man etwas schier kalten Braten hat, es sey was es wolle, so schneidet man das Braune ab, das Weiße klein geschnitten und denn so fein als Mehl gehackt, denn so thut man ein Stückchen Butter mit ein wenig Mehl in eine Casseroll, solches zusammen durchgeknettet, den gehackten Braten dazu gethan, nebst ein wenig Salz und geriebenem Muskat, und denn mit ein wenig Brühe oder Wein und Wasser abgerühret, daß es wie ein etwas dünner schmeidiger Brey wird, denn, nach Regula 62, so viel verlohrne Eyer gemacht als man bedarf, solche in die Schüssel gelegt und das Hachee mit Citronsaft warm darüber, oder weich geröstete Semmelscheiben, oder beydes unten eingelegt.

Regula 391.

Eine Kraftsuppe für Kranke.

Zwey Pfund schier Rindfleisch, 2 Pfund Kalbfleisch ein altes Hun oder Kapaun, die Knochen alle gequetschet, und denn in einen Topf mit Wasser gethan, nebst einem Loth Muskatenblumen, den Topf fest zugekleistert und 5 Stunden gekocht, denn das Klare abgegossen und hingesetzt, denn alles Fleisch klein gestoßen, mit der Grundsuppe durch ein Tuch gewrungen oder durchgepreßt, und denn solches besonders hingesetzt, so wird es wie ein Gallert, und wenn man davon gebrauchen will, so nimmt man von beyden etwas, es ist sehr schön und kräftig.

Regula

Regula 392.

Erinnerungs-Regel von allen farcirten Sachen.

Wie man eine Kalbsbrust, Hammelbrust und Lämmerbrüste farciren und präpariren muß, solches stehet angewiesen bey der 55 Regel, und wenn solches geschehen, so kann man sie in heissem Wasser steifmachen, nach Belieben fein überspicken, denn kochen oder braten, oder nach der 15. Regel, in einer Braise gar machen, und denn auf allerhand Arten geben, wie es einem jeden beliebet, insonderheit kann man sich der schönen Sosen und feinen Ragouen, welche man von der 20. bis 53. Regel zur Genüge findet, zur beliebigen Veränderung bedienen. Imgleichen auch also, was nach der 56. und 57. Regel farciret wird.

Fünfte Abtheilung.

Von Fischen.

Regula 393.

Hechte mit saurem Kohl, Austern, Krebsen und Morcheln.

Erstlich macht man einen recht guten sauren Kohl nach Reg. 82 ganz fertig, wie er seyn soll, denn nimmt man ausgemachte Austern, ausgemachte Krebsschwänze, geweichte und rein gemachte Morcheln, solches zusammen mit ein wenig

Butter durchgeschwitzet und mit etwas süßem Rohm zu dem Kohl gethan, damit durchgerührt und nur ein wenig durchgestofet, die Hechte werden gerissen, in Stücken geschnitten und ordinair in Wasser und Salz abgekocht, und so jemand dieses Gericht für seinen eigenen Appetit oder kleinen Mahlzeit macht, so kann er nur beym Anrichten die Gräten von den Hechten herausnehmen, in einer Schüssel anrichten und den gemachten Kohl überher geben. Soll es aber etwas vornehm seyn, so muß man, nach der 72. Regel, einen kleinen Rand um eine Schüssel setzen, ein wenig antrocknen lassen, denn eine Lage Kohl, die Hechte zierlich darauf geleget und Haut und Gräten abgemacht, denn wieder Kohl überher, daß die Schüssel meist voll wird, denn eine gelbe Fisch-Sose gemacht und noch darüberher gegossen, denn mit fein geriebenem Brodte etwas dick bestreuet, mit dünnen platten Scheibchen Butter überher belegt und in einer Tortenpfanne gebacken, daß es oben eine schöne gelbbraune Farbe bekommt, den Hechtkopf läßt man ganz und setzt ihn beym Anrichten mitten in die Schüssel mit der Leber und etwas Petersillie ins Maul so ist es ganz recht und vollkommen gemacht. Kann man eben nicht allzeit Krebse haben, so muß man selbige weglassen.

Regula 394.

Gespickte Hechte, oder Hechte en Fricandaux.

Dazu braucht man etwas große Hechte, dieselben den Kopf und Schwanz abgeschnitten, das Mittelstheil geschuppt und denn gerissen, den Rückgrad

grad auch heraus geschnitten, denn die Mittelstücke sauber abgewischet, mit Salz ein wenig eingesprenget und etwas damit stehen lassen, denn abgetrocknet und fein gespickt, denn etwas Butter in einer Pfanne gelbbraun gemacht, die Hechte auf beyden Seiten mit Mehl bestreuet, in die heisse Butter gethan und auf beyden Seiten gelbbraun gebraten, doch also, daß sie nicht allzu gar, sondern noch ein wenig saftig bleiben, denn nimmt man die Hechte heraus und thut in die heisse Butter den Rückgrad und so man sonst noch ein wenig kleine Fische haben könnte, nebst einem kleinen Stückchen Schinken, welches man alles vorher klein hacken und stoßen muß, auch klein gehackte Zwiebeln und Petersillie, solches wohl zusammen durchschmohren und durchbraten lassen, fleißig umgerühret, und denn etwas Fleisch-Suppe oder kochend Wasser darauf und damit durchgekocht, denn durch einen Sieb oder Haartuch gestrichen, es muß aber auch vorher ein wenig hochbraunes Mehl mit daran gemacht werden, und so bekommt man denn eine schöne sämige Coullige oder Kraft-Suppe, diese thut man denn mit den Hechten in eine breite Casseroll oder Pfanne, und läßt es noch ein wenig zusammen durchkochen, so hat man ein vortrefflich schön Gericht. Den Kopf und Schwanz kochet man blau ab und setzet solche bey den Hechten in die Schüssel, wenn man anrichtet, es siehet gut aus. Hat jemand eine kleine Tafel, so kann es auch mit einem mittelmäßigen Hecht also gemacht werden.

Regula 359.

Hechte in Courbollon.

Einen großen oder mittelmäßigen Hecht, nachdem man gebrauchet, muß man ausnehmen, reissen und in Stücken schneiden, denn in eine Casseroll oder Kessel thun mit etwas Salz, Petersillie, Zwiebeln, Thymian, Citronen in Stücken oder Scheiben, denn halb rothen Wein und halb Wasser darauf, daß es völlig bedeckt ist, denn zum Feuer gesetzt und gar gekocht, und nach Reg. 54 ein feines Ragout gemacht von den feinen Sachen, so man haben kann, als Morcheln, Champion, Truffeln, Artischockenstühle, kleine Klümpchen von gehackten Fischen, nach der 10 Regel, und was sonst vorhanden seyn mag, denn die Hechte angerichtet und das Ragout darüber, es ist sehr schön. Man kann auch einen Hecht ordinair abkochen und ein solch Ragout darüber geben, ist auch sehr gut.

Regula 396.

Hechte blau gekocht und deren Veränderungen.

Wenn man die Hechte recht lebendig hat, so werden sie ausgenommen, gerissen und in Stücken geschnitten, die etwas kleinen macht man krumm mit dem Schwanz ins Maul, sind sie recht frisch und schön, so muß man sie nicht waschen, und also beym Zurechtmachen rein damit umgehen, sind sie aber unrein und schleimig, so muß man sie abwaschen, und denn wie gehörig in Wasser und Salz abkochen, wenn sie recht

blau

blau und schön sind, so werden sie zierlich angerichtet und die Sosen darunter gegeben, sonst aber, und zumal wenn sie geschuppt sind, so gibt man die Sosen darüber, mit welchen man folgende Veränderungen machen kann, als:

1) Mit einer Petersillien-Sose, oder aufgezogene Butter mit fein gehackter Petersillie, nach Reg. 32. 2) Mit einer Holländischen Sose oder Sauce-Blanc, nach Reg. 22. 3) Mit Anschowis oder Sardellen-Sose, nach Reg. 29. 4) Mit gebratenem Speck und Corinten. Man schneidet Speck in feine Würfel, solches ausgebraten, und in das heisse Speck rein gewaschene Corinten geworfen, daß sie auflaufen, denn ein wenig Weineßig und Zucker hinein gethan und über die Fische gegeben. 5) Mit märkischen oder ordinairen Rüben, solche nach Reg. 99 gemacht und darüber. 6) Mit Petersillien-Wurzeln, die Wurzeln klein geschnitten, mit ein wenig Wasser und einem Stückchen Butter besonders gar gekocht, denn mit der Petersillien-Suppe eine gelbe Brühe abgerühret, denn beym Anrichten erstlich die Petersillien-Wurzeln über die Fische und denn die Brühe darüber. 7) Mit einer Auster-Sose, nach Reg. 30. 8) Mit einer Muschel Sose, nach Reg. 31. 9) Mit kleinen Fricadellen oder Klümpchen von Fischen, Austern, Muscheln und dergleichen. Man machet kleine Klümpchen von einer Farce, nach Reg. 10 gemacht, solche vorher einmal aufkochen lassen, denn solche mit Austern, Muscheln und was man sonsten haben kann, in eine schon

abgerührte Brühe gethan, und denn darüber.

Regula 397.

Hechte mit Heerings-Milch und Austern.

Man nehme dazu einen großen Hecht, solchen geschuppt und bey den Kinnladen ausgenommen, daß der Bauch ganz bleibet, denn als einen Finger dick in runde Stücke geschnitten, abgewaschen und mit Salz etwas eingesprenget, denn abgewischet und in eine breite Casseroll oder Pfanne gelegt, mit Butter, gerieben Brodt, Muskatenblumen, Austern, 6 bis 8 Heering-Milch, welche man ein wenig auswässern muß, denn in Stücken geschnitten oder nur ein paar mal durchgehackt, kann man nicht Heering-Milch genug haben, so nimmt man etwas klein gehackten Heering dazu, solches alles an den Hecht gethan und denn ein gutes Theil Rhein- oder alten Franz-Wein, nebst ein wenig Wasser daran, und denn verdeckt in einer kurzen Brühe gekocht, so wird es sehr schön. Citronen, Zwiebeln und Lorbeerblätter kann man auch mit dabey thun; wenn man ein kleines Gericht hat, so kann man es auch auf einer Schüssel machen.

Regula 398.

Kleine gefüllte Hechte mit einem Ragout.

Die Hechte muß man schuppen, denn beym Rücken aufreißen, auch den Rückgrad heraus machen, daß er beym Bauch zusammen bleibet, denn rein abgewischt und nach Reg. 10 etwas Farce von Fischen gemacht, solches in die Hechte gefüllt,

beym

beym Rücken wieder zugemacht, denn in Butter umgekehret, mit geriebenem Brodt bestreuet, eine Tortenpfanne mit Butter beschmieret, und denn die Hechte hineingelegt und oben und unten mit Feuer gar gebacken, denn hackt und stößt man allen Abfall von den Fischen mit ein wenig Schinken ganz klein, macht ein hochbraun Mehl und thut das klein gemachte von den Fischen dazu mit Kräutern und Zwiebeln, solches wohl durchgeschmohret, denn etwas Suppe oder Wasser darauf, damit durchgekocht und denn durchgestrichen, was man denn von feinen Sachen haben kann, als Morcheln, Trüffeln, Champion und dergleichen, solches thut man darein, läßt es ein wenig zusammen durchkochen, denn gesalzen und mit Citronsaft über die Fische gegeben; so ist es recht gemacht.

Regula 399.
Hechte auf einem Rost gebraten und deren Veränderungen.

Dazu nimmt man gerne etwas große Hechte, selbige geschuppt, beym Rücken aufgerissen und ausgenommen, daß der Bauch zusammen bleibet, denn rein abgewischet, die Rückenseiten fein eingekärbet, mit Salz besprenget und etwas damit stehen lassen, denn abgetrocknet, in geschmolzener Butter umgekehrt und auf einem Rost gar gebraten und fleißig mit Butter bestrichen, denn so kann man diese Hechte geben: 1) Mit einer braunen oder weißen Capper-Sose, nach Reg. 26 und 27. 2) Mit einer Auster- und Muschel-Sose, nach Reg. 30 und 31. 3) Mit einer Sardellen-Sose, nach

Reg.

Reg. 29. 4) Mit Cappern, brauner Butter, nämlich, die Butter braun gemacht und denn einige Löffel voll Cappern darein geworfen und solches ümher gegeben. 5) Mit durchgestrichenen Aepfeln, die Aepfeln werden gemacht wie bey den Ochsenzungen, nach Reg. 192, solche erstlich in die Schüssel gethan und den Hecht darauf gelegt, oder die Aepfel um den Hecht, wie es einem beliebet. NB. Mit einem guten sauren Kohl auch also.

Regula 400.

Grillirte Hechte.

Die Hechte muß man abschuppen, und wo sie etwas groß sind, so muß man sie reißen, ein paar mal durchschneiden und fein einkärben, die kleinen läßt man ganz und kärbet sie auch ein, denn mit Salz besprenget und etwas damit stehen lassen, denn abgewischet, in Butter umgekehret, mit geriebenem Brodte, Salz, Pfeffer und gehackter Petersillie bestreuet und auf einem Rost gebraten, denn eine Sardellen-Sose dazu gemacht, nach Reg. 29. Auch kann man die Remolade-Sose, nach Reg. 50, dabey geben.

Regula 401.

Gebackene Hechte ordinair.

Die Hechte werden vorher geschuppt, gerissen und in mittelmäßige Stücke geschnitten, fein eingekärbet und mit Salz eingesprenget, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehret und in heisser gelbbrauner Butter abgebacken, denn angerichtet und die heisse Butter mit Citronsaft darüber gegeben.

Regula

Regula 402.

Gebackene Hechte in abgeklärter Butter mit gebackener Petersillie.

Dazu muß man etwas große Hechte nehmen, dieselben etwas abgeschuppt, gerissen und auch den Rückgrad herausgenommen, denn in große Stücke geschnitten, neml. einen ziemlich großen oder mittelmäßigen Hecht nur in 4 Stücke, denn gleichfals fein eingekärbet und mit Salz eingesprenget, hernach abgetrocknet und 3 bis 4 Eyer mit einer steifen Ruthe geschlagen bis sie recht dicke werden, die Fische darin umgekehret, mit fein geriebenem Brodte bestreuet und denn in einer weiten Casseroll in heisser abgeklärter Butter ausgebacken; wenn die Fische gar sind, so muß man ein paar gute Hände voll rein gemachter Petersillie in Bereitschaft haben, das Nasse rein ausschwenken, und denn in die heisse Butter werfen, mit der Schaumkelle immer umgeworfen bis man siehet, daß er rasch und knopprig wird, so ist er gut, denn gleich heraus genommen und auf grau Papier gelegt, auf die Schüssel, wo die Fische ein sollen, muß man einen umgekehrten Teller oder kleine Schüssel legen, die gebackenen Fische zierlich und hoch darauf anrichten, mit der Petersillie sauber garniren, und halb durchgeschnittene Citronen mit darzwischen oder dabey setzen; so ist es recht und gut.

Regula 403.

Blaue Karpfen naturell.

Die Karpfen werden gerissen, in Stücken geschnitten

schnitten, mit Eßig angeblauet und denn in Wasser und Salz abgekocht und Meerrettig mit Weineßig und Zucker dabey gegeben.

Regula 404.

Eine große Karpfe in Courbollon.

Die Karpfe muß man ausnehmen und auswaschen, denn nehme man Petersillie, Thymian und Zwiebeln, solches gröblich durchgehackt mit einem guten Stücke Butter, Negelein und Muskat zusammen gemenget den Karpfenbauch damit gefüllet, denn zugenehet, die Karpfe angeblauet mit heiß gemachtem Eßig, und denn wie den Hecht, nach Regula 395, in Courbollon abgekocht, denn so ganz in eine Schüssel gesetzet, mit Petersillie garniret und dabey gegeben, was man will.

Regula 405.

Karpfe schwarz gemacht.

Die Karpfe muß man schuppen, rein abwaschen, beym Bauch aufschneiden, das Eingeweide heraus nehmen, und die Galle behende abmachen, denn so gießt man ein paar mal Eßig in die Karpfe und spület das Blut rein damit aus; wenn man die Karpfen ausnimmt, und auch wenn man sie auswäschet, so muß man sie immer in die Höhe halten, daß nichts von dem Blute umkomme, denn die Karpfe vollends gerissen, in Stücken geschnitten und ein paar Stunden mit Salz etwas scharf eingesprenget, denn etwas recht hochbraun Mehl gemacht mit klein gehackten Zwiebeln, die Karpfe abgetrocknet und mit Lorbeerblättern, Citronen und gestoßenen Negelein darein gethan,

denn

denn etwas rothen Wein und das Karpfenblut darauf gegossen, und so solches nicht genug, auch ein wenig Wasser dazu, denn zugedeckt, geschwind abgekocht und zuweilen die Casseroll ein wenig gerüttelt, daß es nicht anbrennet, zuletzt muß es mit ein wenig Zucker gebrochen werden, und beym Anrichten muß man zusehen, daß man es nicht zerbricht. Man kann auch die schwarze Karpfe auf eine etwas tiefe Schüssel machen, und so muß man das braune Mehl in einer Pfanne besonders machen und so darauf thun, und denn mit der Schüssel wohl gerüttelt und auf einem niedrigen Dreyfuß unter einer verdeckten Schüssel gar kochen lassen.

Regula 406.
Karpfen in Gallert.

Die Karpfen werden rein geschuppt, beym Bauch ausgenommen und sauber abgewischt, denn einen dünnen Tuch in Weineßig genetzet, die Karpfen darin beschlagen und also in Wasser und Salz abgekocht und hingesetzt, daß er darin abkühlet, denn, nach Regula 63, etwas scharfen Gallert gemacht, und wenn der auch kalt ist, so wird der Karpfen recht in die Schüssel gesetzet und mit abgestochenem Gallert rundherum belegt und mit Citronen garniret; so ist es in so weit recht. Oder man kann es auch also machen, man lasse ein Viertelpfund weißen geraspelten Hirschhorn in etwas Wasser ein paar Stunden kochen, die Karpfen wie vorher präpariret und ein paar Stunden mit Salz eingesprenget, denn rein abgewischt,

in

in ein Geschirr gethan mit Lorbeerblättern, Negelein, Zimmet und Citronen, denn Weineßig, Wein und das Klare von dem Hirschhorn darauf gegossen, daß sie bedeckt ist, und darin gar gekocht, denn in eine Schüssel gesetzet und die Suppe durch einen Sieb darüber und damit kalt werden lassen; so ist es auch ein Gallert.

Regula 407.

Karpfe mit Zwiebeln oder Polnisch.

Die Karpfe wird geschuppt, gerissen ausgenommen, in Stücken geschnitten und ein paar Stunden mit Salz eingesprenget, denn abgewischet und in eine breite Pfanne gelegt, mit vielen klein gehackten Zwiebeln bestreuet, ein gut Stück ausgewaschener Butter, gestoßenen Zwieback, Muskatenblumen, Wein und Wasser, auch, so es nöthig thut, noch ein wenig Salz, und denn verdeckt gar gekocht; so ist es recht.

Regula 408.

Karpfen in Bier gekocht, oder eine Juden-Karpfe.

Die Karpfe wird ebenfals geschuppt, ausgenommen, gerissen und in Stücken geschnitten, auch vorher mit ein wenig Salz besprenget, denn abgewischet und in eine Casseroll oder Kessel gethan mit vielen klein gehackten Zwiebeln und ein wenig ganzen Negelein und Muskatenblumen, denn Bier darauf, daß es völlig bedeckt ist, und denn auf starkem Feuer gekocht, bis daß von dem Bier nur eine kurze sämige Brühe übrig ist, und damit angerichtet.

Regula

Regula 409.

Karpfen oder Hechte farciret.

Wie man Karpfen, Hechte und andere Fische farciren muß, solches ist angezeiget nach der 58. Regel, denn so bestreicht man eine Tortenpfanne wie auch die farcirten Fische mit Butter, bestreuet sie mit geriebenem Brodt, und backet sie denn unten und oben mit Feuer; so kann man sie in Suppen gebrauchen, und auch als ein Gericht mit allerhand Sosen geben, welche man beliebet, als weiße und braune Cappersose nach der 26. und 27. Regel, Sardellensose nach der 29. Regel, Auster- und Muschelsose nach der 30. und 31. Regel, ein fein Ragout von Fischwerk nach der 54. Regel, und so ferner wie man will.

Regula 410.

Gekochte Karutschen.

Die Karutschen werden geschuppt, denn ausgenommen, daß man die Galle nicht zerreisset, und wo sie groß sind, so kann man sie einmal in der Mitten durchschneiden, sonst nur ganz lassen und ein paar mal einkärben, in Wasser und Salz abkochen, und so kann man sie geben mit aufgezogener Butter und fein gehackter Petersillie, und ein wenig Muskatenblumen darein, oder auch mit einer Rohmsose nach der 33 Regel, und auch anderen Fischsosen, welche man beliebet.

Regula 411.

Gebackene Karutschen.

Die Karutschen werden gleichfals geschuppt, ausgenommen, rein abgewischet und auf beyden

Seiten fein eingekärbet, mit Salz eingesprenget und ein wenig damit stehen lassen, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehret und in heisser gelbbrauner Butter abgebacken, wenn man sie anrichtet, so gibt man die braune Butter darüber, und so man will, so setzet man eine halb durchgeschnittene Citron dabey.

Regula 412.

Gekochte Barse.

Die Barse werden geschuppt, ausgenommen und auf beyden Seiten ein paar mal eingekärbet, denn abgewaschen, mit Wasser und Salz abgekocht, und denn mit Sosen gegeben, welche man beliebet.

Regula 413.

Gestofte Barse mit Muscheln. Item mit Austern auch also.

Die Barse abgeschuppt, ausgenommen und ein paar mal eingekärbet, mit Salz ein wenig eingesprenget, hernach abgetrocknet und in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne gelegt mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, fein geriebenem Brodte, Muskatenblumen, rohe ausgemachte und denn klein gehackte Muscheln, Wein und ein wenig Wasser, alles daran und verdeckt gekocht, denn auch etliche Muscheln recht naturell abgekocht, den Bart abgemacht und zuletzt mit dabey gethan, denn noch ein wenig durchgekocht, und mit dem Salz recht gemacht; so ist es ein schön Gericht. Beym Anrichten muß man behende damit umgehen, daß man die Barse nicht zerbricht.

Regula

Regula 414.

Gefüllte Barse.

Die Barse muß man gleichfals abschuppen, die scharfen Floßfedern am Rücken und beym Bauch behende abschneiden, denn mit einem spitzen Messer an beyden Seiten das Fleisch von dem Rückgrade ablösen und also heraus schneiden, daß der Bars ganz bleibet, denn wird das Eingeweide beym Rücken heraus genommen und mit einer Farce von Fischen, welche man nach Reg. 10 verfertigen kann, wieder gefüllt und zugeheftet, denn in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne geleget, mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, fein geriebenem Brodte, Muskatenblumen, Citronen, Wein und ein wenig Wasser, denn zugedeckt und also gekocht, von der übrigen Farce kann man kleine länglichte Fricadellen oder Klümpchen machen, solche einmal vorher aufkochen lassen und zuletzt mit dabey gethan, auch frische abgekochte oder eingemachte Muscheln, Austern, Krebsschwänze, oder etwas gröblich durchgehackte Morcheln und Champion, auch einige Anschowis oder ein Stückchen Heering mit einem Stückchen Butter und einer Zwiebel ganz fein gehackt, alles daran gethan, was man von obigen haben kann, ein wenig damit durchgekocht; so hat man ein recht schönes Gericht.

Regula 415.

Gefüllte Barse auf einem Rost gebraten mit einer Coullige.

Die Barse werden eben so präpariret und ge-

füllt als vorher, denn in Butter umgekehret und mit fein geriebenem Brodte bestreuet, und denn Papier mit Butter bestrichen, ein jeder Bars besonders eingewickelt und auf einem Rost gar gebraten, denn so macht man von dem Abfall der Fische und einem kleinen Stückchen Schinken ein wenig kräftige Coullige als zu den gespickten Hechten, nach Regula 394, und wenn solche durchgestrichen ist, ein wenig durchgehackte Morcheln, Trüffeln und Champion darein, damit ein wenig durchgekocht, solches denn in eine Schüssel gegeben, von den Barsen das Papier abgemacht und herum gelegt.

Regula 416.
Gebackene Barse.

Die werden auch abgeschuppt, ausgenommen, abgewaschen, fein eingekärbet und mit Salz eingesprenget, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehret, in heisser gelbbrauner Butter abgebacken und eine Citron übergedrücket.

Regula 417.
Blau abgekochte Forellen naturell.

Wenn man schöne lebendige Forellen hat, so werden selbige beym Bauch ausgenommen mit Weineßig angeblauet und so lebendig in kochend Wasser und Salz hinein geworfen, man kann ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, Petersillie und ganzen Pfeffer vorher mit in das kochende Wasser thun, und also die Forellen gar kochen, so werden sie recht blau und schön, denn hinsetzen,

daß

daß sie in der Suppe kalt werden, mit Petersillie anrichten und Weineßig dabey geben.

Regula 418.

Marginirte Forellen, oder Forellen in Gallert

Man kann die Forellen wie vorher recht blau und schön abkochen, und denn besonders, nach Reg. 63, ein wenig scharfen Gallert machen, so viel als ohngefähr nöthig seyn mag, und wenn man die Forellen anrichtet, mit dem Gallert zierlich garniren, oder man koche etwas geraspelten Hirschhorn ein paar Stunden mit etwas Wasser, solches denn abgekläret, und wenn man die Forellen ausgenommen hat, so thut man sie in ein Geschirr mit ein wenig Salz, ganzen Negelein und Muskatenblumen, Lorbeerblättern und Citronen, und denn Weineßig, Wein und das abgeklärte Hirschhorn-Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, und damit gar gekocht, denn aufgelegt und die Suppe durch einen Sieb darauf, so wird es ein Gallert, was man von der Suppe übrig hat, solches gießt man allein, damit kann man hernach garniren.

Regula 419.

Auf einem Rost gebratene marginirte Forellē

Wenn man Forellen hat, die nicht mehr lebendig sind, selbige werden auch im Abkochen nicht blau, also kann man sie nur ausnehmen, ein wenig mit Salz besprengen, hernach abtrocknen, in Butter umkehren und auf einer Rost gar braten, denn angerichtet, und wenn sie kalt sind, mit etwas besonders dazu gemachten Gallert belegt und garniret. Auch kann man sie also

machen: Wenn man sie auf einem Rost gebraten hat, so legt man sie auf eine Schüssel und thut gröblich gestoßene Negelein und Muskatenblumen darüber, auch Lorbeerblätter und Citronen, denn Wein und Weineßig darüber gesprenget und damit stehen lassen: wenn man sie anrichtet, so gibt man dieselbige Brühe darüber.

Regula 420.

Frischen Lachs zu kochen.

Einen frischen Lachs muß man beym Rücken in die Länge mitten durchreißen, und aus der einen Hälfte den Rückgrad schneiden, das Eingeweide heraus nehmen, und denn vollends von einander schneiden, denn eine jede Hälfte nur einmal mitten durch, wohl abgewaschen und ein paar Stunden in kaltem Wasser liegen lassen, und denn mit kaltem Wasser, Salz, Wein und Weineßig zum Feuer setzen, und wenn er abgeschäumet ist, ein paar ganze Zwiebeln, ganzen Pfeffer, Lorbeerblätter und ein Bund Kräuter daran gethan, und damit gar gekocht, und denn in die Suppe kalt werden lassen, er wird mit Petersillie angerichtet, was übrig bleibet, kann man in die Suppe aufheben, soll er aber warm zur Tafel, so wird er auf eine Serviette angerichtet und Weineßig dabey gegeben.

Regula 421.

Runde Lachsstücke gestofet.

Man muß den Lachs die Kinnladen ausreißen und mit demselben das Eingeweide, daß der Bauch ganz bleibet, denn in runde Stücke als einen Finger

ger dick und abschneiden, solche abwaschen und mit Salz einsprengen, hernach abtrocknen und in einer Casseroll, oder auf einer etwas tiefen Schüssel fertig machen, als wie die Barse nach Reg. 414.

Regula 422.

Grillirten Lachs, oder Lachs en Grillade.

Der Lachs wird eben so wie vorher einen Finger dick in runde Stücke geschnitten, abgewaschen und mit Salz eingesprenget, hernach abgetrocknet, in geschmolzener Butter umgekehret, mit fein geriebenem Brodte, Pfeffer und Salz bestreuet, und auf einem Rost gar gebraten; Man kann allerhand Sosen dabey machen, welche man beliebet, insonderheit auch die Sauce-Remolade nach Reg. 50.

Regula 423.

Frische Sandarten zu kochen.

Die Sandarten werden geschuppt und mit den Kinnladen das Eingeweide heraus gerissen, und denn rund ab in Stücken geschnitten, wohl abgewaschen und in Wasser und Salz abgekocht, denn eine Sose dabey gemacht, nach Reg. 35, oder mit Butter und Petersillie, oder mit Senf und Butter, welches man beliebet.

Regula 424.

Sandart a Laberdan mit einer Senf- oder Robert-Sose.

Wenn man große Sandarten hat, so muß man sie schuppen und denn in der Länge durchreißen und

in recht große Stücke geschnitten, abgewaschen und mit Salz und kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und also abgekocht, denn eine Robertsose dazu gemacht, nach Reg. 20 und 21. Auch kann man nur Senf und Butter dabey geben, auch Senf und Baumöle.

Regula 425.

Frischen Stöhr zu kochen.

Wenn der Stöhr groß ist, so muß man ihn in Scheiben als einen Finger dick schneiden, sind es aber kleine, so kann man sie in runde Stücke schneiden und denn ein paar mal in frischem Wasser wohl auswässern lassen, und denn mit Salz und Wasser ganz langsam kochen, der Stöhr ist ein harter Fisch und muß daher eine gute Zeit länger kochen als alle andere Fische, denn eine Sose darzu gemacht, nach Reg. 35. Auch sonst andere Sosen, welche man beliebet.

Regula 426.

Frischen Stöhr zu kochen, den man kalt gibt.

Man muß den Stöhr in großen Stücken lassen, und ehe man ihn kocht, wohl auswässern, wenn man ihn zum Feuer bringet, so muß man die Stücke mit Bast oder Bindfaden wohl bewinden, und denn mit kaltem Wasser und nicht zu scharf gesalzen, zum Feuer bringen, und ganz langsam kochen lassen, wenn er denn kocht und wohl abgeschäumet ist, so thut man ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Salbey und Petersillie dazu, und läßt es denn eine gute Zeit langsam kochen, bis er gar ist, er muß

aber

aber nicht allzu mürbe gekocht werden, weil man ihn in einer Lake aufheben muß, denn setzt man ihn ab und läßt ihn in der Suppe kalt werden, das Fett aber muß man abnehmen, er wird sonst geil schmecken; wenn er gebrauchet werden soll, so setzet man das ganze Stück zur Tafel und Weineßig mit Baumöle, Pfeffer und gehackte Petersillie dabey, was übrig bleibet, verwahret man wieder in der Suppe, will man es aber etwas lange aufheben, so schlägt man eine Lake mit Wasser, ein wenig Eßig und Salz und legt ihn dahinein, so kann man ihn ziemlich lange halten, denn die Suppe, darin er gekocht ist, wird zuletzt veränderlich.

Regula 427.
Stöhr mit brauner Butter oder mit Baumöle.

Den Stöhr muß man in proportionirliche Stücke schneiden, er mag groß oder klein seyn, wie es sich am besten schicken will, denn wohl abwaschen, wieder abtrocknen, mit Salz besprengen und eine Weile darin stehen lassen, denn wieder rein abtrocknen, in geschmolzener Butter umkehren und auf einem Rost gar braten und öfters mit Butter bestreichen, wenn man anrichtet, so gießt man braune Butter oder heiß gemachte Baumöle darüber, und halb durchgeschnittene Citronen beygesetzet, so ist es recht gemacht.

Regula 428.
Jungen Stöhr en Remolade.

Den Stöhr muß man erstlich rein abschrapen

und denn die scharfen Spitzen abschneiden, denn in etwas dicke Scheiben, oder so er klein ist, nur einmal mitten durchschneiden, denn in eine Casseroll legen mit Salz, Pfeffer, gehackten Zwiebein, Petersillie und Basilicum, alles klein gehackt und daran gethan, denn auch etwas Baumöle, solches zusammen auf dem Feuer ein wenig durchgeschwitzet und denn wieder kalt werden lassen, denn in der Baumöle und Kräuter umgekehret, mit fein geriebenem Brodt bestreuet und auf einem Rost gar gebraten, denn die Sauce-Remolade nach Reg. 50 gemacht, solche in einem Kümchen gegeben, und wenn man anrichtet, so setzet man die Sose mitten in die Schüssel.

Regula 429.

Stöhr am Spieß gebraten.

Man nimmt ein Stück guten Stöhr, so groß oder so klein als man es benöthiget ist, solches rein abgewaschen und denn wieder abgetrocknet, in geschmolzener Butter, gestoßenen Pfeffer und Salz umgekehret, und denn mit hölzernen Spießchen und Bindfaden an einen Bratspieß befestiget, so gut und zierlich, als es sich nur immer will thun lassen, und denn gebraten, in die Bratpfanne thut man etwas rothen Wein und Citronschalen, denn nimmt man ein Bündchen zusammen gebundener Salbey, legt solches in den Wein und bestreichet den Braten öfters damit, bis er meist gar ist, denn das aus der Pfanne gethan und mit reiner Butter begossen, bis er vollends gar ist, denn angerichtet, daß man ihn nicht zerbricht, und denn eine

Hachee-

Hacheesose nach Reg. 38 gemacht, und solche darüber gegeben, ist sehr schön.

Regula 430.

Grillirten Stöhr, oder Stöhr en Grillade mit Sardellen-Sose.

Dieses wird eben so gemacht als die grillirten Hechte nach Reg. 400.

Regula 431.

Frischen Dörsch mit Muscheln oder Austern gestoft.

Den Dörschen muß man das Eingeweide mit den Kinnladen heraus reißen, denn in runde Stücke schneiden und es eben so machen als die Barse nach Reg. 413. Man muß es aber auf eine etwas tiefe Schüssel machen, weil die Dörsche leicht zerbrechen. Man kann auch um eine Schüssel einen Rand setzen, und die Dörsche mit allem, was dabey soll, darein legen, als Butter, fein gerieben Brodt, Muskatenblumen, Muscheln oder Austern, halb Wein und halb Wasser, daß sie meist bedeckt sind, und denn auf Sand oder Salz in eine Tortenpfanne gesetzt und unten und oben mit Feuer gar gemacht, so wird es recht schön und zerbricht nicht.

Regula 432.

Frische Dörsche ordinair.

Die Dörsche werden ausgenommen, in Stücken geschnitten, rein abgewaschen, eine Stunde in kalt Wasser gelegt, und denn in Wasser und Salz abgekocht, denn eine Weinsose, nach Reg. 53 darüber gemacht, oder auch eine andere säuerliche

Fisch-

Fisch-Sose. Oder mit geschmolzener Butter und gehackter Petersillie. Oder mit Senf und Butter, nämlich, den Senf und Butter zurecht gemacht, in einem Kümchen in die Mitte gesetzt, die Fische daherum angerichtet, und mit gehackter Petersillie bestreuet.

Regula 433.

Frische Makreelen zu kochen.

Die Makreelen werden nur ausgenommen, rein abgewaschen, und so man will, ein- oder zweymal durchgeschnitten, denn abgekocht und mit geschmolzener Butter und gehackter Petersillie gegeben, oder mit Senf und Butter, oder mit aufgezogener Butter, oder was einem sonst vor eine Sose beliebet.

Regula 434.

Gekochte Seezungen.

Die Seezungen muß man auf beyden Seiten ganz rein abschuppen, oder auch auf beyden Seiten die Haut abziehen, denn ausnehmen, ein paar mal in die Queer durchschneiden, rein abwaschen, in kaltem Wasser eine Stunde liegen lassen, und denn in Wasser und Salz abkochen, denn kann man sie geben mit welcher Sose man will, als: 1) Mit einer Sauerampfer-Sose, nach Reg. 77. 2) Mit einer gelben Sose, nach Reg. 22, und die Schüssel mit geriebenem oder kraus abgeschraptem rohem Meerrettig garniren. 3) Zur Sommerzeit mit grünen Erbsen und was einem nur sonst beliebet.

Regula

Regula 435.
Gebackene Seezungen.

Hierzu muß man die Zungen auf beyden Seiten die Haut sauber abziehen, ausnehmen und die Floßfedern rundherum abschneiden, waschen und mit Salz einsprengen, denn abtrocknen und ferner also machen wie die Hechte nach Regula 402. Eine Karpfe kann man auch also ausbacken, man kann sie durchreißen und auch ganz lassen, wie man will.

Regula 436.
Marginirte Seezungen.

Die marginirten Seezungen müssen nach vorhergehender Regel eingerichtet und auch also gebacken werden, wenn sie kalt sind, so legt man sie in eine Schüssel und thut Lorbeerblätter, gröblich gestoßene Negelein, Pfeffer, Muskatenblumen und Weineßig darüber, ein paar mal darin umgekehret und denn eine Nacht damit stehen lassen, und denn mit Petersillie und Citronen angerichtet.

Regula 437.
Gebackene Seezungen mit Linsen. Item: Zur Sommer-Zeit mit grünen Erbsen.

Dazu kann man die Zungen nur auf beyden Seiten rein abschuppen, ausnehmen und die Floßfedern rundherum abschneiden, abwaschen und mit Salz einsprengen, hernach abtrocknen, in Mehl umkehren und in eine Pfanne, wie man ordinair Fische backet, in heisser gelbbrauner Butter abbacken, man kann sie vorher in Stücken schneiden,

schneiden, wie man sie haben will, denn kocht man die Linsen vorher in weichem Wasser ganz mürbe, gießt das Wasser rein ab, und macht die Linsen mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, ein wenig Pfeffer und Salz, auch so man will ganz fein gehackten Petersillie und ein wenig Brühe, so man sie hat, sauber zurecht; ein wenig von den gekochten Linsen, kann man mit einem Stücke gebackener Fische klein stoßen, solches mit ein wenig Brühe durch einen Sieb streichen und das dazu thun, damit sie sämig davon werden und nicht so wässerig sind, es bekommt auch einen guten Geschmack darnach, eine ganze Zwiebel ist auch gut daran, denn die gebackenen Zungen angerichtet und die Linsen darüber gegeben. Wenn man will, so kann man die Fische auch von den Gräten abmachen und also anrichten. Zur Sommerzeit macht man es mit den grünen Erbsen eben so.

Regula 438.

Frische Schollen, große Steinbütte und auch kleine Bütte.

Die Schollen oder Bütte muß man erstlich ausnehmen und an beyden Seiten die Floßfedern abschneiden, auch die schwarze Haut abziehen, kann man aber roh damit nicht fort kommen, so muß man sie doch abmachen, wenn sie gar sind und man sie anrichtet, sind die Schollen groß, so kann man sie vorher in Stücken schneiden und denn in Wasser und Salz abkochen, und eine Sauerampfer-Sose darüber machen nach Regula

37; oder eine gelbe säuerliche Sose nach Regula 22, und mit rohem geriebenem Meerrettig garniren, oder mit einer Zwiebelsose, nämlich eine gute Portion Zwiebeln ganz klein gemacht und mit einem guten Stücke Butter und ein wenig Mehl durchgeknettet, mit Eßig und Wasser abgerühret und solches darüber gegeben; oder mit grünen Erbsen, solche nach Regula 93 gemacht, aber ein wenig dünner und solche darüber gegeben, und so ferner was einem jeden beliebet.

Regula 439.

Frische Schollen und Bütte zu backen.

Den Schollen oder Bütten muß man auf beyden Seiten die Haut abziehen und mit Salz einsprengen, hernach abtrocknen, in Mehl umkehren und in heisser gelbbrauner Butter abbacken, es ist dabey zu wissen nöthig, daß die Schollen und Bütte sehr weich und wässerig sind, und daher müssen sie ganz heiß abgebacken werden, sonst setzen sie sich an die Pfanne, wenn sie gar sind, so werden sie mit der braunen Butter und Citronsaft darüber angerichtet, und mit Petersilie garnirt.

Regula 440.

Neunaugen einzumachen.

So bald als man die Neunaugen bekommt und sie recht lebendig sind, so muß man Salz darauf streuen, daß sie sich darin todt laufen und reinigen, denn ein wenig darein stehen lassen, hernach abtrocknen und auf einem Rost gar braten, wenn sie denn kalt sind, so werden sie in einem Topf oder

weites

weites Glas wohl eingepacket und einigemal, ganzen Pfeffer, ganze Negelein, Muskatenblumen und Lorbeerblätter dazwischen geleget oder gestreuet, und wenn sie alle sind, so viel Weineßig darauf gegossen, daß sie bedeckt sind, denn einen Deckel, der darin passet, darauf gelegt und ein kleines Gewicht darauf gesetzt, daß sie ein wenig nieder drücket, und solches bey 24 Stunden darauf stehen lassen, denn das Gewicht abgenommen, das Gefäß zugemacht und verwahret.

Regula 441.

Frische Muscheln abzukochen.

Die Muscheln muß man zuvor wohl rein machen, und denn im Waschen mit einem Besen das Faule rein abstoßen, bis sie ganz rein sind, denn setzet man Wasser zum Feuer nach Proportion als man Muscheln hat, und wenn solches anfänget zu kochen ein wenig Salz darein und denn auch die Muscheln, solche denn nur ein wenig kochen lassen, bis sie aufgesprungen sind, so sind sie recht. Denn eine weiße saure Sose dazu gemacht, mit ein wenig gestoßenem Pfeffer darein und solches besonders beygesetzt. Einige kochen die Muscheln also, nämlich wenn sie rein gemacht sind, in einen Kessel gethan, ein wenig Salz darüber, denn zugedeckt, aufs Feuer gesetzet, oft umgeschüttelt und also in ihrer eigenen Brühe gar gemacht, sie werden aber sodann nicht gern alle gut, einige bleiben roh und einige werden gar zu hart.

Regula

Regula 442.

Muscheln am Spieß gebraten.

Dazu muß man die größten und besten Muscheln aussuchen, und solche erstlich wie vorher ordinair abkochen, denn aus den Schalen machen und auf kleine saubere hölzerne Spießchen stecken, und allemal zwischen einer jeden Muschel ein klein dünn Scheibchen Speck stecken, als wenn man sonst Kramtsvögel braten will, denn in geschmolzener Butter umkehren mit fein geriebenem Brodte bestreuen und auf einem Rost oder an einem Bratspieß vor ein wenig geschwind Feuer gelbbraun machen, so sind sie recht, denn braune Butter und Citronsaft darüber.

Regula 443.

Gestofte Muscheln.

Man kann dazu frische oder eingemachte Muscheln gebrauchen; nämlich, man muß den Bart davon abmachen, und denn auf eine Schüssel oder in ein ander dazu geschicktes Geschirr thun, mit einem guten Stücke Butter, etwas Wein und Wasser, fein geriebenem Brodte, Citron und Muskatenblumen, und damit durchstofen, so ist es recht.

Regula 444.

Gebackene Farce mit Muscheln und mit farcirten Muscheln garnirt.

Man verfertiget erstliche eine gute feine Farce von Kalbfleisch, nach Regula 8, oder eine Farce von Fischen, nach Regula 10, so viel man meynet nöthig zu haben, denn so legt man ein paar

Scheiben Speck in eine Tortenpfanne, und darauf die Farce, als ein länglicht Brodt formiret, mit einem warmen Messer zierlich und glatt angestrichen und bunt übergekärbten, denn etlichen abgekochten Muscheln den Bart abgemacht und klein gehackt, ein wenig Farce muß man zurück behalten, und dazu thun, denn auch noch ein wenig gerieben Brodt, ein wenig nach Regula 3 abgeriebene Butter, ein paar Eyerdottern, ein paar Löffel voll Rohm, und so es nöthig thut, noch ein wenig Salz, auch geriebenen Muskat, alles wohl zusammen durchgehackt, daß es eine recht feine Muschel-Farce wird, denn so nimmt man schöne große reine Muschelschalen und füllt die fein hoch damit, auch mit einem warmen Messer glatt gemacht und eingekärbet und mit in die Tortenpfanne gesetzt, und unten und oben mit Feuer gar gebacken, sollten die Muscheln eher gar werden, so muß man sie heraus nehmen und warm halten, oder man muß sie ein wenig hinten nach einsetzen, wenn denn solches alles verfertiget und gar ist, so macht man eine Muschelsose, nach Regula 31, das gebackene Brodt angerichtet, die Sose darüber und die farcirten Muscheln herum garnirt; so ist es ein schön Gericht. NB. Mit Austern auch also.

Regula 445.

Große Aal zu kochen.

Die Aal muß man erstlich beym Bauch ausnehmen, und denn so kann man oben beym Kopf, an die inwendige Seite des Messers setzen und nur

nur mit der Hand einen kleinen Schlag darauf thun, daß das Messer nur durch den Aal und nicht durch die Haut gehet, und also die Haut rückwärts über- und abgezogen, will man aber die Haut darauf behalten, welches bey gekochten Aalen wohl geschicht, so muß man sie mit Sand oder Salz, ehe man sie ausnimmt, rein abscheuren, denn ausnehmen, in Stücken schneiden und nach Regula 420 wie einen Lachs abkochen, und denn auch also kalt oder warm, wie es einem beliebet, mit Weineßig zur Tafel geben, auch kann man sie mit einer Sose geben, welche man will.

Regula 446.
Rollade von Aal.

Dazu muß man große Aal nehmen und die Haut nicht abziehen, sondern rein abscheuren, denn beym Rücken aufreißen; daß der Bauch zusammen sitzen bleibet, und den Rückarad auch heraus gerissen, sauber abgewaschen und abgetrocknet, denn so weit als der Aal die rechte Breite hat den Schwanz abgeschnitten, ist denn das Mittelstück allenfals noch zu lang, daß es im Aufrollen zu dick werden möchte, so schneidet man es noch einmal mitten durch und denn sauber abgetrocknet, denn so schneidet man das Aalfleisch von den Schwänzen rein ab, alles, was man ohne Gräten herab kriegen kann, das übrige einmal aufgekocht und denn auch von den Gräten abgemacht, und von solchem denn eine feine Farce gemacht, nach Regula 10, und denn diese Farce auf die inwendige Seite der Aalstücke sauber aufgestrichen, ein wenig

nig klein gehackte Petersillie und ein paar hart gekochte Eyer auch klein gehackt, kann man darüber streuen, denn rund aufgewickelt und mit einem Bindfaden rundum und übers Kreuz ganz fest bewunden, in Salz und Wasser mit ein paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, etwas Wein und Weineßig abgekocht, und denn mit der Suppe hingesetzt, daß sie kalt wird. Man kann die Stücken so ganz anrichten, auch kann man sie in Scheiben schneiden und Weineßig dabey geben.

Regula 447.

Fricassee von Aal.

Dazu kann man kleinere Aal gebrauchen, und denselben entweder die Haut abziehen oder rein abscheuren, denn ausnehmen, in kleine Stücke schneiden, denn ein wenig gelbbraune Butter machen mit klein gehackten Zwiebeln und ein wenig Gewürz, die Aal dazu thun und zusammen durchschwitzen lassen, und denn, so es nöthig thut, ein wenig Nasses daran, damit durchgekocht und zuletzt mit Eyerdottern, Weineßig, Salz und gehackter Petersillie ablegiret und sämig gemacht; so ist es recht.

Regula 448.

Gebackene Aal mit Salbey gespickt.

Dazu sind die mittelmäßigen Aal am besten, jedoch daß sie ein wenig groß sind, die muß man die Haut abziehen, ausnehmen und in Stücke schneiden, als einen Finger lang, und an beyden Seiten fein einkärben, mit Salz einsprengen, hernach abtrocknen, mit Salbeyblättern und Petersillie

sillie durchziehen, in Mehl umkehren und denn in heisser gelbbrauner Butter abbacken; so sind sie recht.

Regula 449.

Frische Brassen zu kochen.

Wenn die Brassen groß sind, so werden sie gerissen, in Stücken geschnitten, als eine Karpfe, und so sie lebendig sind, auch also angeblauet, abgekocht und mit Meerrettig und Weineßig gegeben; sind es aber kleine Brassen, so muß man sie abschuppen, in Stücken schneiden und also abkochen und mit einer Sose geben, welche man beliebet.

Regula 450.

Frische Brassen auf einem Rost gebraten.

Sodann muß man die Brassen abschuppen, ausnehmen und an beyden Seiten fein einkärben, rein abwischen, mit Salz einsprengen, hernach abtrocknen, in geschmolzener Butter umkehren, und auf einem Rost gar braten, auch zuweilen mit Butter bestreichen; wenn sie gar sind, so werden sie mit brauner Butter und Cappern gegeben, oder mit einer Capper-Sose, nach Reg. 26 und 27, oder einer Anschowis-Sose, nach Reg. 29, wie man es beliebet.

Regula 451.

Gründling und Schmerling zu kochen.

Wenn man die Gründling und Schmerling lebendig haben kann, so sind sie am besten, und so thut man sie gleich in ein Geschirr und gießt ein wenig Wein darauf, daß sie sich darein todt laufen

und blau werden, denn gleich einen Kessel mit Wasser und Salz zum Feuer gesetzt, und wenn solches kocht, die Gründling oder Schmerling mit dem Wein hinein geworfen und also abgekocht, denn eine Weinsose gemacht, nach der 35 Regel, solche in einem Kümchen mitten in die Schüssel gesetzet, die kleinen blauen Fische daherum angerichtet und mit Petersillie garniret; so siehet es recht gut aus.

Regula 452.

Trockene Schnepel, trockene Hechte und dergleichen mit Rüben.

Trockene Schnepel, trockene Hechte und alle dergleichen trockene Fische muß man vorher in Stücken schneiden und eine Nacht in lauwarmen Wasser einweichen und denn ganz langsam gar kochen, die Rüben können nach Reg. 99 gemacht, und über die Fische gegeben werden.

Regula 453.

Gefüllte Krebse mit Krebs-Farce.

Die Krebse werden erstlich ordinair abgekocht, und denn die Schwänze ausgemacht, die Köpfe muß man auch inwendig rein und die Galle heraus machen, denn auch aus den Scheeren das Fleisch heraus machen und solches mit den Hälften Krebsschwänzen ein wenig gröblich durchhacken, von den Beinen und der übrigen Schale macht man nach Reg. 11 eine gute Portion Krebsbutter, und wenn solche kalt ist, nach Reg. 3, wie eine Pomade abgerieben, denn einige Eyerdotter und etwas nach Regula 4 geweichtes Weißbrodt, Salz, geriebenen

riebenen Muskat und geriebene oder ganz fein gehackte Citronschalen darein gethan, solches wohl durch einander gerühret, und denn zuletzt die gehackten Krebse auch hinein gethan und durch einander gerühret, denn die Krebsköpfe damit gefüllt und in eine Tortenpfanne gebacken, denn so macht man ein wenig Rohmsose nach Regula 33 und thut die übrigen Krebsschwänze nebst ein wenig geweichte und rein gewaschene Morcheln, und so man sonsten etwas feines, als Artischockenstühle und dergleichen hat, dazu, und läßt es auf einem gelinden Feuer durchpaßiren, denn solches in eine Schüssel gegeben unddie farcirten Krebse herum garniret; so ist es recht und gut.

Regula 454.
Schnecken zu kochen.

Die Schnecken muß man erstlich in Wasser ein paar mal auf kochen lassen, denn kann man sie mit einem spitzen Messer aus den Häusern heraus ziehen, denn muß man sie sauber rein machen und mit einem Stückchen Butter und kochendem Wasser zum Feuer setzen und gar kochen lassen, sie müssen aber etwas lange kochen; die Schalen oder Häuser muß man mit Salz und warmen Wasser rein abscheuren, wohl ausspülen und hinsetzen, daß sie austrocknen, denn nimmt man ein Stück ausgewaschener Butter und nach Proportion fein gerieben Brodt, Muskatenblumen, ein ganz wenig Pfeffer und ganz fein gehackte Petersillie, solches als einen Teig zusammen geknettet, denn erstlich ein wenig von dem Teig in die Schale gethan, denn eine

Schnecke, und denn wieder ein wenig Teig oben darauf, denn in eine Casseroll gethan, ein paar Löffel voll Fleischsuppe darunter gegeben, zugedeckt und auf gelindem Feuer ein wenig durchgeschwitzet, und zuweilen umgeschütteit, so sind sie recht.

Regula 455.

Farcirte Austern.

Man muß etwas ohne Salz gekochte Fische von den Gräten machen, solches mit einigen rohen Austern klein hacken, denn, nach Regula 3, ein gut Stück abgeriebener Butter machen, und nach Proportion, nach Reg. 4, geweichtes Weißbrodt, einige Eyerdotter, Salz und geriebenen Muskat, solches alles mit den gehackten Fischen wohl durch einander gerühret, denn nimt man rein gewaschene tiefe Austerschalen und legt erstlich von der Farce etwas unten ein, denn 3 bis 4 Austern darauf, die Austern müssen aber vorher in ihrer eigenen Brühe ein wenig gekrellet werden, denn wieder von der Farce darüber, daß die Schalen ganz hoch gefüllet werden, denn mit einem warmen Messer glatt gemacht und bunt übergekärbet und in einer Tortenpfanne, unten und oben mit Feuer gar gebacken, es kann so naturell, oder auch mit einer Austersose gegeben werden, und ist ein sauber Gericht.

Regula 456.

Klipfisch zu kochen.

Den Klipfisch muß man in Stücken schneiden und am Mittage, wenn man ihn des andern Tages gebrauchen will, in Wasser legen, am Abend und am

am andern Morgen frisch Wasser geben, denn ein paar Stunden vor der Mahlzeit mit kaltem Wasser zum Feuer setzen und ganz langsam kochen lassen, daß man nur eben sehen kann, daß es sich beweget, und denn so kann man darüber geben, was man will, nämlich: eine aufgezogene Buttersose mit klein gehackten Scharlotten; oder mit Rüben, nach Reg. 99: oder mit Senf und Butter; oder braune Butter mit Zwiebeln; oder geschmolzene Butter mit gehackter Petersillie; oder braune Butter und ein paar Eyer hart gekocht, denn mit dem Weißen und Gelben klein gehackt und darüber gestreuet.

Regula 457.
Stockfisch zu kochen.

Man muß zusehen, daß man recht guten Stockfisch bekomme, der recht sauber und gut geweicht ist, denn rein geschuppt und oben die Kinnladenknochen und an beyden Seiten die Floßfedern, auch den Rückgrad, alles heraus und abgeschnitten, denn sauber abgewaschen rund aufgewickelt und mit einem Bindfaden übers Kreuz bewunden, und denn mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, daß er allmählig heiß wird, er muß nicht stark kochen, sondern daß man nur eben sehen kann, daß es sich beweget, und eine halbe Stunde muß man ihn also beym Feuer stehen lassen, denn auf einen Durchschlag gelegt, etwas Salz darüber gesprenget und zugedeckt, daß es rein abtriefet, denn thut man den Fisch in eine Schüssel, schneidet den Bindfaden ab und macht den Fisch ein wenig von einander, und die

Gräten, so man finden kann, herausgenommen, denn so kann man eine aufgezogene Buttersose nach Reg. 32 dazu machen, entweder naturell oder mit fein gehackten Scharlotten und Petersillie, oder auch eine Rohmsose nach Reg. 33. Man kann die Sosen über die Fische oder in ein Kümchen geben, und mitten in die Schüssel setzen, den Stockfisch aber mit Salz und gestoßenen Ingber bestreuen.

Regula 458.
Budding von Stockfisch.

Guten geweichten Stockfisch rein geschuppt, die Kinnladen und Floßfedern abgeschnitten, denn auch den Stockfisch in Stücken geschnitten, abgewaschen und ordinair abgekocht, denn aufgelegt, daß er rein abtriefet, und denn rein von den Gräten abgesuchet, denn so muß man, nach Proportion als der Budding groß seyn soll, nach Reg. 3, ein gut Stück abgeriebener Butter machen, daß sie recht wie ein dicker Rohm wird, denn in Milch geweichtes Weißbrodt nach Gutdünken, einige Eyer oder Eyerdotter, Salz, fein gehackte Petersillie, und so man will, auch ein wenig Scharlotten, geriebenen Muskat oder gestoßene Negelein und Muskatenblumen, alles wohl durch einander gerühret und zuletzt den Stockfisch auch darzu gethan und mit einigen Löffeln voll süßen Rohm durch einander gerühret, die Eyer, welche und wie viel man nach Proportion dazu gebrauchen will, muß man vorher mit einer Ruthe ganz klein schlagen, und so dazu rühren, und denn so muß man eine blecherne

cherne Budding-Form wohl mit Butter bestreichen, mit fein geriebenem Brodte, oder gestossenem Zwieback etwas dick bestreuen, das Angerührte hinein thun, in eine Tortenpfanne setzen und unten und oben mit Feuer gar backen; oder auch, so man zu der Form einen geschlossenen Deckel hat, kann man es fest zumachen, in einen Kessel mit kochendem Wasser setzen und also gar kochen, denn so kann man eine Rohm-Sose darzu machen, nach Reg. 33, oder eine aufgezogene Butter-Sose, nach Reg 32, wenn man den Budding anrichten will, muß man ihn vorher an dem Rand herum mit einem Messer behende lösen, so gehet es gut heraus. Auch, so man gar keine Formen hat, kann man es in ein Tuch oder Serviette binden und darin gar kochen, man muß aber den Tuch vorher in kochendem Wasser naß machen.

Regula 459.

Budding von Hechten und sonst von anderen Fischen.

Die Hechte oder sonst andere Fische, welche ein wenig härtlich sind, werden rein gemacht, in Stücken geschnitten und ohne Salz ein wenig abgekocht, und von den Gräten abgemacht, denn so macht man gleichfals ein gut Stück abgeriebener Butter, nach Proportion als wenn man einen Budding machen will, denn auch so viel in Milche geweichtes Weißbrodt, einige klein geschlagene Eyer, Salz, geriebenen Muskat, alles wohl durch einander gerührt und zuletzt auch den abgemachten Fisch dazu

gethan,

gethan und mit ein wenig süßem Rohm präpariret, daß es recht delicat wird; man kann auch Rosinen, in feine Striemen geschnittene Mandeln und rein gemachte Pistacien mit darunter thun, und denn ferner es also damit machen, wie vorher mit dem Stockfisch-Budding, und auch eine Sose darüber machen, welche man beliebet.

Sechste Abtheilung.

Von Pasteten.

Regula 460.

Eine Speck- und Leber-Farce zu allen Pasteten von Flügelwerk.

Wenn man eine Pastete von Flügelwerk machen will, es sey wild oder zahm, so muß man die Leber und den Magen rein machen, das Harte von dem Magen etwas abschneiden und rein abwaschen, denn kann man es so roh hacken, oder man thut es in ein Geschirr mit ein wenig Wasser, etwas in Würfeln geschnittenem Speck, ein paar ganzen Zwiebeln, und läßt solches einmal auf kochen, denn in einen Durchschlag, daß es abtriefet, und denn klein gehackt mit den Zwiebeln, auch Salz, geschnittenen Citronschalen, ein oder anderthalb geriebenen Semmeln, ein paar Eyern und ein paar Löffel voll Milch oder süßen Rohm, dieses alles zusammen ganz fein gehackt, so ist es recht.

Diese

Diese Farce streichet man unten in die Pastete, wenn man sie machet, es giebt einen schönen Gout oder Geschmack.

Regula 461.

Farce von Schinken, so in allen Pasteten gut, insonderheit zu Wild-Pasteten.

Man nehme nach Proportion oder nach Gutdünken ein Stück vom geräucherten Schinken mit etwas Speck daran, solches in Würfel geschnitten und eine Stunde ein wenig auswässern lassen, denn mit frischem Wasser und ein paar ganzen Zwiebeln zum Feuer gesetzt und einmal aufgekocht, denn solches mit den Zwiebeln klein gehackt, auch ein wenig Thymian, Basilicum, Petersillie alles klein gehackt, Citronschalen, geriebenes und geweichtes Weißbrodt, ein paar Eyer, auch so es nöthig thut, ein wenig abgeriebene Butter, und so es von dem Schinken nicht salz genug ist, noch ein wenig Salz daran, und denn zusammen so fein wie ein Teig gehackt, so ist sie recht.

Regula 462.

Wie alle Sachen, wovon man eine Pastete machen will, vorher präpariret und eingerichtet werden müssen.

1) Alles zahme Flügelwerk als Tauben, Küchlein, Kapaunen, Kalekuten, Enten und alles, was dergleichen seyn kann und mag, muß so zeitig abgethan werden, daß es recht durchkühlen kann, sonst bleibt es zähe und wird nicht mürbe, und denn nach Regula 1. präpariret und ein wenig steif gemacht, nach Belieben mit gröblich geschnittenem Speck durchgezogen.

2) Rebhü-

2) Rebhüner, Berghüner, wilde Enten, wilde Tauben und dergleichen, wann solche vorher rein gemacht sind, werden auch nach Regula 1 und 2 zierlich eingebogen, ein wenig steif gemacht und mit gröblichem Speck durchgezogen.

3) Hasen muß man zuvor alle blaue Haut und Sehnen ganz dünn und subtil abziehen oder abschneiden, denn in proportionirliche Stücke hauen; mit Speck durchziehen und auf einem Rost ein wenig steif werden lassen.

4) Wild kann man in große Stücke oder dicke Scheiben schneiden, oder so es eine Keule, die nicht allzu groß ist, kann man sie auch nach Belieben ganz lassen, die Haut sauber abschneiden, mit Speck wohl durchziehen, und denn gleichfals auf einem Rost ein wenig steif werden lassen.

5) Ein kalekutscher Hahn insonderheit wenn er alt ist, muß vorher wohl geschlagen werden, daß die Brust ganz platt am Rücken lieget, sonst liegt er allzu hoch und ungeschickt in die Pastete, denn gleichfals mit Speck durchgezogen und entweder in kochendem Wasser oder auf einem Rost steif gemacht.

6) Schnepfen, Kramtsvögel und Lerchen werden zwar zum Braten nicht ausgenommen, jedoch wenn selbige in eine Pastete oder sonsten zu einem Ragout gebrauchet werden sollen, so müssen sie ausgenommen werden, die Galle von der Leber, und die Mägen rein gemacht, solches mit den Gedärmen klein gehackt und mit in die Pastete gethan, nämlich unten und oben überher eingestrichen, es gibt einen vortrefflichen Geschmack.

7.) Kalb-

7) Kalbfleisch, Lammfleisch und was sonst von dergleichen Sorten seyn mag, wird in mittelmässiege Stücke gehauen, ein paar mal mit Wasser rein ausgewässert und denn in heissem Wasser bestarret. Und so siehet man, wie alle Sachen vorher zu einer Pastete müssen präpariret werden.

Regula 463.

Wie alle Sachen zu einer Pastete vorher müssen einmarginiret oder einpaßiret werden.

Wenn man nun von einem oderm anderm von obigen Sachen eine Pastete machen will, und nach obiger Anweisung präpariret ist, so thut man etwas Weineßig, Salz, gestoßene Negelein und Muskatenblumen, Zwiebeln, Petersillie, ein wenig Thymian und Basilicum, alles klein gehackt, Lorbeerblätter und Citronen, alles zu dem Weineßig gethan und durch einander geschlagen, denn die Sachen eines nach dem andern darin umgekehret und in eine tiefe Schüssel geleget, das Nasse, so übrig ist, überher gegossen, denn zugedeckt, und eine Weile damit stehen lassen, solches heisset einmarginiren Und zweytens: So kann man auch die Sachen in eine Casseroll legen mit einem kleinen Stückchen Butter, Salz, Zwiebeln, Petersillie, Thymian, Basilicum, Negelein, Muskatenblumen, alles klein gemacht und daran, auch Lorbeerblätter und Citronen, denn zugedeckt und auf gelindem Feuer wohl durchgeschwitzet und zuweilen umgekehret, daß es allenthalben und durchgehends nur ein wenig durchschmohret, denn hingesetzet, daß es abkühlet,

let, solches heisset einpaßiren oder etwas zu einer Pastete abschwitzen.

Regula 464.

Von Verfertigung oder Zusammensetzung der Pasteten, und zwar erstlich einer aufgesetzten Pastete.

Diese Art Pasteten werden alle überhaupt mit einem gebranntem Wasserteig verfertiget, und zwar also: Wenn man die Sachen, wovon man eine Pastete machen will, erstlich nach den vorhergehenden Regeln 462 und 463 präparirt und eingerichtet hat, so macht man einen gebrannten Wasserteig nach Regula 71, der recht steif und wohl durchgearbeitet ist, und so viel man nöthig zu haben vermeynet, denn so nimmt man erstlich ein Stück zum Boden oder Unterblatt, wälgert es rund zusammen, und denn ausgerollet, nicht allzu dünn und auch nicht allzu dick, welches man leicht nach Augenmaß ersehen und abnehmen kann, zu grossen und groben Pasteten muß der Teig überall, sowol unten als oben allezeit etwas dicker und stärker gelassen werden, als zu den kleinern und feinern nöthig thut; soll die Pastete im Backofen gar gemacht werden, so nimmt man eine eiserne Plate, oder will man sie in einer Tortenpfanne gar backen, so muß selbige einen etwas hohen Deckel haben, denn so legt man erstlich einen Bogen Papier unten und den ausgerollten Teig zum Unterblatt darauf, denn so nimmt man abermal ein Stück Teig und wälgert es in die Länge aus, als wenn man einen Kringel machen will, denn solches mit

dem

dem Rollholz ein wenig platt gerollet, aber nicht zu dünn, und zu breit, denn auf beyden Seiten eben geschnitten, daß es ohngefähr zwey Finger breit hoch bleibet, denn das Unterblatt mit Eyern bestrichen und von dem ausgerollten Teige einen Rand herum gesetzt, nach der Größe als man die Pastete haben will, entweder rund oder viereckigt, oder dreyeckigt, oder oval, oder wie ein Herz, wie es sich schicken will, und es einem jeden beliebet, denn erstlich unten ein paar Scheiben Speck geleget, und so die Pastete von Flügelwerk ist, etwas nach der 460. Regel gemachten Speck- und Leber-Farce unten ein gestrichen, und sodann die präparirten Sachen, wovon die Pastete eigentlich seyn soll, zierlich darauf eingepackt und eingelegt, ist noch etwas Speck Farce übrig, so kann man solche allenthalben zwischen legen; bey jungen Sachen als Küchlein, Tauben, Lammfleisch und dergleichen, kann man zuweilen auch wol einige Saucischen mit einlegen; denn mit einer guten feinen Farce von Kalbfleisch, nach der 8. Regel, oder mit einer Schinken Farce, nach der 461. Regel, überher und rundherum als einen halben Finger dick fein glatt und sauber belegt, mit einem warmen Messer glatt angedrücket und übergestrichen, die Brühe oder das Nasse, so bey den einpaßirten oder einmarginirten Sachen übrig ist, muß man zurück lassen und wohl aufheben, denn nimmt man abermal ein gut Stück Teig, wälgert es erstlich rund zusammen, den ausgerollet zu einem Deckel oder Oberblatt, denn Rand von dem Pastetenboden rundum mit Eyern wohl bestri-

chen und dann den Deckel überher gemacht und allenthalben zierlich angedrückt, daß die Pastete eine gute Form oder Geschick bekomme, denn rundum den Rand abgeschnitten, so weit als es nöthig thut, denn so kann man von dem übrigen Teig einen krausen und bunten Rand um die Pastete setzen, der Rand muß ein wenig höher als die Pastete seyn, damit eine vollkommene Sose in die Pastete gegeben werden könne, denn so kann man auch einen kleinen Deckel etwas bunt ausschneiden und oben über legen, und sonst allerhand Zierrathen mehr, welche man von selbsten und nach eigenem Belieben daran künsteln und machen kann, denn mit Eyern bestrichen und im Backofen oder in einer Tortenpfanne gar gebacken, und wie lange eine solche Pastete backen muß, solches kann man leicht wissen, nachdem die Sachen jung oder alt sind. Und so kann man von allen vorkommenden Sachen eine aufgesetzte Pastete verfertigen, entweder in einer Tortenpfanne oder auf einer eisernen Plate, wie es einem bliebet und die Umstände geben.

Regula 465.

Von Verfertigung und Zusamensetzung aller Pasteten in mürben Teig und auch nachdem die Sachen sind, in Butterteig.

Die Pasteten werden alle und überhaupt in Tortenpfannen oder Pastetenpfanne gemacht, und auch, alle Sachen dazu wie vorher präpariret, und nachdem die Sachen sind, verfertiget man auch den Teig, nämlich, zu jungen feinen

Sachen

Sachen macht man auch gerne einen feinen mürben Teig oder auch einen Blätterteig, welches man am liebsten vermag, zu gröbern Sachen aber, als Hasen, Wild, wilden und zahmen Enten und dergleichen macht man einen ordinairen mürben Teig, wie man alles nach der 70. Regel ersehen kann. Wem nun die aufgesetzten Pasteten nicht gefallen, sondern wer den Teig, welcher bey einigen das Beste ist, mit essen will, der mache seine Pasteten also: Man nimmt einen Bogen Papier und schneidet ihn nach der Größe der Pfanne und leget solches unten ein, denn einen mürben Teig oder Blätterteig, wie man es haben will, nach Regula 68. 69. und 70. verfertiget und einen Boden oder Unterblatt davon auf das Papier in die Pfanne geleget, der nicht zu dick und auch nicht zu dünn ist, denn die dazu in Bereitschaft habende Sachen ordentlich und zierlich mit Farce und Speckscheiben eingeleget, wie bey den vorigen angezeiget ist, denn einen Deckel oder Oberblatt darüber gemacht, der gleichfals weder zu dünn noch zu dick ist, nachdem die Pastete und Sachen sind, aber erstlich den Rand wohl mit Eyern bestrichen, denn rundum zierlich angedrückt, den Teig nach der Höhe des Randes der Pastetenpfanne rundherum glatt abgeschnitten und mit einem Messerrücken eingekräuset, wobey man den linken Daumen allezeit gegen halten muß, denn auch einen kleinen ausgeschnittenen Deckel darüber gemacht, und denn unten und oben mit Feuer mit guter Aufsicht gar gebacken, und weitere Umstände sind bey denen Pasteten in mürben Teig und Butter-

teig nicht zu machen; denn wenn man gleich Zierrathen und Figuren daran machen wollte, so hält dergleichen Teig nicht die Form, sondern es backet sich aus.

Regula 466.

Von Sosen und Ingredientien, womit die Pasteten können verändert werden, als:

Eine gelbe Sose nach der 22. und 46. Regel; Eine Brühsose nach der 23. Regel; weiße und braune Cappersose nach der 26. und 27. Regel; weiße Scharlottensose nach der 28. Regel; Anschowissose nach der 29. Regel; Austersose nach der 30. Regel; Muschelsose nach der 31. Regel; eine Rohmsose zu jungen Küchleins- und Lammfleisch-Pasteten, es müssen aber Champion und Morcheln mit daran, nach der 33. Regel; eine Sauce-Hachee, nach der 38. Regel, und so ferner, wie es einem beliebet. Was man nun von obigen Sosen vor eine erwählet und machet, so muß man allemal die aufgehobene Brühe, wo die Sachen zu den Pasteten einmarginiret und einpaßiret gewesen sind, mit dazu thun, wie auch von nachfolgenden Ingredientien, als Champion, Championpuder, Morcheln, Pingeln, Pistacien, Kälberbrissel, Ochsengaumen, Hahnkämme, ausgemachte Krebsschwänze, Artischockenstühle, Spargel und alle dergleichen feine Sachen, was man haben kann. Es ist hier die Meynung nicht, daß obiges alles auf einmal in eine Pastete soll, sondern was man nur zur Zeit davon haben kann, die trockenen Champion und Championpuder sind allezeit nützlich

lich und gut zu gebrauchen, und was man von denen übrigen Ingredientien zur Zeit haben kann, solches präpariret man zurecht, und thut es zum Theil anfänglich mit in die Pastete, und auch zum Theil zuletzt mit in die Sose.

Nun von den Pasteten insbesonders, als:

Regula 467.

Pastete von Rindfleisch, von Hirschen, vom Rehe, vom wilden Schweine, vom Hammelbuge, von Hasen, von Gänsen, von Kalekuten, von Kapaunen, von erwachsenen jungen Hünern, von Küchlein, von Enten, von Tauben, von Berghünern, von Rebhünern, von Fasanen, von Schnepfen und von allem, was dergleichen seyn mag, wird alles nach Reg. 462 präpariret und eingerichtet, nach Reg. 463 einmarginiret oder einpaßiret, und denn nach Reg. 464, oder nachdem die Sachen sind, nach Reg. 465, in eine Pastete verfertigt, mit guter Aufsicht gebacken und denn eine Sose dazu, welche man beliebet, wie es nach der 466 Regel angezeiget ist. Zu denen Pasteten von großen und groben Sachen dienet insonderheit eine braune Sose mit klein gehackten Cappern, Oliven, Anschowis und dergleichen, und etwas scharf von Scharlotten, und wer es vermag, auch Knoblauch, so werden die Pasteten recht gut.

Regula 468.

Pasteten von Flügelwerk ohne Knochen.

Wenn man eine Pastete von Flügelwerk ohne Knochen machen will, es sey von Gänsen, Hünern,

Kapaunen, Kalekuten, Enten, Tauben und alles dergleichen, so muß man es nach der 56. Regel präpariren und auch farciren, denn beym Rücken wieder zusammen heften, denn glatt und zierlich zurecht drücken, daß es seinen rechten Geschick und Form wieder bekommt, und die Keulen recht niederdrücken, ein hölzernes Spießchen durchstechen und also in kochendem Wasser recht steif werden lassen, denn abkühlen, mit gröblich geschnittenem Specke spicken, denn Faden beym Rücken herausziehen, nach 463 Regel einmarginiren, und denn nach der 464. oder 465. Regel eine Pastete davon verfertigen, aber nicht in Blätterteig, es wäre denn, daß es junge Tauben oder Küchlein seyn möchten, denn eine gute Sose dazu machen, welche man beliebet, so wird es recht gut werden.

Regula 469.

Pasteten von Hasen ohne Knochen.

Wenn man den Hasen abgestreift und sauber beschnitten hat, so löset man erstlich an beyden Seiten beym Rücken die beyden langen Stücke behende ab, und denn auch von den Keulen, also daß das Fleisch ganz bleibet, dieses denn fein übergespickt, als wenn es zum Braten soll, denn in eine Pfanne mit brauner Butter auf beyden Seiten ein wenig Farbe gegeben und nach der 463. Regel einige Stunden einmarginiret, denn mit guter feiner Farce, nach der 465. Regel, eine Pastete in feinen Blätterteig davon verfertiget, mit guter Aufsicht gebacken, und denn eine Sauce aigredous, wie bey Ochsenzungen, nach der 194 Regel, dazu gemacht,

macht, und solche beym Anrichten in die Pastete gegeben, so wird es recht und schön seyn.

Regula 470.

Pastete von wilden Schweinsköpfen.

Den Schweinskopf muß man erstlich nach der 296. Regel präpariren und rein machen, denn mitten durch einander spalten und einige Stunden in Wasser legen, denn in Wasser, Salz, Weineßig und Kräuter nach der 205. Regel a la Daube gar kochen, aber nicht allzu mürbe, denn heraus genommen und die Knochen ausgebrochen, daß das Fleisch in 2 ganzen Stücken bleibet, solches denn hingelegt, daß es recht kalt und hart wird, und so kann man die Schwarte und alles Unreine sauber abputzen, und denn mit einer guten feinen Farce, die nach der 8. und 9. Regel gemacht ist, aber nicht mit Nierenfett, sondern mit abgeriebener Butter in eine Pastete verfertiget, entweder eine aufgesetzte Pastete, nach der 464. Regel, oder in einen ordinairen mürben Teig, nach der 465. Regel, denn eine braune Sose, die ein wenig scharf, mit klein gehackten Cappern und etwas viel Scharlotten, dazu gemacht, so ist es recht, und kann man sie kalt oder warm geben, wie man will, man kann auch einen scharfen Gallert darein machen.

Regula 471.

Pastete von geräuchertem Schinken.

Man nehme einen guten mittelmäßigen rohen geräucherten Schinken und lege ihn in lauwarm Wasser, daß er weich wird, vorher aber vorn und an beyden Seiten das schiere Speck etwas ab-

geschnitten, denn so muß man unten zusehen und fühlen, wo die Knochen liegen, und sodann längst den Knochen einen Schnitt thun, daß derselbe immer in die Länge auf den Knochen gehet, und so kann man denselben ganz behende heraus lösen, daß man nicht zu viel in den Schinken schneidet, denn die Schwarte und unten das Schwarze alles sauber abgeputzt und wieder einen halben Tag in Wasser gelegt, daß er wohl auswässert, denn rein abgetrocknet und eine Nacht, nach der 463. Regel, einmarginiret und sodann mit einer feinen geschmeidigen Farce nach Reg. 7 oder 8, in eine Pastete nach der 464. oder 465. Regel verfertiget, und eine Brühsose dazu gemacht, nach der 23. Regel, und solche beym Anrichten darein gegeben; so ist die Pastete recht und gut.

Regula 472.

Pastete von gekochten Schinken, welche man auch kalt geben kann.

Man leget den geräucherten Schinken gleichfals in lauwarmen Wasser, daß er weich wird, und denn auch wie vorher den Knochen behende herausgelöset und denn ferner wohl ausgewässert, denn beschlägt man ihn in eine Serviette und bewickelt ihn mit einem Bindfaden, und denn gekocht mit ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Majoran, Petersillie, Basilicum, von allen ein gutes Theil, auch, so es einem beliebet, einen Theil Knoblauch, es gibt einen guten Geschmack, und man merket es bey dem Schinken eben nicht stark; wenn denn der Schinken recht völlig gar ist, so

thut

thut man ihn heraus und läßt ihn kalt werden, und so kann man ihn oben die Schwarte und unten das Schwarze sauber und rein abputzen, denn eine Farce nach Reg. 8, aber an statt Nierenfett, abgeriebene Butter dazu genommen, und denn eine aufgesetzte Pastete, oder eine Pastete in ordinairen mürben Teig, nach Reg. 464 oder 465, davon verfertigen und gebacken, denn so kann man eine Sose mit ein wenig braunem Mehl machen, rothen Wein und Wasser, Lorbeerblättern, Citron, gestoßenen Negelein und Zimmet, auch ein wenig Zucker, dieses zusammen durchgekocht, die Sose aber muß nicht zu dick, sondern nur eben sämig seyn, und denn die Pastete damit voll gegossen, so kann man sie hinsetzen zu einer kalten Pastete, auch kann man sie warm essen, wie man will. Wenn sie zu einer kalten Pasteten dienen soll, so kann man auch einen scharfen Gallert darein machen.

Regula 473.

Feine Pasteten von Kälberbraten.

Wenn man kalte Kälberbraten hat, so schneidet man soche in feine Würfel, thut es in eine tiefe Schüssel mit ein wenig Wein, Salz, Citronscheiben und klein gehackten Citronschalen, Corinten, geriebenem Brodte, kleinen Stückchen Butter, solches alles durch einander gemenget, und denn nach Reg. 465 eine Pastete in feinen Butterteig davon verfertiget und gebacken, zur Sose nimmt man ein wenig Wein, Zucker, Citron, Negelein und Muskatenblumen, solches mit einander aufgekocht

und beym Anrichten in die Pastete gegeben, ein wenig damit durchgeschüttelt; so ist sie recht.

Regula 474.

Feine Pastete von Kleinigkeiten.

Diese bestehet aus lauter feinen Sachen, als Kälberbrisseln, Ochsengaumen, Kälber- und Schafszungen, Schweinsschnauzen und Zungen, Morcheln, Trüffeln, Champion, Artischocken-stühlen, Krebsschwänzen, Austern, Muscheln und alles, was dergleichen seyn mag. Was man nun von dergleichen feinen Sachen haben kann, solches wird ein jedes nach seiner Art vorher präpariret, gar gekocht und wieder kalt werden lassen, denn sauber geputzet, klein geschnitten und nach Reg. 53 in ein fein Ragout paßiret, denn wieder kalt werden lassen, und sodann eine Pastete in feinen Blätterteig davon verfertiget und gebacken; wenn man sie anrichtet, so kann man nur ein wenig Brühe mit einem Stückchen Butter abrühren und nebst Citronsaft beym Anrichten in die Pastete geben; so ist sie recht gut.

Regula 475.

Oesterreicher Pastete.

Man muß erstlich eine feine delicate Farce verfertigen, nach Reg. 7 oder 8, so viel und so groß als man die Pastete haben will, diese Farce macht man rund zusammen und drücket sie denn ein wenig platt, daß sie wie ein rund Brodt wird, denn mit feinem Butterteig in einer Tortenpfanne zu einer zierlichen Pastete verfertiget, unter die Farce auf den Teig muß man dünne Scheibchen

Speck

Speck legen und auch überher, denn zierlich mit Teig gedeckt und gebacken, denn, nach Reg. 53, ein wenig fein Ragout gemacht, von den feinen Sachen, die man haben kann, und solches beym Anrichten in die Pastete gegeben, das Speck aber muß man vorher abnehmen, und so ist es eine recht schöne Pastete. Und wer da will, der kann auch eine runde, oder ovale, oder viereckigt aufgesetzte Pastete mit feinem gebranntem Wasserteig davon machen, man kann die Farce drücken zu einer Form wie man will.

Regula 476.
Englische Pastete.

Man nehme 14 Eyer, nämlich von 12 das Gelbe und 2 mit dem Weißen und Gelben, und solche klein geschlagen, denn ohngefähr ein halb Nössel abgeklärter Butter und auch ohngefähr so viel rein kalt Wasser zu den Eyern gethan und zusammen noch ein wenig durchgeschlagen, denn mit gutem feinem Mehl angemacht, daß es ein steifer Teig wird, den man wälgern und ausrollen kann, wie sonst einen Pasteten oder Tortenteig gehöret, aber doch nicht gar zu steif, denn so macht man davon 2 Theile, eines zum Unterblatt und eines zum Deckel, legt den Teig zum Boden in eine Tortenpfanne, vorher muß man aber etwas feine Sachen präpariren, als gepflückte Hechte, Krebse, Austern, Spargel, junge Küchlein und dergleichen, solches denn in die Pastete gemacht, vollends verfertiget und denn gebacken, eine Sose kann man darein machen, welche man beliebet.

Regula

Regula 477.

Semmel-Pastete.

Man läßt dazu einen großen Semmel backen und die braune Kruste abraspeln, denn die Krumen rein ausgehölet und wieder mit einem feinen Ragout, nach Reg. 53 gemacht, gefüllt, das Ragout muß aber erstlich wieder kalt werden, denn mit dem Stücke Kruste, welches man ausgeschnitten hat, wieder zugedeckt und mit ein wenig steif angerührtem Mehl, Eyern und geriebenem Brodte, fest übergekleistert, auch mit einem Bindfaden kreuzweis über gebunden, denn so legt man es in eine tiefe Schüssel und rühret ein wenig Teig an von einem Ey, ein wenig Mehl und ein wenig Milch, der nicht allzu dick und auch nicht allzu dünn ist, solches über das Brodt gegossen, ein paar mal darin umgekehret und denn, nach Reg. 65, in heisser abgeklärter Butter ausgebacken, und bis zum Anrichten warm gehalten; Zu der Sose nimmt man ein klein Stückchen Butter, klein gehackte grüne Kräuter, ein wenig Fleischsuppe und ein wenig klein gestoßenen Ingber, dieses zusammen sämig abgerühret, und wenn man anrichtet, so macht man den Bindfaden ab, schneidet oben einen Deckel ab und gibt von der Sose darein, so viel als nöthig thut; so ist sie recht.

Regula 478.

Feine Pasteten von jungen Hasen auf Englisch.

Die jungen Hasen muß man erstlich wie gehörig sauber rein machen, denn die Knochen hin und wieder

wieder zerbrechen und entzwey schlagen, jedoch daß das Fleisch ganz bleibet, ist es aber dennoch zum Einlegen in die Pastete zu ungeschickt, so kann man es ein oder zweymal durchhauen, denn mit Speck, welches nicht allzu groß geschnitten ist, sauber gespickt, und denn mit Salz, ein wenig Pfeffer, geriebenen Muskat und gestoßenem Zimmet durch einander gemenget, und denn so nimmt man an statt einer Farce ein gutes Theil Speck, solches erstlich in Würfel geschnitten und etwas klein gehackt, hernach in einem Mörser zu einem Teig gestoßen, denn die Hasen in einem feinen Blätterteig mit gestoßenem Speck unten und oben überher, nach Regula 465, zu einer Pastete verfertiget und gebacken, denn so macht man eine Sose, nämlich, halb gar gekochte und von den Steinen abgemachte Pflaumen in Stücken geschnitten, Dattelkerne, wer solche nicht hat, der nehme länglicht klein geschnittene Mandeln, auch Citron, gestoßenen Zimmet und Zucker, denn etwas Wein darauf und nur ein wenig Wasser, solches nur eben durchgekocht, die Pastete auf einer Schüssel angerichtet, aufgeschnitten und die Sose hinein gegeben, denn zugedeckt und glaßiret, nämlich, man reibe feinen Zucker ganz dick darauf und setze es denn mit der Schüssel in die Tortenpfanne und nur oben Feuer, denn so muß man fleißig zusehen, wenn der Zucker eben geschmolzen ist und beginnet zu laufen, so ist es recht und Zeit abzunehmen, denn gleich mit Granat-Körnern, oder wer solche nicht hat, mit bunt Streuzucker bestreuet, es ist eine feine saubere Pastete und siehet recht schön aus.

Regula

Regula 479.

Pastete von farcirter und fein gespickter Kälberbrust mit weißer Sose, Citronsaft und Eyerdottern.

Man farcirt eine Kalbsbrust nach Regula 55, dieselbe denn blanchiret oder in heissem Wasser steif gemacht und fein übergespickt, denn nach Reg. 463 einige Stunden vorher einmarginiret und denn nach Reg. 464 oder 465 eine aufgesetzte Pastete oder eine Pastete in ordinairen mürben Teig mit Farce und Speckscheiben davon verfertiget und denn gebacken; will man sie in eine Tortenpfanne in mürben Teig machen, so muß man die Brust etwas kürzer abhauen, sonst ist sie zu ungeschickt dazu. Denn so macht man eine Sose mit ein wenig Mehl und Butter, ein paar Eyerdottern, Wein, Citronsaft und ein wenig Zucker, solches abgerühret und in die Pastete gegeben; so ist sie recht und gut.

Regula 480.

Pastete von geklopftem Kalb- oder Hammelfleisch.

Man nehme eine Kalbs- oder Hammelkeule, welche man will und hat, denn alle Haut und Sehnen abgeputzet und das schiere Fleisch in dünne Scheiben geschnitten, ein wenig platt geschlagen und mit einem Messerrücken fein übergeklopft, von dem übrigen machet man eine feine Farce nach Reg. 7 oder 8, das geklopfte Fleisch kann man nur mit ein ganz wenig Salz, Citronsaft oder Weineßig und ein wenig klein gestoßenem Gewürz

anmen-

anmengen, denn erstlich ein wenig Farce unten überher auf den Teig gelegt, so groß als die Pastete seyn soll, denn geklopft Fleisch darüber, und denn wieder Farce, und so eins ums ander, bis es alle ist, zuletzt auch ein paar Speckscheiben darüber und denn zierlich zugemacht und gebacken, man kann eine Sose dazu machen, welche man beliebet, aber ein wenig scharf von Citronen und Scharlotten, insonderheit wo es von einer Hammelkeule ist.

Regula 481.
Pastete von klein gehacktem Kalbfleisch auf Italiänisch.

Man verfertiget erstlich eine feine Farce von Kalbfleisch, nach der 7. Regel, aber an statt Nierenfett muß man Ochsenmark dazu nehmen, und wenn die Farce fertig ist, so macht man sie in einen dreyeckigten platten Klumpen und formiret also eine Pastete von feinem gebranntem Wasser- oder mürben Teig eine dreyeckigte Pastete, man macht auch etwas gestoßenen Speck, wie zu den Hasenpasteten bey der 478. Regel; streichet von solchem etwas unten ein, die Farce darauf, und ferner feine Kräuter, als Zwiebeln, kleine Stückchen Ochsenmark, Citronschalen und gestoßenen Speck darüber, und also zierlich gemacht und gebacken, zur Sose ein wenig braun Mehl mit Zwiebeln und feinen Kräutern, denn halb Wein und halb Wasser darauf, Citronschalen, Dattelkern, oder an statt deren länglicht geschnittene Mandeln, Corinten, Pistacien, Zimmet und Zucker, solches zusammen durchgekocht und beym Anrichten in die

die Pastete gegeben; so ist es recht. Man kann sie auch rund und in Blätterteig machen, zuletzt glaßiren, wie die Englische Hasenpastete bey 478, und auch mit Granatkörnern oder buntem Streuzucker überstreuen; so ist es recht schön.

Regula 482.

Pastete von gehacktem Kalbfleisch auf Französische Manier.

Diese Pastete wird in allen Stücken eben so wie die vorige gemacht, nur daß man die Farce mit halb Nierenfett und halb Ochsenmark machet, und an statt der Süßigkeiten, so in die vorige gekommen sind, thut man in diese Champion, Kälberbrissel, Morcheln, Artischockenstühle, kleine Saucischen und dergleichen; Man kann sie auch dreyeckigt, rund oder viereckigt machen, wie man will, man muß sie aber nicht glaßiren, weil keine Süßigkeiten darin sind.

Regula 483.

Kleine Pastete auf einen Teller oder Aßiete.

Wer sich die vorhergehende Pastete auf eine kleine Art bedienen will, der setze um ein klein Schüsselchen oder Teller einen Rand von gebranntem Wasserteig, nach Regula 72, so hoch als man ihn haben will, denn unten ein wenig gestossen Speck eingestrichen, die Farce mit allen übrigen Ingredientien darauf, und mit einem kleinen Deckel von Teig zugemacht, in eine Tortenpfanne auf Sand oder Salz gesetzet, und gar gebacken; Wenn man sie anrichtet und es nöthig thut, so kann man ein wenig Wein und Citronsaft

tronsaft daran thun, so wird es recht und gut seyn.

Regula 484.

Pastete von Kalbsbeinen.

Man hauet die Kalbsbeine, sowol von der Vorderbuge als auch hinten von der Keule, so weit als das rechte Comlottenfleisch gehet, rund ab, solche wohl ausgewässert, nach Regula 2 blanchiret und denn nach Regula 463 einmarginiret, und sodann eine Pastete nach Regula 464 oder 465 mit guter feiner Farce davon verfertiget, von welchem Teige und von welcher Art man will, auch nur eine Sose dazu gemacht, zu welcher man Belieben hat; sie wird wegen des Comlotten-Fleisches recht gut.

Regula 485.

Pastete von Indianischen oder Kalekutschen Hünern auf Portugiesische Manier.

Diese Pastete wird in allen Stücken eben so gemacht, als die Pasteten von allem Flügelwerk ohne Knochen nach Regula 468, nur daß man, wenn es von den Knochen oder Rippen ausgelöset ist, etwas schier Fleisch von der Brust heraus schneidet, und solches mit zu der Farce nimmt, und die Sose darein recht scharf mit Scharlotten und Citronsaft machet.

Regula 486.

Feine Pasteten von jungen Tauben, von jungen Hähnen in 4 Theile geschnitten, item von Wachteln mit gestoßenem Speck.

Diese Pasteten werden gleichfals alle nach Re-

gula 463, 464 und 465 präpariret und verfertiget, nur daß man die Sachen in 4 Theile schneidet, und an statt einer Farce mit gestoßenem Speck einleget.

Regula 487.

Feine Pastete von Kälber-Nieren.

Man nehme eine Kälberniere aus einem kalten Kalbsbraten, solche mit ein wenig von dem Fett und etwas Speck gröblich durchgehackt, denn mit Zwiebeln, feinen Kräutern, Salz, ein wenig Pfeffer, Muskatenblumen, Zimmet, Champion, Kälberbrisseln und dergleichen angemenget, und sodann eine feine Pastete davon verfertiget. Zur Sose ein wenig Butter mit ein paar Löffel voll Brühe sämig obgerühret; so ist es recht.

Regula 488.

Feine Pastete von gehacktem rohem Kapaun-Fleisch, in fein gestoßenen Teig.

Man muß das Fleisch von dem Kapaun roh abschneiden, und denn mit Fett oder Ochsenmark, nach Regula 7, eine feine Farce davon machen, und sodann die Farce wieder zurecht gedrücket und formiret als einen Kapaun, denn so legt man ein paar Scheiben Speck unten in eine Casseroll, die Farce darauf mit klein gehackten Zwiebeln, Kräutern und Gewürz, solches verdeckt auf gelindem Feuer ein wenig schwitzen lassen, denn auch ein wenig Wein, Fleischsuppe, Citron und Lorbeerblätter daran, ein wenig damit durchgekocht und denn hingesetzet, daß es kalt wird, und sodann nach Regula 464, eine saubere Pastete von feinem

nem gebrannten Teig, welchen man, nach der 71 Regel, von feinem Mehl und nach Proportion ein wenig reichlich Butter machen muß, davon verfertiget; die Scheiben Speck, so unter der Farce gewesen sind, kann man wieder unten auf den Teig legen, und ein wenig gestoßenen Speck überher, so wird es eine feine saubere Pastete.

Regula 489.

Feine Pastete von Schafs- Kälber- oder Schweins-Zungen und dergleichen.

Die Zungen muß man erstlich gar kochen, die Haut abziehen und denn kalt werden lassen, denn in kleine Stücken schneiden und anmengen mit ein paar klein gestoßene Zwieback, eingemachten Citronschalen, Corinten, Dattelkörnen, oder in Striemeln geschnittenen Mandeln, Salz, ein wenig Pfeffer, Zimmet, Zucker und ein wenig geschmolzenem Speck, und denn zu einer zierlichen Pastete gemacht, entweder in einen feinen gebrannten Teig oder sonst einen andern feinen Teig, welches man will. Man kann sie auch glaßiren und mit Granatkörnern, oder an deren statt mit buntem Streuzucker bestreuen.

Regula 490.

Feine Pasteten von Ochsenzungen.

Eine kalte frisch gekochte Ochsenzunge in Scheiben geschnitten und angemenget wie die vorhergehende, und denn in feinen Teig, welchen man will, zu einer Pastete verfertiget, eine Sose mit rothem Wein darein gemacht, auch nach Belie-

ben glaßiret und mit Granatkörnern oder bunten Streuzucker bestreuet; so ist sie recht.

Regula 491.

Feine Pastete von Maynzischen Schinken.

Man nehme schönen gekochten geräucherten Schinken und schneide solche in dünne Scheiben, denn so kann man auch von demselben Schinken ein wenig Farce machen, nämlich, man schneide etwas davon in Würfel, denn solchen klein gehackt mit etwas geriebenem Brodte, ein paar Eyern, Kräutern, und ein wenig Gewürz, und sodann eine Pastete in einen feinen Teig davon verfertiget und gebacken, eine Sose darein, welche man beliebet.

Regula 492.

Feine Pasteten von gekochtem und gehacktem Schinken.

Man nehme ein Stück von einem kalten gekochten geräucherten Schinken, solches etwas gröblich klein gehackt, denn angemenget mit Zimmet, Zucker, ein wenig weißem Pfeffer, eingemachten Citronschalen und etwas gestoßenem Speck, denn in einen feinen Teig zu einer Pastete verfertiget und gebacken.

Regula 493.

Feine Pastete von Kälbergekröse.

Die Kälbergekröse muß man erstlich in Wasser und Salz gar kochen und wieder kalt werden lassen, denn in feine Würfel schneiden und mit reingemachten eingeweichten Morcheln, geweichten Championen, Salz, klein gestoßenem Gewürz, klein-

klein gehackten Kräutern und Zwiebeln durch einander gemenget, und denn eine Pastete in Blätterteig davon verfertiget, wenn man sie anrichtet, so kann man eine Rohm-Sose darein machen oder eine andere, zu welcher man Belieben hat.

Regula 494.

Von Fischpasteten, und zwar erstlich eine Stockfischpastete.

Man muß einige Hälften recht guten Stockfisch nehmen, der wohl geweicht ist, denselben auf die schwarze Seite rein abschrapen, denn oben die Kinnladenknochen und an beyden Seiten die Floßfedern nebst dem Rückgrad heraus- und abschneiden, denn sauber abwaschen, rund aufwickeln und mit einem Bindfaden kreuzweis fest zusammen binden, mit reinem kaltem weichem Wasser zum Feuer setzen, daß es ganz langsam bis eben vors Kochen kommt, und denn ohngefähr eine halbe Stunde also gegen den Feuer stehen lassen, als wenn es sich nur eben beweget, aber nicht völlig oder stark kochen lassen, denn herab genommen, auf einen Durchschlag gelegt, ein wenig Salz übergestreuet und zugedeckt, daß es rein abtriefet, hernach los gemacht, die Gräten rein heraus gesuchet, und alle das Beste in eine Schüssel gethan und mit ganz fein gehackten Zwiebeln oder Scharlotten, fein gehackter Petersillie, gestoßenen Negelein und Muskatenblumen, Salz und einigen Stückchen Butter, sachte und behende unter einander gemenget, daß der Stockfisch nicht allzu sehr vermüset, von dem übri-

gen Abfall vom Stockfisch macht man eine Farce, nämlich, man hackt es klein mit geriebenem Brodte, abgeriebener Butter, ein paar Eyern, klein gehackten Kräutern, Zwiebeln und Gewürz, daß es eine recht schöne feine Farce wird, und denn in einen Teig eine Pastete davon verfertiget, von der Farce streichet man erstlich etwas unten ein und darauf Semmelscheiben geleget, solches ziehet die Feuchtigkeiten von dem Stockfisch an sich, daß es nicht zu sehr durchweichet, denn den Stockfisch darauf, und denn Farce überher gemacht, so wird es eine schöne Pastete. Zur Sose macht man eine Rohm-Sose, nach Reg. 33, oder eine aufgezogene Butter-Sose nach Reg. 32. Papier unten in die Pfanne einzulegen muß man nicht vergessen.

Regula 495.

Wie man die Fische zur Pastete einrichten und präpariren muß.

Alle Sorten Fische, was es auch vor welche seyn mögen, muß man eine jede nach ihrer Art vorher rein machen, und denn entweder gerissen und in zierliche Stücke, oder auch rund abgeschnitten, nachdem man will und nachdem die Fische sind, denn wohl abgewaschen, mit Salz eingesprenget und ein paar Stunden damit stehen lassen, denn abgetrocknet und nach Reg. 463 einmarginiret und bis zum Einlegen damit stehen lassen. Auch kann man ein Stückchen Butter mit bey die Fische thun und solche mit der Marginade, darin sie liegen, ein wenig aufs Feuer setzen und öfters umschütteln, daß sie nur eben ein wenig steif werden, denn

gleich

gleich abgesetzet und abkühlen lassen, denn so muß man auch etwas Farce von Fischen machen, nach Reg. 10, kann man aber wegen Mangel an Fischen nicht zu einer Farce rathen, so thut man unten und oben ein wenig gerieben Brodt und kleine Stückchen Butter, eine Farce aber ist allzeit besser, wenn man sie haben kann, und so verfertiget man denn auch die Fischpasteten nach Reg. 464 und 465, entweder in feinen gebrannten, mürben, oder Blätterteig, welches man will und beliebet, denn so kann man auch die Sosen darein machen, welche man beliebet, kleine Klümpchen von Fischfarce sind schön mit darein, man muß sie aber vorher aufkochen und denn in die Sose thun, imgleichen Morcheln, Champion, Championpuder, Austern, Muscheln, Krebsschwänze, Hechtsleber, Karpfenmilch und was man sonst von dergleichen feinen Sachen haben kann, deren bedienet man sich zur Sose.

Regula 496.

Pastete von Hechten, von Sandarten, und sonst von allen andern Fischen überhaupt.

Die Hechte oder Sandarten werden entweder gerissen oder rund abgeschnitten, vorher mit Salz eingesprenget und denn ferner nach vorgehender Regel mit Farce und andern feinen Sachen, so man haben kann, zu einer feinen Pastete verfertiget.

Pastete von frischen Bütten, frischen Schollen oder See-Zungen.

Solche muß man vorher auf beyden Seiten die Haut abziehen, in Stücke schneiden und dann

auch in allen Stücken davon gemacht, wie vorher.

Pastete von Aalstücken.

Die Aal dazu müssen etwas groß seyn, denn die Haut abgezogen, als einen kleinen Finger lang in Stücken geschnitten, mit Salz eingesprengt und denn auch ferner gemacht wie vorher.

Pastete von ganzen Karpfen, Hechten, Schleyen und allem was es seyn mag.

Die Fische, was es auch immer vor eine Sorte seyn mag, werden nur rein gemacht und ganz gelassen, sonst auch in allen Stücken wie vorher präpariret und mit guter Farce von Fischen und andern feinen Sachen eingelegt.

Pasteten von farcirten Fischen.

Alle Fische, es seyn Karpfen, Hechte, Barse, Brassen, oder welche es wollen, werden erstlich, nach Reg. 58, farciret, und denn auch ferner mit feinen Sachen, als Morcheln, Champion, Austern, Krebsen, Karpfenmilch, Hechtsleber und was man sonst von dergleichen feinen Sachen haben kann, zu einer feinen Pastete eingeleget und verfertiget, und so kann man sich nach vorhergehenden Regeln 495 und 496 überhaupt bey allen Fischpasteten verhalten.

Regula 497.

Pastete von runden Lachsstücken.

Den Lachs muß man in Stücke, als einen kleinen Finger dick, rund abschneiden, mit Salz einige Stunden einsprengen, denn abgetrocknet, mit

mit ein wenig Fleischsuppe und rothem Wein, Gewürz, Kräutern, Zwiebeln und Lorbeerblättern auf dem Feuer ein wenig durchpaßiret, daß es steif wird, denn abkühlen lassen, und sodann mit Farce und feinen Sachen in eine Pastete verfertiget; die Sose worin der Lachs abgeschwitzet worden, gießt man durch einen Sieb und brauchet es mit zur Sose, so wird es eine schöne Pastete. Man kann diese Pastete so naturell machen und geben, oder man kann sie auch machen und einlegen auf Englisch mit Dattelkernen, oder an deren statt mit länglicht geschnittenen Mandeln, eingemachten Citronschalen, Zucker und Zimmet, und denn in feinen Blätterteig verfertiget und gebacken, zuletzt glaßiret; die Sose muß man sodann auch mit ein wenig Zucker brechen; so ist es auch recht und gut.

Regula 498.

Pasteten von Fischen ohne Gräten.

Die werden überhaupt also gemacht, nämlich, man nimmt die Fische, von was vor Sorte man eine Pastete machen will, solche rein gemacht, in Stücken geschnitten und in Salz und Wasser nur eben steif gemacht, denn so macht man es behende bey großen Stücke von den Gräten ab, thut es in eine Schüssel und menget es an mit gestoßenen Negelein und Muskatenblumen, klein gehackten Zwiebeln und Kräutern, geriebenem Brodtey, kleinen Stückchen Butter und ein wenig Salz, denn mit feiner guter Farce zu einer feinen Pastete, in feinen Blätterteig, verfertiget, und denn eine Sose dazu, welche man beliebet, so ist es

recht, und so kann man sich bey allen Sorten Fischen nach obiger Regel richten.

Regula 499.

Feine Pasteten von Austern.

Wenn die Austern aus den Schalen gemacht sind, so muß man sie in ihrer eigenen Brühe nur eben ein wenig krellen oder steif werden lassen, denn den Bart abgemacht, in eine Schüssel gethan und mit geriebenem Brodte, kleinen Stückchen Butter, geweichten und rein gemachten Morcheln und Champion, klein gehackten Kräutern und Gewürz, ein wenig Wein und Citron, alles zusammen durch einander gemenget, denn so kann man ein wenig Farce machen von etwas Fischen und einigen Austern, solches klein gehackt mit abgeriebener Butter, geriebenem Brodte, Salz, ein paar Eyern, klein gehackten Kräutern und Gewürz, daß es eine feine Farce wird, davon denn einen kleinen Rand erstlich in die Pastete gesetzt, das angemengte dahinein, von der Farce darüber und deñ vollends fertig gemacht, sie muß aber in feinen Blätterteig gemacht werden, so wird es eine schöne Pastete. Zur Sose nimmt man ein Stückchen Butter in Mehl umgekehret, ein paar Eyerdotter, solches zusammen durchgeknettet, und mit dem aufgehobenen Austerwasser, welches man durch einen Sieb gießen muß, zu einer sämigen Sose abgerühret; so wird es sehr schön.

Regula 500.

Feine Pastete von Krebsen.

Die Krebse werden in Wein abgekocht, und denn wie gehörig die Schwänze abgebrochen, solche denn

denn angemenget mit klein gehackten feinen Kräutern, jungen Zwiebeln, ein wenig Gewürz, Morcheln, Trüffeln, Champion, Hechtsleber, Karpfenmilch und was man von dergleichen feinen Sachen haben kann, auch zur Verlängerung von den Gräten abgemachte Fische darunter gethan, alles behende wohl durch einander gemenget, denn so macht man ein wenig Farce; aus den Krebsscheeren das Fleisch heraus gemacht, etwas rohe, gekochte oder gebratene Fische dazu, denn solches klein gehackt mit geriebenem Brodte, abgeriebener Butter, Eyern, Kräutern und Gewürz, alles vorher klein gemacht und denn zu einer feinen Farce gehackt, und davon denn auch einen kleinen Rand in die Pastete gesetzt, das Augemachte dahinein gethan und Farce überher gemacht, denn die Pastete vollends verfertiget und gebacken, es muß aber auch ein feiner Blätterteig seyn. Zur Sose macht man von der Krebsschale nach Reg. 11, etwas Krebsbutter, und damit eine Sose abgerühret oder man macht, nach Reg. 12, ein wenig kräftige Krebs Coullige, entweder mit Rohm oder mit Brühe und solche beym Anrichten in die Pastete gegeben, so ist sie recht schön.

Regula 501.

Feine Pastete von feinem Fischwerk.

Diese Pastete bestehet aus lauter feinen Sachen von Fischwerk, als Karpfenmilch, Hechtleber, Karpfenzungen und Augen, Krebsschwänzen, Austern, Muscheln und dergleichen, was man nur von denen Sachen haben kann, ferner so nimmt man

man Morcheln, Trüffeln, Champion, Artischockenstühle und Spargel, was man davon haben kann, mit zu Hülfe, solches ein jedes nach seiner Art präpariret, denn nach Reg. 54 zu einem feinen Ragout gemacht und solches wieder kalt werden lassen, denn mit feinem Blätterteig eine Pastete davon gemacht, so ist es recht. Wer von denen Sachen so viel hat, der kann von einer jeden Sorte insbesondere eine Pastete machen.

Regula 502.

Feine Pasteten von gehackten Fischen.

Man machet eine gute feine Farce von Fischen, nach Reg. 10, man kann die Farce von Aal, Lachs, Forellen und sonst von allen Sorten Fischen machen, von welchem man will und was man hat, wenn denn die Farce gemacht ist, so kann man allerhand Veränderungen von Pasteten davon verfertigen, nämlich, man kann die Farce in einen Klumpen machen und denn als ein Hun formiren, oder rund, oder viereckigt, wie man will, auch kann man die Farce stückweise einlegen, oder auch als kleine Tauben, oder als einem Fisch formiren, wenn man es denn also auf eine beliebige Art verfertiget hat, so legt man erstlich unten in eine Casseroll einige Scheiben Speck, denn formirte Farce darauf, läßt es auf gelindem Feuer verdeckt ein wenig schwitzen, denn ein wenig Wein, etwas Brühe oder Fleischsuppe, Champion, Morcheln, Trüffeln, Hechtlebern, Karpfenmilch, Austern, Muscheln, Artischockenstühle, oder was man von diesen feinen Sachen haben kann, alles

vorher

vorher fein und sauber präpariret und zu der Farce gethan, solches denn noch ein wenig zusammen durchschwitzen oder durchkochen lassen, und denn hingesetzt, daß es abkühlet, und so kann man nach Reg. 464 und 465, eine saubere Pastete davon verfertigen, auf welche Art und Manier wie es einem jeden zur Veränderungen beliebet, die übrige Brühe, so darauf ist, muß man wohl aufheben und solche beym Anrichten mit einem Stückchen Butter in Mehl umgekehret und ein paar Eyerdottern zu einer Tunke abrühren, so wird es recht und gut.

Regula 503.

Feine Pastete von Krebs-Farce.

Man muß erstlich einige Stiege Krebs ordinair abkochen, die Schwänze und das Fleisch aus den Scheeren alles rein und heraus machen, auch muß man von anderen Fischen zur Verlängerung mit zu Hülfe nehmen und denn nach Regula 10, eine feine Farce davon machen, von den Hälften Krebsschalen kann man nach Regula 11 etwas Krebsbutter machen, und wenn solche kalt ist, nach Reg. 3, abreiben und mit in die Farce thun, und von der andern Hälfte der Krebsschalen kann man nach Reg. 12, ein wenig kräftige Krebs-Coullige machen, und denn so machet man es ferner in allen Stücken als wie die vorhergehende Pastete, nach Reg. 502, wenn die Farce wie vorher mit feinen Sachen einpaßiret ist, so wird die Pastete in einen Blätterteig verfertiget, mit guter Aufsicht gebacken und beym Anrichten

die

die Krebs-Coullige dazu gethan; so wied es eine delicate Pastete.

Regula 504.

Feine Pastete von Artischockenstühle.

Die Artischockenstühle muß man erstlich nach Regula 52 präpariren, denn so kann man einige davon klein hacken mit etwas geriebenem Brodte, ein paar Eyern, etwas abgeriebener Butter, Salz, und ein wenig feinem Gewürz, daß also eine Farce davon wird, und denn nach Regula 465 eine feine Pastete davon verfertiget, man streichet erstlich ein wenig von der Farce unten ein, und denn die Artischockenstühle eingeleget mit kleinen Stückchen Butter, fein gehackten Kräutern und Gewürz, die Farce überher und also vollends fertig gemacht und gebacken. Man kann eine Rohm- oder Wein-Sose als man sonst über Artischocken machet, oder etwas Butter mit ein wenig Mehl und ein paar Eyerdottern zusammengeknettet und mit ein wenig kräftiger Fleischsuppe und Muskatenblumen zu einer sämigen Sose abgerühret, und solches beym Anrichten darein geben.

Regula 505.

Feine Pasteten von Artischockenstühle auf eine andere Art.

Man muß die Artischockenstühle gleichfals wie vorher nach Reg. 52 kochen und präpariren, und denn klein hacken, oder auch in feine Würfel schneiden und denn mit ein wenig süßem Rohm, ein paar rohen Eyerdottern, Salz, fein gehackten Kräutern und Gewürz ein wenig über dem Feuer durch-

durchpaßiren und denn abkühlen lassen, denn so macht man gleichfals ein wenig Farce, entweder wie vorher von Artischockenstühlen oder auf selbige Art von etwas Fleisch oder kaltem Braten, was man hat, davon einen kleinen Rand in die Pastete gesetzet und auch etwas davon unten ein, und denn ferner wie gehörig in feinen Blätterteig verfertiget und gebacken; beym Anrichten kann man noch ein wenig Rohm-Sose darein geben.

Regula 506.

Feine Pastete von braunem Kohl.

Den braunen Kohl muß man nach der 88 Regel sauber abputzen und in weichem Wasser mit ein wenig Salz ganz mürbe abkochen, oder so es in der Jahrszeit ist, daß er schon einigen Frost bekommen hat, verdeckt in seiner eigenen Brühe mit einem Stückchen Butter und ein wenig Bouillon, das ist gute klare Fleischsuppe, oder in Mangel deren ein ganz wenig kochend Wasser ganz mürbe abgeschwitzet, denn auf einem Durchschlag das Nasse rein heraus gedrücket, hernach ein wenig durchgehackt, aber nicht gar zu klein, denn in einer Schüssel angemenget mit geschmolzenem Speck, und so man es haben kann, auch Ochsenmark, man muß letzteres vorher klein hacken, denn schmelzen und durch einen Sieb darauf giessen, denn auch ein paar ganze Zwiebeln mit Negelein besteckt, ein wenig Pfeffer und Salz, alles wohl durch einander gemenget und denn in einen feinen Teig zu einer Pastete verfertiget, man kann auch rein gemachte Castannien mit unter den Kohl

mengen,

mengen, und auch, so man will, einige Schichte in Scheiben geschnittene geräucherte Ochsenzungen, oder in Scheiben geschnittene geräucherte Schinken, welches erstlich wohl ausgewässert, gekocht, und wieder kalt werden muß, zwischen den Kohl mit einlegen, und also eine zierliche Pastete verfertiget, wenn man anrichtet, so kann man ein wenig recht gute Brühe mit einem Stückchen Butter in Mehl umgekehret zu einer sämigen Sose abrühren und solche zuletzt darein geben, so ist die Pastete recht und gut. NB. Der Kohl muß in die Pastete oben mit Scheiben Speck beleget werden, und in der Sose auch Citronsaft.

Regula 507.

Feine Pasteten von Spargel.

Den Spargel muß man oben die Köpfe, so weit als das Mürbe gehet, abbrechen, rein abwaschen und in Wasser nur ein paar mal aufkochen lassen, denn auf einen Durchschlag thun, daß sie rein abtriefen, denn anmengen mit kleinen Stückchen Butter, fein gehackten Kräutern und Zwiebeln, Salz, ein ganz wenig Pfeffer und Muskatenblumen, und denn auch ein wenig Farce machen, wovon man will, und davon denn einen Rand auf feinen Butterteig gesetzt, so groß als die Pastete seyn soll, die angemengten Spargel darein gethan und denn vollends wie gehörig fertig machen und backen; wenn man sie anrichtet, so macht man eine Rohm-Sose darein; so ist sie recht.

Regula

Regula 508.

Feine Pasteten von Blumenkohl.

Den Blumenkohl muß man, wie bey der 84. Regel angezeiget ist, sauber abputzen, wohl abwaschen und in Wasser mit ein wenig Salz nur ganz wenig kochen lassen, und denn aufgegossen, daß er abkühlet und abtriefet, denn so kann man auch ein wenig Farce machen, wovon man will und was man hat, den Blumenkohl mit fein gehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürz und kleinen Stückchen Butter anmengen, und denn zu einer feinen Pastete verfertigen; Man kann bey dem Blumenkohl kleine Saucischen mit einlegen, und beym Anrichten eine Rohmsose darein machen.

Regula 509.

Von Crisetten.

Diese kommen denen feinen Pasteten sehr ähnlich, nur daß sie in hohe Formen gemacht werden, und werden überhaupt also gemacht; nämlich: man will eine Crisette machen, es sey von Stockfisch, Hechten oder was es sonst vor Fische seyn mögen, so werden selbige vorher abgekocht, von den Gräten abgemacht und mit fein gehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürz, Salz und kleinen Stückchen Butter angemenget, und denn auch wie bey denen vorhergehenden feinen Pasteten, von selbigen Fischen oder was man sonst feines haben kann, etwas gute feine Farce gemacht, denn so macht man ein wenig feinen murben Teig nach der 70. Regel, und denn so muß man eine hohe Form dazu haben, sie sey von Kupfer oder Blech, und welche eine

schöne Modelle hat, diese Form muß man mit geschmolzener Butter bestreichen und mit fein geriebenem Brodte überall wohl bestreuen, den Teig ein wenig dünner als zu den Pasteten ausrollen und in die Form decken, die Farce überall als einen halben Finger dick einstreichen und denn das angemengte auch hinein thun, mit ein wenig Teig decken, den Rand sauber abschneiden, und denn in eine Tortenpfanne setzen und unten und oben mit Feuer gar backen. Wenn man es anrichtet, so kehret man die Form in die Schüssel um und ziehet sie also ab, denn so schneidet man oben eine kleine Platte ab und machet eine Sose darein, welche man beliebet. Und also kann man nach obiger Regel eine Crisette verfertigen, von was vor seinen Sachen man will.

Siebende Abtheilung.

Von Braten.

Regula 510.

Wie man Gänse füllen und braten muß.

Man nehme rein gemachte Castannien, abgeschälte in Striemeln geschnittene Mandeln, in feine Striemeln geschnittene Aepfeln, in länglichte Striemeln geschnittenes Weißbrodt in Butter gebraten, rein gemachte Rosinen, das alles zusammen gemenget, die Gans damit gefüllt, zierlich aufgespießet und an einem Spieß gar gebraten, zuletzt

letzt, wenn der Braten meist gar ist und das meiste Schmalz herausgelaufen, so thut man solches aus der Pfanne und begießt den Braten ferner mit reiner Butter, bis er vollends gar ist, so ist es recht gemacht. Wenn man die Gänse ordinair füllen will, so thut man an statt Castannien und Mandeln halb gar gekochte Pflaumen, gerieben Brodt und Annis dazu, auch ein wenig Zucker und gestoßenem Zimmet.

Regula 511.

Wilde und zahme Enten zu braten.

Die werden nur nach der 1. Regel sauber präpariret, zierlich aufgespießet und denn an einem Spieß gar gebraten, die zahmen Enten kann man auch zuweilen füllen, nämlich mit etwas gerieben Brodt, fein geschnittenen Aepfeln, Corinten, Zucker, gestoßenem Zimmet, dieses in ein wenig Butter abgeschwitzet, die Enten damit ausgefüllet und denn gebraten.

Regula 512.

Gebratene Kapaunen, Kalekuten, große und kleine junge Hüner, Tauben und alles dergleichen.

Bey allen diesen Braten ist nur zu erinnern, daß alles nach der 1. Regel zu rechter Zeit trocken gepflücket wird, und wenn es eine Nacht durchgekühlet, alsdenn sauber und weiß präpariret, zierlich aufgespießet, sauber gespickt, oder auch mit breiten Scheiben Speck belegt, denn Papier mit Butter beschmieret, darüber gebunden, und also an einem Spieß weiß und sauber gar gebraten.

Regula 513.

Gebratene Kapaunen mit Austern.

Die Kapaunen werden eben so wie vorher angezeiget zum Braten präpariret, denn so nimt man so viel ausgemachte Austern, als man meynet nöthig zu haben, solche in ihrer eigenen Brühe ein wenig gekrellet oder steif gemacht, und sodann den Bart abgenommen, und in einer Schüssel mit etwas geriebenem Brodte, kleinen Stückchen Butter und gestoßenen Muskatenblumen durch einander gemenget, solches in den Kapaun gefüllt, und denn wie vorher angezeiget, weiß und sauber gebraten. Wenn man anrichtet, so kann man, nach Regula 30, noch ein wenig Austersose darunter machen; so wird es recht und schön.

Regula 514.

Geschmohrte Küchlein mit Stachelbeeren.

Die Küchlein, so man zu schmohren gebrauchen will, die kann man wohl in heiß Wasser abbrühen und rein machen, man muß sie aber ja nicht verbrennen, sonst reißen sie und werden nicht rein, denn ausgenommen, der Brustknochen behende ausgebrochen und die Beine zierlich eingesteckt, denn rein gemachte Petersillie ein paar mal durchgeschnitten, mit etwas Butter zusammen geknettet und davon in ein jedes Küchlein etwas eingestopft, denn Butter in eine Casseroll oder in eine breite Pfanne gethan und solche ganz heiß werden lassen, daß sie ein wenig gelbbraun wird, denn die Küchlein hinein gethan und gar geschmohret, man kann sie alsdenn so naturell geben und

auch

auch mit Stachelbeeren nach Regula 101, zurecht machen und darunter geben; so ist es recht.

Regula 515.

Hammelkeulen oder Rücken als einen Wildbraten einzurichten.

Man muß von dem ganzen Hintertheil eines Hammels die Keulen eben so als von einem Stücke Wild ablösen, den Rücken als einem Wildzimmer an beyden Seiten das Dünne abhauen, denn alles wohl geschlagen und mit gröblich gestoßenen Wacholderbeeren, gröblich geschnittenen Zwiebeln, Thymian, Basilicum, Majoran, Petersillie, Knoblauch, Lorbeerblättern, ein wenig Salz und Eßig, eine Nacht eingebeizet, denn aufgehangen, daß das Nasse rein heraus triefet, denn eben als einen Wildbraten, sauber beschnitten, gespickt und an einem Spieß gar gebraten. Man kann eine scharfe Sose dazu machen, nämlich, man nehme ein paar Anschowis oder ein Stückchen Heering, eine Zwiebel, ein wenig geweichte Championen, ein wenig Cappern, alles zusammen klein gehackt, und zuletzt wenn man den Braten abnimmt, solches zu der Butter in die Bratpfanne gethan und zusammen durchgeschmohret, zuletzt ein wenig Fleischsuppe, Brühe oder kochend Wasser dazu, damit wohl durchgerühret, daß es sich legiret und sämig wird, denn durch einen Sieb gestrichen und unter den Braten, oder in einem Kümchen besonders dabey gegeben.

Regula 516.

Von Kalbs- Lamms- und Hammel-Braten.

Dabey ist nur zu erinnern, daß man selbige sauber präpariret; nach Belieben gespickt und denn wohl abgebraten, mit der Brühe aus der Bratpfanne oder mit einer Sose, nach Regula 42, angerichtet und zur Tafel gegeben. Bey Lammsbraten kann man auch eine grüne Sose machen, nämlich, man nehme einige Kräuter, als Kerbel, Sauerampfer und Petersillie, von jedem eine kleine Hand voll, solches klein gehackt, hernach in einem großen Mörsel gestoßen mit ein paar hart gekochten Eyern, ein paar gerösteten Semmelscheiben in Weineßig genetzet, alles ganz fein zusammen gestoßen, und denn mit guter klarer Fleischsuppe durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen, daß es eine grüne sämige Sose wird, solche denn kalt in ein Küpchen besonders beym Braten gegeben.

Regula 517.

Gebratene Kalbsbrust, die gefüllt wird.

Die Kalbsbrust muß man nach Regula 55 präpariren, und denn mit einer Farce farciren, welche man beliebet, oder man macht ein Gefüllsel zurecht mit Castannien, wie zu der Gans bey Regula 510, oder ein Gefüllsel, wie zu den Enten bey Regula 511, und damit die Brust gefüllt und wieder zugeheftet, will man sie spicken, so muß man die Brust alsdenn in heissem Wasser ein wenig steif werden lassen, denn abgekühlet, sauber gespickt und schön gebraten.

Regula

Regula 518.

Schnepfen, Kramtsvögel und Lerchen zu braten.

Die Schnepfen, Kramtsvögel und Lerchen werden zum Braten nicht ausgenommen, sondern nur gehörig rein gemacht, die Beine rückwerts über, und denn inwendig nach unten bey den Keulen durchgebogen und kreuzweise zusamen gesteckt, die Haut vom Hals und Kopf abgezogen, den Hals einmal herum gedrehet und den Schnabel oben in die Brust gesteckt, solches thut man bey Kramtsvögeln und Lerchen, die Schnepfen drehet man auch einmal den Hals herum und steckt den Schnabel durch die Keulen als wenn man sonst Flügelwerk aufspießet, denn auf kleine Spießchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und also gebraten, zwischen den Kramtsvögeln und Lerchen steckt man zwischen einen jeden Vogel ein klein Scheibchen Speck, und so kann man sie gleichfals mit kleinen Spießchen an einen Spieß binden, oder auf einem Rost gar braten, und die Schnepfen, welche man an einem Spieß braten muß, werden geröstete Semmelscheiben in die Bratpfanne gelegt, daß das Eingeweide, so heraus bratet, darauf fällt, und wenn man anrichtet, so legt man das Brodt unter die Schnepfen, so ist es recht und gut.

Regula 519.

Berghüner, Rebhüner, Fasanen und dergleichen.

Bey Berghünern, Rebhünern, Fasanen und dergleichen ist nur dieses zu erinnern, daß man solche

sauber und zierlich aufputzet und aufspießet und die Köpfe so rauch mit den Federn daran sitzen läßt, denn über Kohlfeuer ein wenig steif gemacht, sauber gespickt oder mit Speck und Papier bewunden und denn mit guter Aufsicht gebraten. Von den Berghänen schneidet man den Kopf so rohe ab, weil er des rothen Kammes wegen so schön aussiehet, und leget ihn denn hernach beym Anrichten auf den Rand von der Schüssel, beym Braten, es siehet schön aus.

Regula 520.

Gebratene Hasen.

Wenn man von den Hasen das Fell abgemacht hat, so muß man die Vorderbuge ablösen, und denn die Brust und Hals abschneiden, denn hinten das Schloß los geschnitten und sauber ausgeputzet, denn abgewaschen, alle blaue Haut und Sehnen ganz dünne und behende abgeschnitten, denn fein und sauber gespickt und gebraten.

Regula 521.

Von allen Wildbraten insgemein.

Alle Wildbraten, sie seyn von kleinem oder großem Wilde, wilden Schweinen und von allem, was dergleichen seyn mag, werden nur sauber beschnitten, ein jedes nach seiner Art zierlich und proper gespickt und denn mit guter Aufsicht gebraten.

Nach diesen wenigen Regeln, so nur von Braten angeführet sind, kann man sich bey allen vorkommenden Braten richten.

Achte

Achte Abtheilung.

Von Torten und Gebackenen.

Regula 522.

Mandel-Torte.

Man nehme 12 Eyer, und so die Eyer klein sind, so muß man 14 nehmen, die Hälfte schlägt man in einen Topf mit dem Weißen und Gelben, und von der andern Hälfte schlägt man das Weiße allein und thut nur das Gelbe dazu, denn setzt man den Topf mit den Eyern auf ein Feuerfaß mit ein wenig Kohlen, und schlägt es mit einer steifen Ruthe, bis es nur eben laulicht wird, denn gleich abgenommen und ferner geschlagen bis die Eyer recht dick werden, denn ein halb Pfund, oder nach Belieben drey Viertelpfund fein geriebnen Zucker, von einer Citrone die Schale gerieben, und so man will, auch ein wenig gestoßenen Cardemom, alles zusammen hinein gethan und ferner geschlagen, bis es vollends dick ist, denn ein Pfund fein gestoßene Mandeln erstlich mit ein wenig von dem angeschlagenen Teig oder Massa klein gerühret, und denn dazu gethan und durch einander gerühret, daß keine Klümpchen darin bleiben, denn das Weiße von den 6 Eyern auf eine flache zinnerne Schüssel mit einem krummen Holze, als ein Stück vom Tonnenbande, zu einem steifen Schaum geschlagen und auch dazu gerühret, so ist die Massa recht, denn so muß man eine Form haben, welche nach obigem Einsatz eingerichtet und gemacht ist,

solche wohl mit Butter bestrichen, mit fein geriebenem Brodte oder gestoßenem Zwieback allenthalben inwendig wohl bestreuet, denn das Angeschlagene hinein gethan und mit guter Vorsichtigkeit unten und oben mit langsamen Feuer gar gebacken. Wenn sie denn gar ist, und man sie aus der Form machen will, so muß man sie an den Rand herum und um die Pfeife oder Röhr der Forme mit einem dünnen Messer behende lösen, auch auf allen Ecken und bey dem Röhr das Messer ein wenig sachte andrücken und die Torte ein wenig heben, daß sie sich auch unten, so viel möglich, ein wenig löset, denn eine flache Schüssel mit einem flachen Teller darauf gedeckt, solchen mit der Forme zusammen umgekehrt und auf einem Tisch ein paar mal niedergestoßen, doch also, daß man die Form und Schüssel zusammen fest hält, und denn die Form sachte und behende abgezogen, die Torte mit einem großen platten Teller wieder umgekehret und damit in eine Schüssel gesetzt; so ist sie recht und schön.

Regula 523.

Von Präparirung und Einrichtung der Formen, wenn man Torten oder Kuchen darin ausbacken will.

Alle Formen, die man zum Backen gebrauchet, sie mögen von Blech, Kupfer oder Meßing seyn, und auch eine Modelle, welche es wolle, muß man immer rein und trocken halten und vor dem Rost wohl bewahren, und wenn man eine gebrauchen will, so muß man sie mit geschmolzener Butter wohl bestreichen, so lange bis sich die

Butter

Butter ein wenig dick an die Form gesetzt, denn gleich mit fein geriebenem Brodte oder gestoßenem Zwieback wohl bestreuet, so viel als an der Butter bekleben oder sitzen bleiben will, und so kann man hinein thun und backen was man will, und gehet alles gut heraus.

Regula 524.
Vom Glaßiren.

Man stoße ein Viertelpfund feinen Zucker mit einem Eyerweiß und ein wenig Rosen oder Orangenwasser, bis es ein dicker Syrop wird, so kann man damit glaßiren was man will. Als nämlich, wenn man etwas damit glaßiren will, es sey eine Torte oder sonsten Gebackenes, welches sich zum Glaßiren schicket, so läßt man solches, wenn es gebacken ist, erstlich ein wenig abkühlen, denn mit der angeschlagenen Glaßür übergestrichen und gegen den Feuer oder im verschlagenen Backofen, oder in einer Tortenpfanne nur antrocknen lassen. Will man aber etwas ganz weiß überziehen, und insonderheit welches einen hohen Rand hat, als eine Mandeltorte, Bisquittorte, Französische Torte und dergleichen, so schlägt man 2 oder 3 Eyerweiß klein, daß sie schäumen, und denn immer gestoßenen und durchgesichteten feinen Zucker bey kleinen Händen voll nach und nach dazu gerühret, und immer nach einer Seite gerühret, daß es eine recht dicke Massa wird, daß, wenn man davon an den Rand der Torte streichet, solches sitzen bleibet und nicht abläuft, denn so kann man es überall damit glaßiren und überziehen und gleichfals nur antrock-

nen

nen lassen, und so es im ersten mal nicht dick genug darauf gekommen, so überziehet man es alsdenn noch einmal, so wirdes recht weiß und schön, und denn so kann man es mit in Scheibchen geschnittener Sucade sauber belegen, als oben an den Rand herum einen Lorbeerkranz, und an die Seite so proper als man es machen kann, denn mit bunten Streuzucker übergestreuet und wieder antrocknen lassen, so siehet es sauber aus. Hat sonst jemand Lust daran zu künsteln, so können die Glaßüren auch mit allerhand Farben angemacht werden, nämlich, roth mit Tournisol oder roth m Flohr, und zwar die Röthe mit ein wenig Rosenwasser herausgezogen und damit Farbe gegeben, blau mit Lackmus, wird eben so gemacht, gelb mit Saffran, wird auch also gemacht, braun mit Choccolade, solchen fein gestoßen, durchgesichtet und mit darunter gethan, daß es eine braune Farbe bekommt, und so ferner.

Regula 525.

Von blechernen Ränden oder Reifen, und wie damit umzugehen.

Die blechernen Ränder oder Reifen sind sowol zu Mandeltorten, Bisquittorten, als auch zu andern Sachen, zum Ausbacken sehr bequem und nützlich zu gebrauchen, und wer sich denn dergleichen bedienen will, der lasse sich eines verfertigen, ohngefähr 3 bis 4 Finger breit hoch und eine ziemliche Weite, aber die beyden Enden müssen nicht zusammen gelötet werden, sondern offen bleiben, so kann man sie soweit oder enge machen als es einem beliebet,

beliebet, nämlich man machet den Reif so enge zusammen als man es nach Proportion der Sachen und Schüssel gut achtet, und denn so nimmt man nur ein wenig weichen Wasserteig, bestreichet es mit Eyern und bedrücket es denn zwischen die Form, daß es fest hält und denn einen Binfaden herum gebunden, die Forme auf einen Bogen Papier gesetzt, beydes mit Eyern bestrichen, ein wenig Wasserteig als einen Kringel ausgerollet und die Form damit aufs Papier bevestiget, und denn gleichfals mit geschmolzener Butter und geriebenem Brodte, wie bey Reg. 523, eingerichtet, und weil auch zu vielen Sachen, als Mandeltorten, Bisquittorten und dergleichen in der Mitte der Form ein Röhr oder Pfeife seyn muß, so läßt man sich ein solches besonders machen, von gleicher Höhe als die Form ist, und nach unten zu ein wenig dicker als oben, und wenn man denn das Röhr gebrauchen will, so wird es gleichfals mit Butter bestrichen, mit geriebenem Brodte bestreuet und nur in die Mitte eingesetzet. Wenn man denn was darin gebacken hat und solches gar ist; so löset man es an dem Rande mit einem Messer, kehret es mit einer Schüssel um machet unten das Papier ab, denn wieder umgekehret und die Form abgenommen.

Regula 526.

Schwarz Brodt-Torte.

Man nehme 8 Eyer und 10 Dotter, und schlage solche mit einer steifen Ruthe bis sie ganz dick wie ein Brey werden, denn ein halb Pfund fein geriebenem

geriebenen oder gestoßenen Zucker dazu und wieder geschlagen, denn eine halbe Tafel geriebener Choccolade, ein Viertelpfund klein gestoßene Mandeln, Negelein, Zimmet, Cardemom und Muskat nach Belieben, alles zusammen durch einander gerühret und zuletzt auch 4 Loth gerieben schwarz Rockenbrodt dazu gerühret, eine Form oder Reif nach Regula 523 eingerichtet, und darin mit guter Aufsicht gebacken.

Regula 527.

Schwarzbrodt-Torte auf eine andere Manier.

Man nehme 12 Eyer, von 6 das Weiße abgethan und denn die Eyer in einem Topf mit einer steifen Ruthe geschlagen, bis sie ganz dick werden, denn ein halb Pfund fein geriebenen Zucker dazu gethan und wieder eine gute Weile geschlagen, und sodann 12 Loth klein gestoßene ungeschälte Mandeln dazu und klein gerühret, das Weiße zu einem steifen Schaum gemacht, und auch dazu gethan, und denn zu allerletzt 18 Loth gerieben grob Rockenbrodt hinein gerühret, man muß es mit dem Rockenbrodte ja nicht viel rühren, sonst werden die Eyer von der Säure des Brodts wieder dünn und die Torte zu fest, sondern wenn man das Brodt nur eben bey Händen voll hinein gestreuet und durchgerühret hat, sogleich in eine, nach Regula 523, eingerichtete Form gethan und langsam gebacken; was man von Citronen und Gewürz darein thun will, solches stehet in Belieben.

Regula

Regula 528.

Grob Rockenbrodt-Torte noch auf eine andere Art.

Man mache in eine Casseroll oder steinernen Schüssel ohngefähr anderthalb Viertelpfund, nach Regula 3, abgeriebene Butter, und denn nach und nach 14 bis 16 Eyerdotter, immer nach einer Seite hinten gerühret, denn auch ein halb Pfund geriebenen Zucker bey Händen voll dazu gerühret, und denn auch ein paar Hand voll gestoßene abgeschälte Mandeln, Zimmet und Citronschalen, alles dazu gerühret, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gerühret, und denn 24 bis 26 Loth gerieben grob Rockenbrodt bey Händen voll hinein gestreuet und nur eben durch einander gerühret, und denn gleich abgebacken. Man kann sie in einer Form, oder blechernem Rande oder in einer Tortenpfanne gar backen, macht man sie in einer Tortenpfanne, so kann man von feinem Teig ein Unterblatt unten einlegen, den Rand rundherum sauber aufkräusen und also backen.

Regula 529.

Citron-Mandel-Torte.

Dazu nehme man 18 Eyerdotter, von 12 Eyern, hebet das Weiße auf, denn die 18 Eyerdotter mit drey Viertelpfund fein geriebenem Zucker, immer nach einer Seite recht dick gerühret, bis es sich hebet, denn 4 Loth fein Mehl, 3 bis 4 geriebene Citronschalen und ein Pfund fein gestossene abgeschälte Mandeln dazu gerühret, denn das

Weiße

Weiße von den 12 Eyern zu einem steifen Schaum geschlagen und ganz sachte zusammen gerührt und denn in einer zubereiteten Form gebacken.

Regula 530.

Mandeltorte mit groben Rockenbrodt noch auf eine andere Art.

Man schlage 18 Eyer in einen Topf und von 9 Eyern das Weiße allein geschlagen, denn die Eyer mit dem Topf auf ein Feuerfaß gesetzt und mit einer steifen Ruthe immer geschlagen, bis es nur eben laulicht wird, denn gleich abgenommen und ferner geschlagen, bis es recht dick wird, denn anderthalb Pfund fein durchgesiebten Zucker dazu gethan und denn noch eine gute Weile geschlagen, denn ein paar abgeriebene Citronschalen und anderthalb Pfund fein gestoßene Mandeln dazu gerühret, daß es eben wird und nicht klümpicht bleibet, denn die 9 Eyerweiß zu einem feisen Schaum geschlagen und auch dazu gerühret, und denn zum allerletzten zwey gute Hände voll gerieben grob Rockenbrodt hinein gestreuet und nur eben durch einander gerührt, deñ gleich in einer nach Reg. 523 und 525 zubereiteten Form oder Rand langsam gebacken; so wird sie recht und schön.

Regula 531.

Torte von weißer Stärke.

Man nehme 8 gute große frische Eyer und schlage das Gelbe in eine tiefe steinerne Schüssel und das Weiße in eine flache zinnerne Schüssel besonders, denn die Eyerdotter erstlich klein gerühret, und denn ein Pfund geriebenen und durchgesich-

ten

ten Zucker nach und nach bey Händen voll immer nach einer Seite hinein gerühret, auch einen Löffel voll Rosenwasser dazu gethan und gestoßenen Cardemom, alles wohl gerühret, das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gerühret, denn zulezt ein halb Pfund feine durchgesichtete weiße Stärcke bey Händen voll überher eingestreuet und nur ganz sachte durch einander gerühret, und denn sogleich in eine nach Regula 523 eingerichtete Form, welche in der Mitten ein Röhr hat und nach diesem Einsatz eingerichtet ist, gethan, und in einer Tortenpfanne gebacken, beym Ausbacken ist nothwendig zu mercken, daß gleich im Anfange unten ein wenig stärcker Feuer seyn muß als oben, damit es gleich zur Hebung getrieben wird, sonst fällt die weiße Stärcke und die Torte wird nicht gut, hernach wenn man siehet, daß sie recht in der Hebung ist, so kann man das Feuer unten auch ein wenig mindern, damit sie auch nicht verbrennet, oben darf nur stets ein mittelmäßiges gelindes Feuer seyn, und sodann ferner langsam recht gar und ausbacken lassen, und denn, wie die Mandeltorte bey Regula 522, aus der Form gemacht; so wird es recht schön. Man muß die Form nicht zu voll gießen, sonst läuft es im Backen über, und solches ist nicht gut.

Regula 532.
Ein Citronbisquit.

Man schläget 12 Eyergelb in eine große tiefe steinerne Schüssel und rühret solche erstlich klein, denn von 2 oder 3 Citronen die Schalen abgeries-

ben und solche nebst ein wenig Rosenwasser und etwas gestoßenem Cardemom dazu gethan, denn ein Pfund fein geriebenen durchgesiebten Zucker nach und nach bey Händen voll hinein gerühret, und wenn alles hinein ist, ferner so lange gerühret, bis es recht rasch wird und sich hebet, denn das Weiße von 12 Eyern zu einem steifen Schaum geschlagen und sachte dazu gerühret, und denn zu allerletzt ein Pfund feine durchgesiebte weiße Stärke bey Händen voll hinein gestreuet und sachte durch einander gerühret, und denn gleich in einer nach Reg. 523 eingerichteten Form, wie vorher langsam gar gebacken. Man kann es in allerhand schöne zierliche Formen ausbacken, als eine Schnecke, eine Melone, in einem blechernen Rande mit einem Röhr nach Reg. 525, und was man sonst vor schöne Modellen hat und haben kann.

Regula 533.

Sand-Torte.

Man nehme ein Pfund frische ausgewaschene Butter und reibe solche ab mit 2 Eyerdottern, nach Reg. 3, daß sie wie ein rechter dicker Rohm wird, hernach noch 3 ganze Eyer dazu, eine geriebene Citronschale, ein Pfund fein geriebenen Zucker, alles wohl immer nach einer Seite durch einander gerühret, und denn zuletzt ein Pfund feine durchgesiebte weiße Stärke dazu gerühret und in einer zubereiteten Form, eine Stunde langsam gebacken.

Regula 534.

Eine Sand- oder Brodttorte auf andre Art.

Man nehme einige Rundstücke und schneide die braune

braune Krüste ganz dünne ab, das inwendige so trocken gemacht, daß man es in einem Mörsel stoßen und durch einen Sieb sichten kann, und davon präparire man vorher 12 Loth, denn so schlage man 16 Eyerdotter in eine etwas große steinerne Schüssel, solche erstlich klein gerühret, und denn eine geriebene Citronschale und ohngefähr drey Viertelpfund fein geriebenen Zucker, solches zusammen immer nach einer Seite gerühret, bis es rasch wird und sich hebet, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gethan, und denn die 12 Loth durch einen Sieb gesichtes Brodt auch hinein gestreuet, sachte durch einander gerühret und in einer Form langsam gebacken. Oder auch, man mache ein halb oder drey Viertelpfund abgeriebene Butter, denn nach und nach 12 Eyerdotter und drey Viertelpfund Zucker hinein gerühret, und denn wie vorher den Eyerschaum und zuletzt das Brodt.

Regula 535.

Ein Orangen-Kuchen.

Erstlich mache man etwas dicken Milchbrey, nämlich, man rühre etwas fein Mehl in Milch klein, solches in kochende Milch gethan, und also einen etwas dicken Brey abgekocht und abgerühret, denn so reibe man ein Pfund frisch ausgewaschene Butter ab mit 12 Eyerdottern, hernach ein halb Pfund fein geriebenen Zucker, und von 6 Orangen die Schalen abgerieben, dazu gethan und immer nach einer Seite wohl gerühret, und zuletzt wenn der dick gekochte Milchbrey abgekühlet

ist, davon nach Gutdünken zugerühret, daß es eine ziemlich dicke Massa wird, und denn nach der 525. Regel in einem Reif oder Rand gebacken; er muß langsam ausgebacken werden, so wird er recht gut.

Regula 536.

Ein Wiener-Kuchen.

Man rühre oder reibe erstlich ein halb Pfund Butter ab, nach der 3. Regel, und denn ferner 16 Eyerdotter eines nach dem andern hinein gerieben, denn auch ein Viertelpfund fein geriebenen Zucker, eine geriebene Citronschale, ein halb Nössel Rohm, einen guten Löffel voll Jest, Muskatenblumen oder Nüsse, alles wohl durch einander gerühret, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, und solches nebst einem Pfunde guten feinen Mehls ganz sachte und behende auch dazu und durch einander gerühret, denn in eine eingerichtete Form gethan und an einen warmen Ort hingesetzet, daß es aufgehet, wenn es im Aufgehen ist, gleich in eine Tortenpfanne gesetzt und langsam abgebacken, so wird er recht.

Regula 537.

Ein Quark-Kuchen.

Man nehme 4 Pfund süßen Quark und presse ihn eine ganze Nacht, daß alles Nasse heraus gehet, denn wohl durchgearbeitet und durchgemangelt, und so er allzutrocken worden ist, so muß man ihn mit ein wenig süßem Rohm etwas anfeuchten, denn so nehme man zu 4 Pfund Quark 14 Eyer, nämlich 7 ganze und von 7 nur das Gelbe, denn

so

so thue man von dem Quark ein paar Löffel voll in eine tiefe Schüssel und reibe es mit einem ganzen Ey und einem Dotter ganz fein, daß es wie ein dicker feiner Brey wird, denn so thut man das heraus und nimmt wieder was frisches, so lange, bis der Quark und Eyer alles fein ist, denn so thut man es zusammen und reibet es abermal mit fünf Viertelpfund fein geriebenem Zucker, aber die Hälfte erst hinein gethan, und die andere Hälfte hernach, denn auch 6 Löffel voll geschmolzene Butter, gestoßenen Zimmet, einige Loth oder nur nach Gutdünken in feine Striemeln geschnittene Mandeln, ein gutes Theil rein gemachte Corinten, solches alles wohl durch einander gerühret, und das es ja nicht allzu dünn gemacht wird, sondern wie ein rechter schmeidiger Brey ist, und denn in einer zugerichteten Form gebacken. Wem dieser Einsatz zu stark ist, der kann von allen die Hälfte nehmen. Den Quark oder Käse macht man also: nämlich, man nimmt ganz frische süße Milch und läßt sie nur eben lauwarm werden, und denn ein paar Löffel voll Laff, nach Reg. 73 verfertiget, darein gethan, zusammen durchgerühret und ein paar Stunden stehen lassen, so ziehet es sich zusammen, und so kann man mit einer Schaumkelle ganz sachte in die Milch herum rühren und den Käs also zusammen treiben, daß man ihn in einen Klumpen bekommt, denn die Waddick abgegossen, den Käse auf ein Tuch gelegt, daß er erstlich rein abtriefet, und denn vollends ausgepresset, so ist er zum Gebrauch recht.

Regula 538.

Ein Butterkuchen.

Man mache erstlich ein halb Pfund abgeriebener Butter, nach Reg 3, und denn 24 Eyerdotter dazu geschlagen, aber nicht alle auf einmal, sondern bey 4 oder 6, und die erstlich immer klein gerühret, und wenn sie alle hinein sind, noch bey einer guten halben Stunde immer nach einer Seite gerühret, denn 3 Loth fein geriebenen Zucker und eine geriebene Citronschale, auch dazu gerühret und denn in einer zugerichteten Form langsam gebacken. Man kann auch das halbe Theil, nämlich, von 12 Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum schlagen und zu allerletzt ganz sachte dazu rühren, so wird es recht gut, aber sehr langsam gebacken.

Regula 539.

Eine Babe.

Man nehme ohngefähr ein Pfund fein Mehl und rühre es an mit einem Nössel guten süßen Rohm, 4 klein geschlagenen Eyern, einen guten Löffel voll frischen Jest, etwas Zucker und ein Viertelpfund abgeklärter Butter, Gewürz nach Belieben, was man vermag, alles wohl durch einander gerühret und gleich in eine zugerichtete Form gethan, und mit der Form an einen warmen Ort gesetzt, daß es aufgehet, die Form muß aber nicht allzu voll gegossen werden, und wenn es denn im vollen Aufgehen ist, gleich in einen Backofen oder Tortenpfanne gesetzt und langsam gebacken Wenn er gar ist, so muß man ihn mit der Form ein wenig stehen lassen, bis er sich erstlich setzet, und denn heraus genommen und Zucker darüber.

Re-

Regula 540.
Krebs-Kuchen.

Wenn man die Krebse etwas wohlfeil haben kann, so kann man bey 6 Stiege nehmen, aber an denen Orten, wo sie theuer sind, kann man sich auch mit 3 Stiegen behelfen, die Krebse muß man ordentlich abkochen, wie sichs gehöret, aber nicht zu salz, denn so muß man die Schwänze ausbrechen, und so die Krebse groß sind, so macht man das Fleisch auch aus den Scheeren heraus, von der Schale muß man nach Reg. 11 ein gutes Pfund Krebsbutter machen, und wenn solche wieder kalt geworden ist, so thut man sie in eine tiefe steinerne Schüssel und rühret sie ab nach Regula 3, daß sie wie ein dicker Rohm oder wie eine Pomade wird, denn 12 Eyerdotter, aber zur Zeit nur 4 hinein geschlagen und inzwischen immer etwas gerühret, und nach dem 2, nach Regula 4, in süßem Rohm oder Milch geweichte Rundstücke, ganz fein geschnittene Citronschalen, nach Gutdünken ein paar Hände voll fein geriebenen Zucker, eine geriebene Muskat und ein wenig Salz, alles darzu gethan und denn noch bey einer Stunde immer nach einer Seite gerühret, denn die Krebsschwänze einmal durchgeschnitten, und das Weiße von den 12 Eyern zu einem steifen Schaum geschlagen, und zu allerletzt beydes ganz langsam und behende dazu gerühret, denn einen Boden oder Unterblatt von feinem mürben Teig oder Blätterteig in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand rundherum sauber aufgekräuset, das Angerührte hinein gethan

und langsam gar gebacken, man kann von den besten Krebsköpfen einige zurück lassen, und solche beym Anrichten auf den Kuchen stecken und damit auszieren, der Kuchen ist schön und siehet auch sodann recht gut aus.

Regula 541.

Ein Brodtkuchen mit Aepfeln.

Man mache erstlich ein gutes Theil fein geriebenen Semel, denn auch abgeschälte Aepfel in Scheiben geschnitten und die Kernhäuser heraus gestochen, denn auch geriebenen Zucker und dünne Scheibchen Butter zurecht gemacht, denn so macht man einen Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne und legt erstlich eine Lage Aepfel, denn gerieben Brodt, Zucker und Scheibchen Butter, denn wieder Aepfel, und so fort, bis man genug hat, die oberste Lage muß gerieben Brodt, Zucker und Scheibchen Butter seyn, und denn etwas viel Zimmet und Zucker über gestreuet, den Rand sauber angekräuset, und denn unten und oben mit Feuer gar gebacken, so wird er recht und gut.

Regula 542.

Bisquit-Kuchen.

Man nehme 12 Eyer und von 6 das Weiße weggeschlagen, die Eyer erstlich etwas klein geklopft und denn 3 Viertelpfund fein geriebenen Zucker und von 3 Citronen die Schalen gerieben, und denn zusammen bey einer Stunde immer nach einer Seite gerühret, und zuletzt 20 Loth fein durchgesichtete weiße Stärke darzu gerühret, und denn in eine

nach

nach Reg. 523 eingerichtete Form gethan, und damit in eine Tortenpfanne gesetzt, und gebacken.

Regula 543.
Ein Choccolade-Kuchen.

Man nehme 24 bis 30 Eyer, solche wohl klein geschlagen, und denn anderthalb Quartier süße Milch dazu gerühret, und wohl durchgequerlet, dieses in eine zinnerne Schale gethan, und damit in einem Kessel mit kaltem Wasser gesetzt, daß das Wasser meist so hoch als die Schale stehet, denn übers Feuer gesetzt und nicht zugedeckt, wenn es denn anfängt sich ein wenig zu härten, so muß man es heraus nehmen, so läuft und zieht es sich vollends zusammen und wird ein rechter Eyerkäse, dieses denn auf einen Durchschlag gegossen, daß es rein abtriefet, denn in ein Geschirr gethan und klein gerührt, und denn ein Pfund abgeklärter Butter, ein halb Pfund klein gestoßenen Zucker, ein halb Pfund klein gestoßene Mandeln, 24 Eyerdotter, das alles bey einer Stunde immer nach einer Seite wohl gerührt, denn ein halb Pfund fein gemachter Choccolade, 2 Löffel voll Citronsaft und von 12 Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen und solches zu allerletzt ganz sachte dazu gerühret, denn so muß man vorher einen Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne verfertigt haben, den Rand sauber umgekräuset, und denn das Angerührte gleich hinein gethan und gebacken. Wer es nicht so groß machen will, der nehme von allen nur die Hälfte

Regula 544.
Von Kirschenkuchen.

Man nehme drey Viertelpfund Butter und lasse sie schmelzen und denn abgekläret, denn selbige wieder so lange gerühret, bis sie kalt und wie ein Brey wird, denn ein halb Pfund klein gestoßene Mandeln, 2 bis 3 in Milch geweichte Rundstücke nach Reg. 3, Zucker nach Gutdünken, ein wenig Salz, Zimmet, Muskatenblumen oder geriebenen Muskat, 16 Eyer vorher wohl geschlagen, dieses alles denn wohl zusammen nach einander gerühret, und denn nach Gutdünken so viel Kirschen von den Stengeln gemacht, als darin nöthig seyn mögen, solche auch darzu gethan, und sodann muß man es nicht mehr rühren, denn so kann man ihn in eine Casseroll ohne Stiel, oder sonst in einer guten Form, oder in einem blechernen Rand, in einer Tortenpfanne gar machen, aber erstlich, nach Reg. 523 oder 525, wohl präpariret und eingerichtet, man kann auch zum Ueberfluß Papier unten einlegen, so wird er recht gut. Wenn man ihn heraus machet, so muß man ihn mit einem dünnen Messer, wo man hinkommen kann, so viel möglich lösen; so geht er desto besser heraus.

Regula 545.
Einen Schweizerkuchen.

Man kann nur nach Gutdünken, nach der Grösse als man einen Kuchen machen will, recht fein Mehl in einen Topf oder Kessel thun, mit etwas guten frischen Jest, etwas fein gestoßenen Zucker,

Muska-

Muskatenblumen und ein wenig Salz, dieses denn mit lauwarmer Milch angenetzet, daß man es nur eben zusammen durchstampfen kann, denn 10 bis 12 Eyer, nachdem man viel angerühret hat, erstlich klein geschlagen, und solche nebst einem guten Stücke abgeklärter Butter dazu gerühret, es muß aber nicht dünner angerühret werden, als daß man es nur eben rühren kann, denn auch aufgekochte oder gekrellte Rosinen und in feine Striemel geschnittene Mandeln, von jeden ein gut Theil dazu gethan, solches zusammen durchgerühret und denn hingesetzet, daß es aufgehet, und denn nach Reg. 523 oder 525, in eine gut eingerichtete Form oder Reif gemacht und gar gebacken. Wer gar keine Formen hat, der kann sich eine Tortenpfanne nach der Größe des Kuchens bedienen, dieselbe aber auch wie eine Form beschmieren und bestreuen.

Regula 546.

Leipziger Gebackenes.

Man lasse 3 Viertelpfund Butter schmelzen und denn ein wenig stehen, daß das Salz zu Grunde sinket, denn abgekläret und immer gerühret bis sie kalt und wie ein Brey wird, und denn von 12 Eyern das Gelbe und von 2 das Weiße nach und nach hinein gerühret, denn 6 Löffel voll süßer Milch, ein halb Pfund feines Mehl, ein paar Hände voll fein gestoßene Mandeln, ein paar Löffel voll Jest, und ein wenig Salz, alles wohl gerühret bis es zehe wird, und denn in eine zugerichtete Form gethan und damit an einen warmen Ort

hinge-

hingesetzet, daß es aufgehet, und wenn es in vollem Aufsteigen ist, sogleich mit der Form in eine Tortenpfanne gesetzet und gar gebacken, so wird es recht schön.

Regula 547.

Reis-Kuchen.

Man koche nach Gutdünken etwas Reis in süßer Milch, daß er recht dick wird, aber nicht gar zu mürbe, sondern daß die Körner noch fein ganz bleiben und denn solches kalt werden lassen, denn so macht man, nach Proportion und Gutdünken, ein wenig abgeriebene Butter nach Reg. 3, und thut denn etwas in Rosenwasser eingeweichtes Weißbrodt, auch ein paar klein gestoßene Zwieback, ein ganz wenig Saffran, Zucker, Zimmet, etliche klein geschlagene Eyer dazu, alles wohl durch einander gerühret, denn auch so viel Reis dazu gerühret, daß es ziemlich dick wird, dieses setzet man denn bey Löffeln voll in eine Pfanne mit heisser Butter und backet Kuchen daraus, so groß oder klein wie man will, denn angerichtet, Zucker darüber, und warm zur Tafel gegeben.

Regula 548.

Ein Reis-Kuchen anderer Art.

Man koche ohngefähr ein Pfund Reis in süßer Milch, wie vorher recht dick und nicht zu mürbe, denn so mache man auch ein halb Pfund abgeriebene Butter, nach Reg. 3, oder man lasse drey Viertelpfund Butter schmelzen, solche abgekläret und denn so lange gerühret, bis sie wie ein Brey wird, denn 12 Eyerdotter nach und nach hinein gerühret, denn auch Zimmet, geriebene Citron-

scha-

schalen und 3 bis 4 Hände voll fein geriebene Semmel, alles wohl durch einander gerühret und so dann den Reis auch, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und zu allerletzt auch dazu gerühret, denn so macht man einen Boden oder Unterblatt von feinem mürben Teig oder Blätterteig in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset, das Angerührte hinein gethan und unten und oben mit Feuer gar gebacken. Oder auch in einen blechernen Reif oder Rand, nach Regula 525, eingerichtet, und darein gebacken; so wird er auch recht schön.

Regula 549.

Ein Johannsbeeren-Kuchen.

Man nehme ein Pfund süße und ein Pfund bittere Mandeln, solche rein gemacht und ganz fein gestoßen, von 2 Citronen die Schalen abgerieben und zusammen in einen Topf oder große steinerne Schüssel gethan, denn 18 Eyerdotter nach und nach dazu gerühret, und denn nach Gutdünken eine gute Portion eingemachte Johannsbeeren, welche man erstlich ein wenig lauwarm machen muß, daß sie fließend werden, das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und mit den Johannsberen dazu gethan, durch einander gerühret und denn in eine präparirte Form gethan und gebacken. Man muß die Johannsbeeren vor dem Eyerweiß hinein thun und sodann probiren, ob es süß genug ist, und alsdann fein geriebenen Zucker hinein rühren, daß es süß genug wird, ehe das Eyerweiß hinein kommt. Man macht den Kuchen mit frischen Johannsbeeren,

ren, so muß man selbige eben so mit Zucker zu einem dicken Syrop kochen, als wenn man sie einmachen will, und denn wieder verschlagen und abkühlen lassen. Wer es nicht wagen will diesen Kuchen in einer Form zu backen, der mache von feinem Teig ein Unterblatt in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset und darin gebacken, so wird es ebenfals recht schön, und wem der obige Einsatz zu stark oder zu groß ist, der nehme von allen den halben oder dritten Theil.

Regula 550.

Ein Semmel-Kuchen.

Man machet geröstete Semmelscheiben nach Gutdünken, als man gebrauchet und thut solche in eine präparirte oder eingerichtete Form, denn 8 bis 12 Eyer ausgeschlagen, von 4 aber das Weiße allein, denn die Eyer mit ein wenig geriebenem Brodte, geschmolzener Butter, süßem Rohm und Rosinen, zusammen wohl durchgeschlagen, deñ das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und auch dazu gerühret, denn solches auf das Brodt in die Form gegossen und gebacken. Man kann auch, nach Regula 72, einen kleinen Rand um eine Schüssel setzen, die Schüssel wohl mit Butter beschmieret, das geröstete Brodt mit dem Angerührten dahinein gethan und in eine Tortenpfanne auf ein wenig Salz oder Sand gesetzt, und sodann gebacken.

Regula 551.

Ein Mehl-Kuchen.

Man mache erstlich nach Regula 3, ein Pfund abgerie-

abgeriebene Butter, und denn von 10 Eyern das Weiße und Gelbe und von 10 das Gelbe, alle nach und nach hinein geschlagen und inzwischen fleißig gerühret bis sie alle sind, denn 2 Löffel voll guten frischen Jest, 5 gute Hände, oder bey nahe eine Kanne voll, fein Mehl, ein halb Pfund Corinten, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, ein wenig gestoßenem Kümmel, geriebenen Muskat, geriebene Citronschalen und ein halb Nössel Milch, alles wohl durch einander gerühret, und denn in eine zugerichtete Form, oder in einen Rand, oder in eine bestrichene Tortenpfanne gethan und an einen warmen Ort gesetzt; daß es aufgehet, und wenn es im Aufgehen ist, denn abgebacken.

Regula 552.

Ein Quitten-Kuchen.

Der Quitten muß man nach Proportion so viel nehmen als ohngefähr der Kuchen groß oder klein seyn soll, denn die Quitten abschälen, in ein wenig Wasser ganz dick und mürbe kochen und denn durch einen Durchschlag treiben, oder man kann die Quitten so ganz mit der Schale mürbe kochen, denn die Haut oder Schale abziehen, das Quittenfleisch von den Kernhäusern abmachen und also klein müsen, denn ein gutes Theil fein gerieben Brodt dazu thun, daß es recht dick wird, auch Zucker, Zimmet und so man will, auch Corinten und klein geschnittene Cicade und ein wenig geschmolzene Butter, alles zusammen wohl durch einander rühren, denn auch 8 bis 10 Eyer vorher wohl klein schlagen und auch dazu rühren, von 6 Eyern schlägt man das Weiße zu einem steifen

Schaum,

Schaum, und solches denn zu allerletzt auch dazu gerühret, denn so macht man einen Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset, das Angerührte hinein gethan, mit fein geriebenem Brodte ein wenig dick überher bestreuet, mit dünnen Scheibchen Butter belegt und denn gar gebacken. Von guten Aepfeln, die nicht allzu wässerig sind, wird es eben so gemacht, und wird ein französischer Kuchen genannt.

Regula 553.

Einen delicaten Kuchen mit Ochsen-Mark.

Man nehme 13 Stück fein gestossenen Zwieback, ein halb Pfund in feine Würfel geschnittenes Ochsenmark, oder so man solchen nicht haben könnte, ein halb Pfund Kalbsfett von einer Kälberniere, dieses zusammen in einen Topf gethan mit einer halben geriebenen Muskatnuß, ein wenig gestoßenem Ingber und Salz, solches durch einander gemenget, denn auch ein Viertelpfund fein Weizenmehl, einen Löffel voll Jest, 10 klein geschlagene Eyer und ein halb Pfund Corinten, dieses alles mit lauwarmer Milch vollends angerühret, aber nicht zu dünn, sondern der Teig muß ein wenig dick bleiben, denn eine Tortenpfanne mit kalter Butter bestrichen, das Angerührte hinein gethan, an einen warmen Ort hingesetzt bis es beginnet aufzugehen, denn unten und oben mit Feuer gar gebacken und warm zur Tafel gegeben. Wenn man gar kein Ochsenmark oder Kalbsfett haben könnte, so kann man auch wol an statt

dessen

dessen so viele abgeriebene Butter darein machen, so wird er auch recht gut.

Regula 554.
Citron-Torte.

Man schlage 10 bis 12 Eyer in eine Casseroll wohl klein und rühre es zu einem dicken Rühreyn, denn solches durch einen Durchschlag gestrichen, denn so mache man ohngefähr ein halb Pfund abgeriebener Butter und schlage nach und nach 6 Eyerdotter dazu, von 3 bis 4 Citronen die Schalen gerieben und auch den Saft hinein gedrücket, 4 bis 6 gestoßene Zwieback ein oder paar, nach der 4. Regel, in Milch geweichte Semmel und so viel geriebenen Hutzucker, daß es süß genug wird, denn auch die durchgestrichenen Eyer dazu gethan, und wohl durcheinander gerühret, und denn in feinen Blätterteig zu einer Torte verfertiget, aber anstatt einen ausgeschnittenen Deckel kann man sie oben überher mit Striemeln bunt und kreuzweis belegen, den Rand sauber umgekräuset und also gebacken. Oder man kann auch das Weiße von den 6 Eyerdottern zu einem steifen Schaum schlagen und zuletzt dazu rühren, und so machet man keinen Deckel oder Striemeln darüber, sondern man macht nur ein Unterblatt von feinem Teig in einer Tortenpfanne, denn Rand sauber umgekräuset und so hinein gethan, wem es beliebet, der kann es sodann überher mit Zuckerplätchen belegen und also mit gelindem Feuer gar backen, ist auch recht gut.

Regula 555.

Citron-Torte auf eine andre Art.

Man nimmt 8 bis 10 Stück gute frische Citronen und schälet die braune Schale ein wenig dick ab, denn solche einige Stunden in rein Wasser geleat und ein paar mal frisch Wasser gegeben, hernach in Wasser recht mürbe gekocht, denn ganz klein gehackt und ferner in einem Mörsel ganz fein gestoßen, und denn durch einen Durchschlag gerieben, denn den Saft von den Citronen ausgedrücket, die Kerne rein heraus gesuchet, denn etwas viel Zucker zu dem Saft gethan und zusammen gekocht, bis es ganz dick wird, denn die durchgetriebene Citronschalen dazu gethan, wohl durch einander gerühret und hingesetzet, daß es abkühlet, denn eine Torte davon gemacht in feinen Butterteig, man kann sie mit Striemeln belegen oder auch mit einem ausgeschnittenen Deckel machen, es ist beydes recht und gut.

Regula 556.

Makronen-Torte.

Man machet einen rechten Makronenteig, aber wie man zu den Makronen auf jedes Pfund Mandeln ein Pfund Zucker nimmt, so nimmt man zur Torte nur den halben oder drey Viertel Theil, denn sonst wird es gar zu süße, und dieses machet man also: Man thut ein Pfund fein gestoßene Mandeln mit einem halben oder Viertelpfund fein geriebenen Zucker in eine Casseroll und rühret es auf dem Feuer ein wenig ab, daß es nicht mehr anklebet, aber nicht allzu viel und zu stark, sonst

wird

wird es zu trocken, denn hingesetzet, daß es abkühlet, denn so schlägt man von 6 Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum und rühret solches mit klein geschnittener Sucade und geriebenen Citronschalen dazu, und denn so macht man von feinem mürben Teig, oder nach Belieben von Blätterteig ein Unterblatt oder Boden in eine Tortenpfanne, den Rand rundherum sauber umgekräuset, und sodann den Makronenteig überher als einen kleinen halben Finger dick eingestrichen, aber ja nicht dicker, sonst bleibet es so teigigt und klebigt, denn so macht man es überher fein glatt und schlägt ein Eyerweiß mit ein wenig Zucker und Rosenwasser klein, damit überher sauber bestrichen und denn langsam gebacken, und so man will, kann man sie zuletzt glaßiren und mit buntem Streuzucker bestreuen; so ist sie recht schön.

Regula 557.

Mandel-Torte in Teig gemacht.

Man nehme so viel Mandeln, nachdem man eine Torte machen will, solche klein gestoßen, denn halb so viel geriebenen Zucker, nach Gutdünken ein Stückchen Butter, gestoßenen Zimmet, Orangen- oder Rosenwasser, alles zusammen in einen großen Mörsel gethan und wie ein Teig gestoßen, ein paar Eyerdotter mit darunter gestoßen kann nicht schaden, und denn mit feinem Butterteig eine Torte davon verfertiget und langsam gebacken. Man kann sie auch wie die vorhergehende Makronentorte nur in ein Unterblatt verfertigen und zuletzt glaßiren.

Regula 558.
Brunellen-Torte.

Die Brunellen muß man erstlich in feine Striemeln schneiden, denn in einen Topf oder steinerne Pfanne mit ein wenig Wasser und Wein, Zucker, gestoßenem Zimmet, und ganz fein gehackten Citronschalen gethan, und so man will auch Corinten und klein geschnittene Sucade, dieses zusammen durchgekocht, daß es ein wenig dick und zu einer Torte recht wird, denn abkühlen lassen, und sodann mit feinem Blätterteig eine Torte davon verfertiget; so wird sie recht.

Regula 559.
Pflaum-Torte.

Die Pflaumen muß man sauber und rein abwischen, denn so viel Wasser, daß sie völlig bedeckt sind, darauf gießen und denn recht gar kochen lassen, denn von den Steinen abmachen und in eine Schüssel thun, von den Steinen muß man das übrige Fleisch, so daran sitzen geblieben, mit der Pflaumsuppe rein abwaschen, und damit die Pflaumen ferner annetzen, daß sie von Dickigkeit recht sind, denn Zucker, gestoßene Negelein, fein gehackte Citronschalen, auch wer da will, in Striemeln geschnittene Mandeln und klein geschnittene Sucade darein gethan, damit wohl durch einander gerühret, daß es eine recht gute Massa wird, und denn ferner mit feinem Blätterteig eine Torte davon verfertiget.

Regula

Regula 560.
Aepfel-Torte.

Wenn man die Aepfel vorher abschälet und in 4 Stücken, als auch die Kernhäuser rein heraus geschnitten hat, so werden sie in ganz dünne Scheibchen geschnitten, und denn in eine Pfanne mit ein wenig Butter, Zucker, gestoßenem Zimmet, klein gehackten Citronschalen, und so man will, auch klein geschnittener Sucade, ein wenig auf dem Feuer abgeschwitzet, und so die Aepfel nicht allzu sauer und wässerig sind, so kann man auch ein wenig Wein dazu gießen, aber daß sie ja nicht zu dünn und zu weich gemacht werden, denn abkühlen lassen, und in guten feinen Blätterteig eine Torte davon gemacht, wie vorher; so wird sie recht.

Regula 561.
Kirschen-Torte.

Die Steine muß man erst aus den Kirschen machen, und denn mit einem guten Theile Zucker in eine Casseroll thun und ein wenig kochen lassen, so gehet der Saft heraus, denn die Kirschen mit einem Schaumlöffel heraus genommen, die Kirschensuppe oder den Saft mit ein wenig gestoßenem Zwiebäck, gestoßenem Zimmet und klein gehackten Citronschalen, ein wenig kurz und dick eingekocht, denn die Kirschen wieder dazu gethan, einmal zusammen durchgekocht und hingesetzt, daß sie abkühlen, denn ferner in einen feinen Teig zu einer Torte verfertiget.

Regula 562.

Johannsbeern-Torte.

Wird eben also gemacht als oben die Kirschen-Torte.

Regula 563.

Stachelbeeren-Torte.

Die Stachelbeeren erstlich rein gemacht und denn in heissem Wasser ein wenig abgebrühet, daß sie nur eben ihre Farbe verlieren und weiß werden, denn gleich aufgegossen, daß sie abtrocknen, denn in eine steinerne Schüssel gethan mit so viel Zucker, davon sie süß werden können, nebst ein wenig gestossenem Zwieback, gestoßenem Zimmet, fein gehackten Citronschalen und kleinen Stückchen Butter, dieses alles zusammen unter einander gemenget, und denn in feinen Butterteig eine Torte davon verfertiget.

Regula 564.

Quitten-Torte.

Die Quitten kann man eben so als die Aepfel zu einer Torte präpariren, sie müssen aber erstlich mürbe gekocht werden, weil es ein hartes Gewächs ist, oder man kann sie ganz dick durch einen Durchschlag treiben und denn mit Zucker, Citronen und Gewürz anmachen, und denn zu einer Torte gemacht; so ist es recht. Auch kann man von durchgestrichenen Aepfeln eine Torte also machen.

Regula 565.

Erdbeeren- und Hinbeeren-Torte.

Die Erdbeeren und Hinbeeren werden nur rein gemacht, abgewaschen und denn auf einen Sieb gegossen,

gossen, daß sie rein abtrocknen, und denn nur mit ein wenig Zucker, gestoßenem Zimmet und klein gehackten Citronschalen angemenget. Man kann auch wohl ein ganz wenig gestoßenen Zwieback mit darunter mengen, insonderheit unter die Hinbeeren, weil selbige saftiger sind, und denn nur mit Blätterteig in eine Torte verfertiget; so ist es recht.

Regula 566.

Torten von frischen Pfersig, Apricosen und Zwetschen.

Wenn man von einer dieser Art Früchte eine Torte machen will, so ziehet man von selbiger erstlich die Haut ab, denn in der Mitten durchgeschnitten und den Stein heraus genommen, denn so macht man ein Unterblatt von feinem Blätterteig in eine Tortenpfanne, legt die ausgemachten Sachen zierlich darauf und kehret die runde Seite oben, denn geriebenen Zucker, gestoßenen Zimmet und fein gehackte Citronschalen darüber gestreuet, denn mit einem ausgeschnittenen Deckel oder mit Striemeln gedeckt, den Rand rundherum sauber gekräuset, und denn gebacken.

Regula 567.

Torte = Crocando.

Man nehme etwas fein Mehl, ohngefähr ein halb Pfund, und halb so viel fein gestoßenen Zucker, dieses auf einem Backtisch zusammen gemenget, ein ganz wenig geschmolzene Butter darein gegossen und denn ferner mit 1 oder 2 klein geschlagenen Eyern zu einem Teig angerühret, und wohl

durchgearbeitet, denn so muß man den Teig einige Stunden liegen lassen, daß er sich recht durchziehet, hernach wieder wohl durchgearbeitet, daß es ein recht ziemlich steifer Teig wird, denn so nimmt man 2 egale Schüsseln und beschmieret solche auf die unterste Seite überall mit ein wenig frischem Speck oder mit ein wenig abgeklärter Butter, denn von den Zuckerteig ganz dünne ausgerollet, und solchen über die eine Schüssel geschlagen und denn mit dem Rande von der Schüssel den Teig rundherum glatt abgeschnitten, denn auch den Rand ein wenig zackenweise ausgeschnitten und denn in einen Backofen, der nicht heiß, sondern meist verschlagen ist, ein wenig gebacken, man muß die Schüssel so verkehrt oder umgestürzet auf ein Blech setzen und einen Bogen Papier unten einlegen, oder man legt einen Bogen Papier in eine Tortenpfanne und decket die Schüssel darauf und machet es also gar, starke Hitze kann es nicht leiden, und wenn es denn hart, gelbigt und schön ist, so nimmt man es heraus und machet es behende von der Schüssel, daß es nicht zerbricht. Mit den andern Schüsseln macht man es eben so, man muß aber den Teig, wenn er schon auf der Schüssel gemacht ist, etwas zierlich und bunt ausschneiden, so gut als man es kann, und dieses wird zum Deckel gebrauchet, wenn denn alles so weit fertig ist, so leget man den untersten Boden auf eine flache Schüssel und macht eine Stunde vor der Mahlzeit eingemachte Sachen darein, was man hat und haben kann, den ausgeschnittenen Deckel darüber geleget, ein wenig Zucker darüber gerieben, so ist es

recht.

recht. Man kann auch von diesem Zuckerteig, ganz dünn, in kleine Pasteten Formen gar machen, solche mit eingemachten Sachen ausstreichen und die Crocando damit garniren. Auch kann man schöne Pyramiden davon verfertigen; nämlich, man machet erstlich, wie vorher, einen Boden oder Unterblatt, und denn so schneidet man ein Papier, oben spitz und unten breit, nach der Größe und Höhe als man die Pyramiden haben will und verlanget, denn ein Blech sauber rein gemacht, auch beschmieret, und dünn ausgerollten Teig nach dem papiernen Muster darauf gelegt und darnach abgeschnitten, so viel Stücke als man zu gebrauchen gedenket, diese Stücke denn auch etwas bunt ausgeschnitten, und also in einen verschlagenen Backofen gar oder hart gemacht, wenn man es anrichtet, so macht man in das Unterblatt eingemachte Sachen und leget denn 4 Stücke kreuzweis darauf und oben die Spitzen ein wenig zusammen befestiget, daßes fest stehet, so siehet es gut aus.

Regula 568.
Torte von Spinnat.

Man machet einen guten Spinnat zu rechte, wie sonst nach Reg. 89, und thut ein wenig Zucker und Corinten darein, läßt solches abkühlen, und denn in feinen Blätterteig eine Torte davon gemacht, solche mit Striemeln belegt und denn gebacken. Man kann auch nur von feinem mürben Teig einen Boden oder Unterblatt in eine Tortenpfanne machen, den Rand sauber umgekräuset, denn Spinnat hinein gethan und denn fein

gerieben Brodt, ein paar klein gehackte hart gekochte Eyer, ein wenig geriebenen Käse und ein wenig Zucker, solches alles zusammen gemenget und dick übergestreuet und also gebacken, daß es von dem übergestreueten eine dicke Kruste bekomme, so wird es auch recht und gut.

Regula 569.

Torte von Sauerampfer.

Diese kann man in allen Stücken wie vorher mit dem Spinnate machen, aber etwas mehr Zucker darein.

Regula 570.

Eine Eyertorte.

Man nehme 12 Eyer und schlage solche mit ein wenig Salz wohl klein, denn ein wenig fein gerieben Brodt, aber doch nicht viel, ein wenig süßen Rohm und Muskatenblumen, alles wohl durch einander geschlagen, denn ein gut Stück Butter schmelzen lassen, das Angerührte hinein gethan und auf dem Feuer abgerühret, daß es dick wird; Wenn man es denn vom Feuer nimmt, so schlägt man nur noch 3 Eyer mit ein paar Löffel voll Rohm klein, und rühret solche mit ein wenig geriebenem Zucker und geriebenem Citronschalen dazu, und denn abkühlen lassen, denn so macht man ein wenig mürben Teig von feinem Mehl, 3 Eyern und nach Gutdünken etwas frische Butter, dieses zusammen gemenget, mit ein wenig Wasser angenetzet und wohl durchgearbeitet, der Teig muß nicht allzu weich seyn, denn etwas davon ausgerollet, als einen großen Teller breit, denn auch von dem Teig

einen

einen Rand um den ausgerollten Teig, der ein wenig hoch ist, zierlich herum gesetzet, man muß den untersten Teig erstlich auf einen Bogen Papier legen, und wenn alles fertig ist, solches in eine Tortenpfanne setzen, das Angerührte hinein thun, etwas gerieben Brodt überstreuen mit dünnen Scheibchen Butter überher belegen und also gar backen.

Regula 571.

Eine kleine Eyertorte auf eine andre Art.

Man nehme 7 oder 8 Eyer das Weiße mit dem Gelben, solche mit ein wenig Salz klein geschlagen, denn auch nach Gutdünken etwas geriebenen Semmel, süßen Rohm, und so man will, auch kleine Corinten, alles wohl durch einander gerühret und geschlagen, denn ein Stückchen Butter in eine kleine Tortenpfanne gethan und schmelzen lassen, denn vom Feuer genommen und so lange rund überall in die Tortenpfanne herum laufen lassen, bis sie kalt ist, denn auch gerieben Brodt überher eingestreuet und die angeschlagenen Eyer hinein gegossen, unten und oben mit Feuer gebacken, bis es von der Pfanne abläßet, und denn warm zur Tafel gegeben.

Regula 572.

Torte von Ochsenmark.

Man nehme 4 etwas große, oder 6 kleine Zwieback, selbige klein gestoßen und in ein Geschirr gethan, nebst ein wenig geschmolzener Butter, 6 bis 8 Eyerdottern, ein paar Löffel voll Rohm und Zucker, alles wohl durch einander gerühret, denn

nach

nach Gutdünken ein gutes Theil frisches Ochsenmark in feine Würfeln geschnitten und dazu gethan, das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und zuletzt auch dazu gerühret, denn einen Boden oder Unterblatt von feinem Teige in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand umgekräuset, das Angerührte hinein gethan, und unten und oben mit Feuer gar gebacken, oben muß nicht allzu stark Feuer seyn, es wird wegen des Eyerweißes leicht braun, und denn die Torte warm zur Tafel gegeben.

Regula 573.
Torte von Ochsenmark auf eine andre Art.

Man nimmt etwas geschmolzene Butter und 4 Eyerdotter, dieses mit einem Rössel Milch klein gerühret und wohl durchgeschlagen und gequerlet, denn aufs Feuer gesetzet und gerühret, wenn es warm ist 2 gute Hände voll in feine Würfel geschnittenes frisches Ochsenmark dazu gethan, solches eine Weile zusammen gekocht, bis es von dem Mark recht gelbigt wird, aber stets gerühret, denn gestoßenen Zimmet, ein paar Hände voll in Striemeln geschnittene Mandeln, Corinten oder Rosinen dazu gethan, und damit noch einmal aufgekocht, denn hingesetzt, daß es kalt wird, und denn eine Torte in feinen Butterteig davon gemacht, solche mit Striemeln belegt, und denn gebacken und auch warm zur Tafel gegeben.

Regula

Regula 574.

Torte von Ochsenmark noch auf eine andre Art.

Man nimmt 2 bis 3 gute Hände voll Ochsenmark, dasselbe etwas klein gehackt, dann geschmolzen und durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen, denn 3 oder 4 rohe Eyerdotter, ein paar gestoßene Zwieback, geriebene eingemachte Citronschalen, Salz, Zimmet und Zucker, alles dazu gethan und wohl durch einander gerühret, und denn in einem feinen weichen mürben Teig eine Torte davon verfertiget und mit wohlriechendem Wasser, Citronsaft und Zucker angerichtet.

Regula 575.

Marktorte mit Reismehl.

Man schneidet von ein paar Rundstücken die braune Kruste ganz dünne ab, gießt ein wenig Milch darauf und läßt sie klein kochen, denn so rühret man 2 bis 3 Löffel von Reismehl mit Milch klein und rühret solches auch dazu, denn auch Zucker, geriebene Citronschalen, ein wenig Orangen- oder Rosenwasser, solches zusammen durchgekocht, aber allezeit gerühret, denn auch Rosinen und klein geschnittene Sucade darein gethan und abkühlen lassen, denn nur nach Gutdünken etwas Ochsenmark gröblich klein gehackt, auch 6 oder 8 Eyer klein geschlagen und zusammen, weil es noch lauwarm ist, dazu gerühret und denn in einem Unterblatte von feinem Teig, oder in einem blechernen Reif oder Rand, welcher nach Regula

525 präpariret undeingerichtet ist, gebacken; so wird es recht gut und schön.

Regula 576.

Speck-Torte.

Man nehme ein Pfund Speck, solches ganz fein gehackt, denn ein wenig auf dem Feuer gerühret, daß es schmelzet und denn durch ein Haartuch gestrichen, denn auch 4 bis 5 Artischockenstühle ganz mürbe gekocht, gehackt und fein gestoßen, 3 bis 4 rohe Eyerdotter, 4 gestoßene Zwieback, Salz, ein wenig Pfeffer, gestoßenem Zimmet und Zucker, solches alles zusammen gethan und auf dem Feuer ein wenig abgerühret, und hingesetzet, daß es kalt wird, denn so mache man einen weichen abgestoßenen Teig, nämlich, man mache in eine Casseroll ohngefähr ein halb Pfund abgeriebene Butter mit 3 bis 4 Eyerdottern und einigen Löffeln voll süßen Rohm, alles wohl zusammen abgerühret, aber nicht auf Feuer, denn so viel fein Mehl hineingestoßen und gestampft, daß man ihn auf dem Backtisch ferner wohl durcharbeiten kann, und denn eine Torte davon gemacht, wohl gebacken und glaßirt mit Zucker und Orangen-Wasser.

Regula 577.

Torte von Pistacien.

Man nehme ein Viertelpfund ganz fein gestoßene Pistacien, ein halb Pfund eingemachte und klein geschnittene Citronschalen, oder an deren statt so viel klein geschnittene Sucade, dieses nach Gutdünken mit etwas dicken süßen Rohm angemischet,

mischet, nebst ein wenig geschmolzener Butter oder geschmolzenem Speck, gestoßenem Zimmet, Zucker und Ambra, dieses zusammen auf gelindem Feuer abgerühret, daß es ein wenig dick wird, denn abkühlen lassen, und sodann ferner in einen feinen weichen mürben Teig, wie vorher, zu einer Torte verfertiget, wohl gebacken und mit Zucker, Orangen-Wasser und Granat-Körnern oder buntem Streuzucker angerichtet.

Regula 578.

Torte de Craim, oder Rohm-Torte.

Man nehme ein Viertelpfund ganz fein wie Mehl gestoßene Mandeln, solche mit süsser Milch durch ein Haartuch gestrichen, daß es recht sämig wird, und was nicht durch will, daß muß man wieder stoßen bis man es alles durchgetrieben hat, dieses denn halb eingekocht und stetig gerühret, zuletzt vier Eyerdotter mit ein wenig Rohm klein geschlagen und auch dazu gerühret, wenn es denn dick ist, auch ohngefähr ein Viertelpfund Zucker dazu, denn eine Schüssel mit Butter beschmieret und darauf gegossen, daß es kalt wird, denn so kann man es in eine Torte verfertigen; nämlich: man streichet erstlich unten auf den Teig ein wenig dicken süßen Rohm und streuet geriebene Citronschalen darüber, denn so legt man das fertig gemachte, entweder in Stücken geschnitten oder ganz darauf, denn wieder mit ein wenig dickem Rohm übergestrichen, und wieder mit geriebenen Citronschalen übergestreuet, denn sauber mit Striemeln übergelegt, den Rand zierlich umgekräuset, und also gebacken.

Regula

Regula 579.

Torte von pürem Rohm.

Man nehme nach Gutdünken etwas süße Milch und laß solche den dritten Theil einkochen, daß sie beginnet sämig zu werden, denn 6 Eyerdotter mit ein wenig Milch klein geschlagen und solche mit einem kleinen Stückchen Butter und ein wenig Salz dazu gerühret, und denn ferner gekocht und immer gerühret bis es dick wird, denn zuletzt auch Zucker dazu gethan und ferner also gemacht als die vorhergehende.

Regula 580.

Torte von Melonen.

Den Melonen muß man die harte Schale abschälen, und inwendig das rechte Weiche auch heraus schneiden, denn in Stücken geschnitten wie man will, und mit fein gestoßenem Zucker und gestoßenem Zimmet einige Stunden eingebeizet und darinnen liegen lassen, denn hernach eine Torte davon gemacht wie gehörig und angerichtet mit Zucker und Orangen-Wasser.

Regula 581.

Torte von Melonen andrer Art.

Die Melonen werden wie vorher geschälet und in Stücken geschnitten, in weißem Wein mürbe gekocht, und denn mit zwey gestoßenen Zwieback, Zucker und Zimmet gemüset, denn kalt werden lassen und ferner eine Torte davon verfertiget, gebacken und mit Zucker und Orangen-Wasser glaßiret.

Regula

Regula 582.

Torte von sauersüßen Sachen.

Man thut ein Glas Trauben- oder Citronsaft auf ein Viertelpfund Zucker, solches auf dem Feuer abgerühret bis es auf die Hälfte eingekocht ist, denn 6 Eyerdotter mit einem oder anderthalben Nössel Rohm klein geschlagen, und nebst ein wenig Butter, Orangen-Wasser, Citronschalen, Zimmet, und so mehr Zucker nöthig seyn möchte, dieses zusammen auf dem Feuer gerühret, bis es dick wird, denn kalt werden lassen und ferner in einen Blätterteig eine Torte davon verfertiget.

Regula 583.

Torte von Artischockenstühlen.

Die Artischockenstühle muß man erstlich, nach Regula 52, präpariren und denn ferner recht mürbe kochen lassen, denn klein gehackt und hernach mit 2 oder 3 Zwieback ganz fein gestoßen, denn mit einigen Löffeln voll süßen Rohm, Zucker, Zimmet, ein wenig Salz, geriebenen eingemachten Citronschalen auf dem Feuer ein wenig abgerühret, daß es zu einer Torte recht, und ein wenig dick wird, denn abkühlen lassen und sodann ferner in feinem Blätterteig zu einer Torte gemacht, und nach dem Backen mit Zucker und Orangen-Wasser glaßiren.

Regula 584.

Torte von Morcheln oder Champion.

So man von diesen eines eine Torte machen will, so muß man es, wenn es geweichet oder rein

gemacht ist, ganz klein hacken und denn mit etwas süßem Rohm, gestoßenem Zwieback, Zucker, geriebenen eingemachten Citronschalen und einem kleinen Stückchen Butter auf dem Feuer ein wenig abrühren, daß es dick wird, denn abkühlen lassen und in eine Torte verfertigen.

Regula 585.

Torte von Erdäpfeln.

Die Erdäpfel muß man sauber abwaschen und sodann mürbe kochen, denn die schwarze Haut abziehen, denn klein müsen und mit einem Stückchen Butter, süßem Rohm, Zucker, Citronen und Gewürz abrühren, denn abkühlen lassen und in eine Torte verfertigen.

Regula 586.

Torte von rothen Rüben.

Die rothen Rüben muß man erstlich mürbe kochen, denn rein machen, klein schneiden und denn vollends klein stoßen, denn mit Zucker, Zimmet Salz, geriebenen eingemachten Citronschalen abrühren, und denn eine Torte davon machen, und so man will, nach dem Backen mit Zucker und Orangen-Wasser glaßiren.

Regula 587.

Torte von gelben Wurzeln.

Man nehme nach Gutdünken ein gutes Theil rein gemachte gelbe Wurzeln, solche in Wasser ein wenig über halb gar gekocht, denn aufgelegt daß sie abkühlen und abtrocknen, und denn selbige auf eine Reibe gerieben, denn so macht man

ohngefähr

ohngefähr ein Viertel- oder halb Pfund abgeriebene Butter, nach Regula 3, und rühret 10 bis 12 Eyerdotter nach einander dazu, denn auch 2 bis 3, nach Regula 4, geweichte Rundstücke, solches alles wohl gerühret, denn nach Gutdünken etwas geriebenen Zucker, Zimmet und geriebene Citronschalen, und von den geriebenen Wurzeln, so viel als nach Augenmaß wegen der Dickigkeit nöthig seyn mag, auch dazu, solches auch ein wenig durch einander gerühret, und das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und zuletzt auch sachte hinein gerühret, denn so kann man einen Boden oder Unterblatt in eine Tortenpfanne verfertigen von Blätterteig oder feinem mürben Teig, den Rand sauber umgekräuset und darin gebacken, oder man kann es auch in einem, nach Reg 525, eingerichteten blechernen Reif oder Rand gar machen, es wird auf beyderley Art recht gut.

Regula 588.

Torte von Butter mit einem Ueberzug von Zucker und Orangenblumen.

Man schneide von einem paar Citronen die braune Schale etwas dünne ab, solche in einen großen Mörsel gethan und mit Zimmet klein gestoßen, denn auch 2 bis 3 gute Zwieback, ein gut Stück frischer ausgewaschener Butter, 4 rohe Eyerdottern, Zucker und Citronsaft, dieses zusammen wie einen Teig gestoßen, und denn in einen feinen Blätterteig eine Torte davon gemacht und gebacken, denn ein gutes Theil fein gestoßenen

Zucker mit ein wenig Citronsaft oder Orangen-Wasser angenetzet, wohl gerühret, daß es wie ein Syrop wird, denn Orangenblumen darunter gemenget, die Torte damit überzogen und denn unter einem Tortendeckel mit gelindem Feuer trocknen lassen; so ist es recht und schön. Auch kann man es also machen: Man nehme ein gut Stück ausgewaschener Butter, Zucker, Orangenblumen, 2 gestoßene Zwieback, 2 rohe Eyerdottern und etwas Citronsaft, solches auf gelindem Feuer ein wenig abgerühret, denn kalt werden lassen und sodann eine Torte in Blätterteig oder in einem festen Teig davon gemacht und denn auch wie vorher überzogen.

Regula 589.

Torte von Aepfeln en Craime.

Wann die Aepfel abgeschälet sind, so schneidet man sie in 4 oder mehr Stücke und die Häuser heraus, denn gießt man weißen Wein darauf, und damit recht dick und stark eingekocht, denn mit Zucker und Orangenblumen gestoßen und durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen, und deñ in Blätterteig oder in einen festen Teig eine Torte davon gemacht und glaßiret. Oder Aepfel in kleine Stücke geschnitten mit weißem Wein, eingemachten Citronschalen, Zimmet und Zucker abgestoft, in feinen Blätterteig eine Torte davon gemacht und nach dem Backen mit Zucker und Orangenwasser glaßiret.

Regula 590.

Torte von Sauerampfer-Saft.

Man muß ein gut Theil Sauerampfer nehmen, denselben

denselben rein machen, wohl waschen, denn klein hacken und stoßen und sodann den Saft herauswringen, denn Zucker, gestoßenen Zimmet, 3 bis 4 gestoßene Zwieback, ein Stück Butter, 3 bis 4 rohe Eyerdotter, geriebene eingemachte Citronschalen, und so man es hat, auch Orangenblumen, dieses auf dem Feuer zu einem dicken Rohm abgerühret, denn kalt werden lassen, und so ferner in Blätterteig oder in einem festen Teig zu einer Torte verfertiget, und mit Zucker angerichtet.

Regula 591.

Torte von Spinnat in einem festen Teig.

Man nehme so viel Spinnat als man zu gebrauchen gedenket, denselben rein gemacht, wohl gewaschen und rein ausgedrücket, denn mit weißem Wein ganz kurz und mürbe eingekocht, und denn ferner mit Zucker, Zimmet, eingemachten Citronschalen, Salz, ein paar gestoßenen Zwieback und Butter abgestost, denn kalt werden lassen und ferner eine Torte in festen Teig davon gemacht. Nämlich man thue etwas Butter mit ein wenig Wasser zum Feuer und lasse es aufkochen und damit rühre man etwas fein Mehl an, aber nicht allzu steif, sondern daß man ihn nur eben bearbeiten kann, hievon mache man ein Unterblatt so groß als man die Torte haben will, aber man muß den Teig etwas dünn austreiben, denn so setzt man einen feinen Rand um das Unterblatt, als wenn man einen Rand um eine Schüssel setzet, diesen Rand zierlich und bunt gemacht und sodann den Spinnat hinein gethan, einen dünnen Deckel

darüber gemacht und gebacken; Wenn man anrichtet, so schneidet man es los und drücket Citronsaft darein, so ist es recht. Ein fester mürber Teig ist auch gut dazu.

Regula 592.

Torte von Eyern.

Man nehme etliche frische oder in Zucker eingemachte Orangenblumen, ein Stück Zucker und nach Gutdünken ein Stück frische ausgewaschene Butter, denn so viel Eyerdotter, als man nach der Größe eine Torte machen will, dazu geschlagen und auf dem Feuer zu einem dicken Rohm abgerühret, denn kalt werden lassen, und sodann ferner eine Torte in feinen Butterteig, oder feinen mürben Teig, oder in einen festen Teig mit einem kleinen feinen Rand davon verfertiget, denn gebacken, hernach Citron über gerieben und nach Belieben glassiret. Das Eyerweiß kann man mit ein wenig fein gestoßenen Zucker zu einem steifen Schaum schlagen, und davon kleine Klümpchen in eine Tortenpfanne setzen, mit gelindem Feuer backen und damit die Torte garniren; es siehet sehr gut aus.

Regula 593.

Torte von eingemachten Citronschalen.

Man nehme eingemachte Citronschalen, so viel als einem beliebet, solche mit ein paar Zwieback, Zimmet und ein halb Glas eingemachten Saft, was man hat, zu einem feinen Teig gestoßen, und denn eine Torte davon gemacht in feinen Blätterteig, feinen mürben Teig, oder nach Belieben

ben in einen feinen festen Teig, wohl gebacken, und wer sie hat mit Orangenblumen angerichtet.

Regula 594.

Torte von röthlichem Wein.

Man nehme etwas röthlichen Wein, Johannsbeerensaft, 2 bis 3 gestoßene Zwieback, 4 bis 6 Eyerdotter, geriebene eingemachte Citronschalen, Zimmet, Zucker und ein Stück Butter, solches zu einem dicken Rohm abgerühret, denn kalt werden lassen, und ferner gemacht wie vorher.

Regula 595.

Torte von Pommeranzen.

Man nehme so viel Pommeranzen als man nöthig hat und zu gebrauchen gedenket, denn alle Schalen abgemacht, das Inwendige in Scheiben oder in Stücken geschnitten, die Kerne heraus gemacht, und mit Zucker, Zimmet, gestoßenen Zwieback und klein geschnittenen Pistacien angemenget, und denn eine Torte davon gemacht wie vorher, auf welche Art man will.

Regula 596.

Torte von grünen Citronen.

Diese wird eben so wie die vorhergehende gemacht, aber an statt der Pistacien werden eingemachte Citronschalen genommen.

Regula 597.

Torte von klein geschnittenen Pistacien.

Man nehme nach Gutdünken etwas süßen dicken Rohm, Zucker, Zimmet, etwas gestoßenen Zwieback, 2 oder 3 Eyerdotter und ein gutes Theil

fein geschnittene Pistacien, dieses zu einer dicken Marmelade oder Rohm abgerühret und denn kalt werden lassen, denn einen Mandelteig gemacht, nämlich, man nehme ein halb Pfund fein wie Mehl gestoßene Mandeln, ein halb Pfund fein gestoßenen Zucker, ein Pfund fein Mehl, dieses mit Eyern auf einem Backtisch zu einem Teig angerühret, und sodann eine Torte davon gemacht, nach dem Backen glaßiret, und wer sie hat, mit Orangenblumen angerichtet.

Regula 598.

Torte von Mandel-Rohm.

Man muß ein Pfund Mandeln stoßen, so fein als Mehl, und solches mit süßer Milch durch einen kleinen Sieb streichen, was nicht durch will, muß man wieder stoßen bis alles hindurch ist, und das Durchgestrichene muß recht dick seyn, denn solches mit Zucker und Zimmet gekocht und stets gerühret, bis es ein rechter dicker Rohm wird, denn läßt mans kalt werden, und verfertiget es hernach wie oben mit einem Mandelteig zu einer Torte, bestreicht es mit Johannsbeeren-Saft, und denn wird es gebacken.

Regula 599.

Französische Torte.

Man nehme ohngefähr ein Quartier süßen Rohm, einige klein geschlagene Eyerdotter, ein paar gestoßene Zwieback, Zucker, Zimmet, eingemachte Citronschalen, ein Viertelpfund gestoßene Pistacien, dieses zu einer dicken sämigen Marmelade abgerühret, und denn läßt mans kalt werden, denn so

kann

kann man von Mandelteig ein Unterblatt mit einem kleinen Randherum auf einen Bogen Papier als ein Herz formiren, oder auch rund, was einem vor ein Modell beliebet, das Abgerührte dahinein, mit kleinen Scheibchen Butter belegt und denn gebacken. Man kann auch von Blätterteig, oder feinem mürben Teig ein Unterblatt in eine Tortenpfanne machen, und es darin auch also gar backen.

Regula 600.
Torte Admirable.

Dazu muß man eine silberne oder blecherne Schüssel haben, denn ein paar Oblatkuchen ein ganz wenig angefeuchtet, daß sie sich biegen lassen, solche unten in die Schüssel gelegt, doch also, daß der Rand von der Schüssel einen Finger breit frey bleibet, denn so schneidet man 4 dicke Striemeln von fein gemachten Butterteig, einen Finger breit und hoch, solche kreuzweis über die Schüssel gelegt, daß 8 Ecken kommen, und denn in eine jede Ecke besondere eingemachte Sachen geleget, denn von 6 Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen und davon einen saubern Rand um die gemachte Torte gesetzt, um den Schüsselrand herum, mit geriebenem feinen Zucker bestreuet und denn gebacken. Oder, man kann es auch also machen, man mache erstlich ein Unterblatt von Blätterteig in eine Tortenpfanne, oder auf einen Bogen Papier und da eine Sorte eingemachter Sachen ganz dünn übergestrichen, dieses mit Oblaten bedeckt, und denn wieder eine andre

Sorte eingemachtes darauf und denn wieder Oblaten, dieses mache man nach Belieben so viel und so hoch als man es verlanget, denn einen ausgeschnittenen Deckel darüber gemacht und gebacken.

Regula 601.

Franzsche Torte mit einem weißen Ueberzug.

Man machet erstlich ein gutes Theil recht feinen mürben Teig oder Blätterteig, und denn so macht man davon 10 bis 12 dünn ausgerollte runde Kuchen, so breit als man die Torte haben will, diese Kuchen legt man auf ein Blech und läßt sie in einem Backofen gar backen, oder auch nach und nach in einer Tortenpfanne gar gemacht, denn hingelegt, daß sie kalt werden, und denn so legt man erstlich einen Kuchen auf eine platte Schüssel oder einen Teller, hernach über den Kuchen eingemachte Sachen ganz dünne gestrichen, denn einen andern Kuchen darauf gelegt und mit dem Boden von einer andern platten Schüssel fest darauf niedergedrücket, denn wieder eine andre Sorte eingemachter Sachen ganz dünn übergestrichen, denn wieder einen Kuchen, und so ferner bis sie alle sind, und es hoch genug ist, denn den Rand rundherum egal, glatt und eben abgeschnitten und denn nach Reg. 524 einen weißen Glaßür gemacht, der recht stark und steif ist, und damit oben überher und rundherum sauber und glatt angestrichen, mit geschnittener Sucade und buntem Streuzucker proper ausgezieret, und denn nur in der Wärme oder gegen den Feuer antrocknen lassen, so ist es recht und siehet recht schön aus.

Regula

Regula 602.

Torte von geriebenen Quitten.

Man nehme etliche Quitten ohngefähr nach Gutdünken, solche abgeschält, in 4 Stücken und die Kernhäuser heraus geschnitten, denn solche so roh gerieben und mit ein paar guten Händen voll klein gestoßener Mandeln, von 2 Citronen den Saft und die Schalen gerieben, gestoßenen Zimmet und Zucker, daß es süß genug wird, angemenget, dieses denn zusammen wohl durch einander gerühret, und denn in einen feinen Blätterteig eine Torte davon verfertiget, wie gehörig.

Regula 603.

Mandeltorte mit bittern Mandeln.

Man nehme auf 5 Viertelpfund süßen Mandeln 1 Viertelpfund bittere Mandeln, 3 Viertelpfund geriebenen Zucker und geriebene Citronschalen, dieses denn mit 18 Eyern, nach Reg. 522, präpariret und in einer Form gebacken. Oder auch die Mandeln, nach Reg 557, mit einigen Eyerdottern, einem Stücke Butter und dem gehörigen Zucker abgestoßen und in Teig gebacken.

Regula 604.

Spanische Mandeltorte.

Man mache erstlich einen feinen Butterteig mit etlichen Eyerdottern darein, daß er recht mürbe und schön wird, und davon in eine Tortenpfanne ein Unterblatt gemacht, denn so nehme man einige Hände voll klein gestoßene Mandeln und reibe sie ab mit einem Stücke abgeriebener Butter, ein paar Eyern, geriebenen Citronschalen, Zucker und Zimmet,

met, alles wohl durch einander gerühret, denn auch etliche Pistacien eben so wie die Mandeln präparirt, denn so streicht man erstlich von den Mandeln etwas dünn über das Unterblatt und denn einen dünnen ausgerollten Teig darüber, denn eingemachte Sachen übergestrichen und wieder einen dünnen Teig darüber, denn von den Pistacien eingestrichen und wieder einen dünnen Teig darüber, und so noch einmal eines ums andre, aber allemal einen dünnen Deckelteig dazwischen, das letzte oder oberste muß auch ein Deckel von Teig seyn, zuletzt denn einen zierlichen Rand darum gemacht, und eine Stunde ganz langsam gebacken, will man es in einem Backofen gar machen, so verfertiget man es mit einem Bogen Papier auf ein Blech und so im Ofen gar gemacht, der Ofen muß nicht allzu heiß seyn, sondern daß es recht durchbacken kann und nicht verbrennet. Man kann sie nach dem Backen glaßiren oder auch naturell lassen.

Regula 605.
Englische Milchtorte.

Man muß erstlich, nach Reg. 71, einen feinen gebrannten Teig machen von feinem Mehl und ein wenig Butter, und davon eine Form verfertigen, als eine blecherne Mandeltorten-Form, oder was man sonst vor ein Modell beliebet, nämlich, man rollet erstlich das Unterblatt so breit und so dünn aus als es nöthig thut, und denn so macht man einen saubern Rand daherum, als wenn man, nach Reg. 72, einen Rand um eine Schüssel machet so fein und zierlich als man kann, man muß es

es auf einem Bogen Papier verfertigen und damit auf ein Blech, so es im Ofen soll, oder in eine Tortenpfanne setzen, denn so nimmt man nach Gutdünken oder Größe der Torte, ein paar Löffel voll Mehl, Eyer, Milch und Rohm, Zucker, Zimmet und geriebene Citronschalen, alles wohl angerühret, als wenn man sonst die gebackene Milch anrühret, solches in den Teig gegossen und gebacken. Man kann sie auch grün machen, nämlich also, man nehme nach Gutdünken gekochten Spinnat, solchen ganz fein gehackt und gestoßen mit ein wenig Rohm durch einen feinen Durchschlag gestrichen und dieses zu der angerührten Milch gethan, es wird auch recht schön.

Regula 606.
Englische Aepfel-Torte.

Man mache eben so eine Form von feinem gebranntem Teig als vorher, denn so schälet man Aepfel und schneidet sie klein, thut sie in eine Schüssel mit ein wenig Wein, Zucker, Zimmet, Citronschalen, solches zusammen durchgeschüttelt und ein paar Stunden durchgebeizet, denn mit kleinen Scheibchen Butter in den zurecht gemachten Teig gemacht, einen feinen zierlich dünnen Deckel darüber, wohl bestrichen und also gebacken, denn so macht man einen rechten Craim von Rohm, nämlich, ein wenig Mehl, Eyer, Zucker, Citronschalen und süßen Rohm, dieses erstlich fein zusammen angerühret und denn zu einem sämigen Rohm oder Craim abgerühret, beym

Anrichten

Anrichten schneidet man die Torte auf und giesset den Craim hinein; so ist es recht und schön.

Regula 607.

Torte von weißem Kapaunfleisch.

Man nehme das weiße Fleisch von einem gebratenen Kapaun, solches mit etwas Ochsenmark oder frischem Nierenfett ganz fein gehackt, und hernach in einem Mörsel gestoßen, daß es recht wie ein feiner Teig wird, dieses denn mit Zucker, geriebenen Citronschalen, Orangen-Wasser, Salz, von 8 oder 10 Eyern das Gelbe wohl durch einander gerühret, das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen und auch zuletzt dazu gerühret, denn ein Unterblatt von feinem Butterteig in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand sauber umgekränzet, das Angerührte hinein gethan, Zucker übergestreuet, gebacken und wegen des Ochsenmarks oder Nierenfetts warm zur Tafel gegeben.

Regula 608.

Englische Torte von Spinnat.

Wann der Spinnat vorher rein gemacht und gewaschen ist, so hackt man ihn erstlich klein, und hernach in einem Mörsel so fein gestoßen, daß man ihn durch ein Haartuch oder kleinen Sieb streichen kann, und wenn es durchgestrichen ist, so schlägt man 9 bis 10 Eyer aus, von der Hälfte das Weiße mit dazu genommen, und solche Eyer vorher mit ein wenig Rohm klein geschlagen und zu dem Spinnat gethan, denn auch etwas gestoßenen Zwieback, Zucker, Orangen-Saft und ein

wenig

wenig Salz, alles zu dem Spinnat gethan und auf dem Feuer abgerührt, daß es dick wird, denn abkühlen lassen und hernach in ein Unterblat von Butterteig in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand sauber umgekräuset und also gebacken.

Regula 609.
Kleine Tortletchen.

Man rollet ein Stück feinen Butterteig aus, so dünn als ohngefähr 2 Messerrücken dick, denn nimmt man ein spitzes Glas oder eine weite Theetasse und sticht lauter runde Thaler damit aus, und denn so kann man die Thaler einem nach dem andern nehmen und setzen den rechten Daum in die Mitte darauf, und drücken es denn mit denn Fingern rundherum den Rand ein wenig in die Höhe, daß rundherum ein kleiner hoher Rand, und in der Mitten ein kleines rundes Loch wird, man muß sich aber wohl vorsehen, daß das Loch nicht ganz durch den Teig gedrücket wird; davon kann man so viel fertig machen, als man nöthig hat und gebrauchet, und denn in eine jede nur ein wenig, entweder eingemachte Sachen, oder durchgestrichene Aepfel, Brunellen, oder was man sonst will, von Sachen, da man sonst Torten von machet, hinein thun, und denn in einer Tortenpfanne, eine Pfanne voll nach der andern, gar gebacken, oder man kann sie auch bey Gelegenheit auf ein Blech setzen und in einem Backofen gar backen. Auch kann man sie in kleine Pastetenformen machen, so legt man nur den Teig hinein; mit dem Rande rundherum egal geschnitten, und denn das

Gemüse

Gemüse nur hinein gethan und gebacken, solches erfordert aber viele Formen; oder es gehet etwas langsam von statten.

Regula 610.

Kleine halbe Mondchen oder Maul-Taschen

Man rollet einen feinen Blätterteig eben so dünn aus als zu den vorstehenden Tortletchen, und denn so kann man von allerhand eingemachten Sachen, auch von allen denen, da man sonst Torten von machet, saubere kleine halbe Mondchen verfertigen, und denn auf einem Blech in einem Backofen, oder in einer Tortenpfanne, eine Pfanne voll nach der andern gar gebacken, bis sie alle sind und man genug hat, denn angerichtet und Zucker darüber; so sind sie recht.

Regula 611.

Kleine Pasteten von allerhand kaltem Gebratenen.

Wenn man etwas kaltes Gebratenes hat, es sey vom Kalbe, Hammel, Lamm oder Hünern, so schneidet man es erstlich klein in Würfel und hernach klein gehackt, denn so thut man ein Stück Butter in eine Casseroll und läßt sie heiß oder gelbbraun werden, denn ein wenig Mehl, klein gehackte Zwiebeln, klein gehackte Citronschalen und Petersillie darein gethan, auf dem Feuer zusammen durchgerühret und denn das Gehackte auch hinein gethan, mit rein gewaschenen Corinten, ein paar Löffeln voll Wein und ein ganz wenig Bratenbrühe oder Fleischsuppe, oder in Mangel deren, ein ganz wenig Wasser, Citronsaft, ein wenig

Zucker

Zucker und Salz, dieses auf dem Feuer ganz kurz abgerühret, und denn kalt werden lassen, denn so rollet man Butterteig aus, nicht gar zu dünn und auch nicht allzu dick, wie es einem jeden am besten dünket, diesen in viereckigte Stücke geschnitten, daß er eine kleine Pastetenform bedecken kann, denn den Teig in die Form gelegt, von dem gemachten Hachee darein gethan, mit Eyern an den Ränden herum bestrichen, einen Deckel darüber gemacht, rundherum glatt abgeschnitten und denn in einer Tortenpfanne gar gebacken, angerichtet und Zucker darüber, so sind sie recht. Man kann sie auch ohne Formen machen und zwar also: man sticht mit einem Spitz Glase lauter runde Thaler von dem Teig und denn auf einen jeden ein klein Klümpchen von dem Hachee gelegt, rundherum mit Eyern bestrichen und mit einem andern Thaler übergedeckt, solches mit dem untersten Rande egal gemacht, rundherum angekräuset und denn gebacken, oder man kann sich ein rundes krauses Blech machen lassen, und damit den Teig ausstechen, man muß aber zusehen, daß bey der Ueberdeckung eine Kräuse gerade auf die andere komme, und wer sich nur ein wenig üben will, der schneide den Teig nur in viereckigte Stücke, lege von der Hachee darauf, decke es mit einem anderm Stücke Teig, und schneide denn in allerhand Kräusen und Figuren den Teig rundherum ab und egal. Und also gebrauchet man keine Formen und können so viel gemacht werden als man nur immer wolle, sie werden recht gut.

Regula 612.
Kleine Farce-Pastetchen.

Dazu muß man ein wenig recht gute feine delicate Farce machen, nämlich also, man muß etwas recht fein schier Kalbfleisch nehmen, da ganz nichts hartes oder Sehnen in sind, dasselbe in Würfel geschnitten, denn ein Stückchen Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, das Fleisch hinein gethan und ein wenig geschwind durchgebraten, daß das Fleisch nur eben bestarret ist, aber ja nicht zugedeckt, sonst ziehet man die Brühe heraus, ein wenig klein gehackte Petersillie, und wer es vermag, auch ein wenig klein gehackte oder eine ganze Zwiebel gleich mit dem Fleisch in die Butter thun, denn so nimmt man es mit einer Schaumkelle aus der Butter heraus und thut es auf ein Hackbrett oder einen reinen Tisch und hackt es klein, denn ein oder zwey, nachdem man viel oder wenig machet, nach Regula 4 geweichte und rein ausgedrückte Rundstücke, die Butter, darin das Fleisch gebraten, nach Regula 3, zu einem dicken Rohm abgerieben, und so es nicht genug, so muß man etwas dazu nehmen, denn auch einige Eyerdotter, Salz, geriebene Citronschalen, geriebenen Muskat, und so es nöthig, ein oder zwey Löffel voll süßen Rohm, das alles zusammen gethan und so fein gehackt oder in einem großen Mörsel gestossen, daß es so fein als der feinste Teig wird, und denn so macht man es ferner damit eben so als vorher; beym Anrichten gibt man keinen Zucker darüber, und werden warm zur Tafel gegeben.

Regula

Regula 613.

Kleine Pastetchen von Fischen.

Dazu macht man eine feine delicate Farce von Fischen, man kann Hechte, Karpfen, Aal oder was man sonst haben kann, dazu nehmen, und denn so kann man sich nur in allen Stücken nach Regula 10 richten, daß die Farce fein und schön wird, man kann das roh abgeschnittene Fischfleisch eben so als das Kalbfleisch in heisser Butter ein wenig abschwitzen, und denn wie vorher alles sauber fein und schön gemacht, und denn die kleine Pastetchen davon verfertiget als vorher, so werden sie recht und schön seyn.

Regula 614.

Kleine Auster-Pastetchen.

Dazu macht man ein wenig Farce von Fischen wie vorher und hackt einige rohe Auster mit darunter, und so man keine Fische hat oder haben kann, so nimmt man etliche ausgemachte Austern, dieselben gleichfals in heisser Butter ein wenig abgeschwitzet, denn erstlich ein wenig durchgehackt und denn ferner mit geweichten Rundstücken, abgeriebener Butter, ein paar Eyerdottern, Salz, Muskatenblumen, klein gehackten Citronschalen, alles nach Gutdünken zurecht gemacht, nachdem man viel machet, ein paar Löffel voll dicken süßen Rohm ist auch gut darein, denn so rollet man feinen Blätterteig aus als vorher, legt zu einer jeden kleinen Pastete ein kleines Klümpchen von der Farce darauf, und denn in eine jede zwey kleine oder eine große Auster, welche man vorher in ihrer ei-

genen Brühe ein ganz wenig krellen und den Bart abmachen muß, hinein gedrückt, denn einen Deckel darüber und ferner wie vorher gemacht und gebacken; so werden sie recht schön.

Regula 615.

Kleine Pastetchen von Muscheln.

Die Muscheln muß man erstlich nach Reg. 441 ordinair abkochen, denn aus den Schalen genommen und den Bart abgemacht, denn so suchet man die besten aus, so ganz in die Pastetchen einzulegen, von den andern macht man eine gute feine Farce, wie vorher von den Austern und denn im übrigen in allen Stücken es auch also gemacht; so werden sie auch recht gut.

Regula 616.

Kleine Pasteten von Krebsen.

So viel Krebse, als man dazu gebrauchen will, werden erstlich ordinair abgekocht, denn die Schwänze heraus gebrochen, denn auch aus den Scheeren das Fleisch heraus gemacht, und so man es hat, ein wenig Fischwerk dazu genommen, und, nach vorhergehender Art, sodann ein wenig feine Farce davon gemacht, von der Schale muß man, nach Regula 11, etwas Krebsbutter machen, dieselbe zu einem dicken Rohm, nach Regula 3, abreiben, und davon zu der Farce thun, so viel als nöthig ist, hat man so viel Krebsschalen, daß man etwas reichlich Krebsbutter machen kann, so nehme man davon zu dem Teig ein halb Pfund, und mache es also: nämlich, die Krebsbutter in eine Casseroll gethan und zu einem

dicken

dicken Rohm abgerieben, denn einige Eyerdotter und etwas süßen Rohm dazu gerühret, und denn so viel fein Mehl dazu, daß es ein Teig wird, den man wälgern und rollen kann, und davon denn die Pastetchen verfertiget, hat man die Krebsbutter nicht, so nehme man feinen Blätterteig, im übrigen wird es eben so gemacht als die Auster- und Muschelpastetchen, nemlich, erstlich ein wenig Farce auf den Teig gelegt, ein oder zwey Krebsschwänze darein gedrückt, den Teig darüber und so ferner wie vorher, sie sind recht schön, müssen auch wie die andern warm zur Tafel gegeben werden.

Regula 617.
Gebackene Kälbernieren.

Wenn man eine gebratene Kälberniere hat, so schneidet man selbige mit dem Fett, so daran sitzet, in Würfel, und denn ferner etwas klein gehackt und in eine tiefe Schüssel gethan mit einigen Händen voll fein gerieben Brodt, 4 klein geschlagenen Eyern, ein wenig süssem Rohm oder Milch, Salz und geriebener Muskat, wem es beliebet, der kann auch ein wenig Zucker und Corinten mit darein thun, solches wohl durch einander gerühret und denn als einen Finger hoch auf Semmelscheiben gelegt, in der Mitten ein wenig zierlich rund und hoch gemacht, mit einem warmen Messer glatt gestrichen und übergekärbet, denn in einer Tortenpfanne gebacken und oben die rechte Hitze gegeben, unten nur ein wenig heisse Asche oder Eimer, und denn warm zur Tafel gegeben, hat man Zucker

darein gethan, so reibet man auch etwas über sonst nicht.

Regula 618.

Gefüllte Aepfeln.

Man nimmt schöne große Aepfel und bohret mit einem Messer die Kernhäuser heraus, daß ein großes Loch durch die Aepfel kommt, und denn hernach erstlich abgeschälet, denn so nimmt man ein gutes Theil fein geriebenen Semmel, Corinten, gestoßenen Zimmet und ein wenig Zucker, dieses mit einem Stücke Butter abgeschwitzet und denn die Aepfel damit ausgefüllt, denn einen feinen Butterteig etwas dünne ausgerollet und in große viereckigte Stücke geschnitten, daß man einen Apfel damit beschlagen oder bedecken kann, denn auf jedes Stück Teig einen Apfel gesetzt, mit Eyern bestrichen, und denn die 4 Ecken oben zusammen genommen und an einander gebacken, auch rundherum glatt angedrücket, und denn in einer Tortenpfanne, so viel als hinein können nach einander gebacken, Zucker über gerieben und warm zur Tafel gegeben.

Regula 619.

Mandelgebackenes in Butterteig.

Man stößet ein halb oder ein Viertelpfund Mandeln, nachdem man nöthig hat, und wenn sie fein sind, so thut man halb so viel geriebenen Zucker, ein paar Eyerdotter und ein Stückchen Butter dazu, solches in einem großen Mörsel ferner zu einem Teig gestoßen, denn so rollet man einen feinen Butterteig etwas dünne aus und schnei-

schneidet davon viereckigte Stücken, die aber nicht zu groß sind, denn solche mit Eyern bestrichen und auf ein jedes etwas von den Mandeln gesetzt, denn oben die vier Ecken zusammen genommen und an einander geklebt, denn in eine Tortenpfanne gesetzt und langsam gar gebacken, denn angerichtet und Zucker darüber.

Regula 620.

Torte von gebratenen Kälbernieren.

Man nimmt die Nieren von einem kalten Kalbsbraten und schneidet sie mit dem Fett in kleine Würfel, hernach klein gehackt und in eine tiefe Schüssel oder Casseroll gethan, denn zwey oder drittehalb, nach Reg. 4, geweichte Rundstücke, aus solchen die Milch rein herausgedrücket, hernach in einem Mörsel gestoßen, daß es wie ein Teig wird, und denn solches zu der Kälberniere gethan, nebst 8 bis 9 Eyerdottern, klein geriebenen oder gehackten Citronschalen, Corinten, Zucker, Salz, geriebenen Muskat, alles zusammen wohl durcheinander gerühret, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und zuletzt auch dazu gerühret, denn einen Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand sauber umgekräuset, das Angerührte hinein gethan, und also, insonderheit oben, langsam gebacken, aber keinen Deckel von Teig darüber; so wird es recht gut, und denn warm zur Tafel gegeben.

Regula 621.

Quitten-Schnee.

Man nimmt ein gutes Theil Quitten, nachdem man viel machen will, solche erstlich in Wasser mürbe gekocht, denn abgeschälet und das Fleisch mit einem Messer von den Kernhäusern abgeschabet, denn klein gemüset und durch einen Durchschlag getrieben, denn in eine tiefe Schüssel oder eine Casseroll gethan, und bey einer Stunde immer nach einer Seite gerühret, Zucker als nach Gutdünken nöthig ist, geriebene Citronschalen und gestoßenen Zimmet kann man gleich anfangs mit darein thun, und denn so kann man auf 30 bis 35 Quitten 6 Eyerweiß nehmen, solche eines nach dem andern auf einem Teller mit einem Messer klein schlagen und nach gerade zu den Quitten thun, und immer gerühret, bis es recht knirschet, denn eine silberne oder blecherne Schüssel mit Butter bestrichen, und so es nöthig thut, vorher einen kleinen Rand um eine Schüssel gesetzt, das Angerührte dahinein gethan, in eine Tortenpfanne gesetzt und gebacken, und wenn es im vollen Aufsteigen ist, so streuet man gestoßenen Zimmet und Zucker etwas dick darüber so wird es recht schön. Wer eine solche Schüssel nicht hat, der mache einen Boden von feinem mürben Teig in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset und darin gebacken, oder in einen blechernen Rand, wie es einem am besten beliebet.

Regula 622.

Aepfel-Schnee.

Man nehme ohngefähr 30 bis 35 gute Aepfel, die

die nicht wässerig sind, solche mit einem Messer überher eingeritzet und denn auf den Rost gebraten, aber nicht zu weich, sondern fleißig umgekehrt, denn die Schale oder Haut abezogen, das Fleisch mit einem Messer geschabet und denn in eine Casseroll ganz klein gerieben oder durch einen Durchschlag getrieben, denn auch Zucker, geriebene Citronschalen und gestoßenen Zimmet darunter gethan und eine gute Zeit immer nach einer Seite gerühret, denn von 6 Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, solches dazu gethan und wieder wohl gerühret, denn einen blechernen Rand auf einem Bogen Papier befestiget, solchen mit Butter bestrichen, das Angerührte dahinein gethan und gebacken.

Regula 623.
Mandel-Späne.

Man kann ein oder zwey Pfund Mandeln nehmen, nachdem man gebrauchet, auch so man will, kann man den vierten Theil bittere Mandeln dazu nehmen und solche denn klein stoßen, und denn auf ein Pfund Mandeln, ein halb Pfund fein geriebenen Zucker, hat man aber bittere Mandeln mit dazu genommen, so muß man drey Viertelpfund Zucker nehmen, dieses mit den Mandeln wohl durch einander gerühret, denn auf ein Pfund Mandeln 6 Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gerühret, denn ein eisen Blech, als die Becker gebrauchen, sauber rein und warm gemacht und denn mit reinem Wachs wohl beschmieret, denn von den angerührten Mandeln als einen

Messerrücken dick, ganz eben und dicht überher darauf gemacht, und in einem Backofen, welcher nicht zu heiß, sondern meist verschlagen ist, gelbigt gebacken, und denn sogleich als man es heraus nimmt, so schneidet man es in breite Striemeln, ohngefähr zwey Finger breit und zwey Finger lang, und solche auf runde Hölzer gewickelt, daß es wie Hobelspäne aussiehet, die oberste Seite von dem Gebackenen muß auch oben bleiben, bey dem Abschneiden und Umwickeln muß man etwas geschwind verfahren, sonst wird es hart und zerbricht, wenn es hart ist, so kann man es von den Hölzern abziehen und bis zum Anrichten ein wenig warm und trecken halten, sonst pflegt es nachzulassen und weich zu werden. Wenn man keine Gelegenheit mit einem Backofen hat, so muß man es nach und nach in einer Tortenpfanne also gar machen. Man kann auch sonst bey dem Aufwickeln allerhand Figuren oder Modellen mehr davon machen, wie man es will. Es ist ein schön leicht Gebackenes, man muß sich aber beym Backen wohl in Acht nehmen, es wird leicht braun.

Regula 624.

Moscowitisches Mandel-Gebackenes, oder mit Zucker gebrannte Mandeln.

Man nehme abgeschälte Mandeln, so viel als einem beliebet, und reichlich halb so viel geriebenen Zucker, denn so kann man die Mandeln in ganz feine Striemeln schneiden, oder man kann sie nur mit dem geriebenen Zucker klein hacken, dieses denn zusammen in eine Casseroll gethan und auf dem

Feuer

Feuer abgerühret, bis es recht hochbraun und röthlich ist, dieses drückt man denn, weil es heiß ist, in kleine krause Formen, als ein paar Messerrücken dick, rundherum und überall hinein, daß es recht hohl wird, die Formen müssen vorher wohl gesaubert und eine Stunde in kaltes reines Wasser gelegt werden, wenn denn alles eingedrücket und kalt geworden ist, so läßt es sich glatt heraus nehmen und siehet schön aus. Bey dem Eindrücken in die Formen, muß man auch geschwind umgehen, ehe es kalt und hart wird. Man kann es eindrücken in eine Modell, welche man will, es sey groß oder klein, aber die Modell erstlich wohl naß gemacht.

Regula 625.

Portugiesisches Gebackenes.

Man nehme ohngefähr drey Viertelpfund frische ausgewaschene Butter, solche abgerieben, daß sie wie ein dünner Rohm wird, denn ein Pfund fein gestoßenen Zucker und drey gute große frische Eyer dazu gethan und wohl durch einander gerühret, und denn auch ein Pfund gutes feines Mehl dazu gerühret, denn kleine Pastetenformen mit Butter bestrichen, mit fein geriebenem Brodte bestreuet, das Angerührte hinein gefüllt und gleich abgebacken.

Regula 626.

Collatschen, oder eine Art Tortletchen von Reis-Mehl.

Man nehme ein halb Pfund frische ausgewaschene Butter und lasse sie nur eben warm werden,

und

und denn bey einer Stunde immer nach einer Seite gerühret, denn von vier Eyern das Gelbe und bey jedem Eyergelb auch bey einer Viertelstunde gerühret, denn so thut man ein wenig frischen Jest dazu und wieder gerühret, bis kein Jest mehr zu sehen ist, denn auch sieben bis acht Löffel voll guten dicken süßen Rohm, etwas gestoßene Muskatenblumen und ein wenig Salz, wie auch drey Viertelpfund fein durchgesichtetes Reis-Mehl, solches alles dazu gerühret, daß es ein steifer Teig wird, denn einen Bogen Papier und eine Serviette darüber gedecket, und an einen warmen Ort hingesetzet, daß es ein wenig aufgehet, und denn so thut man es auf einen Backtisch und machet runde Kuchen daraus, denn solche mit den Fingern zurecht gedrücket, daß in der Mitten ein rundes Loch und rundherum ein hoher Rand zu stehen kommt, eben so als wie man bey Regula 609 die kleinen Tortletchen machet, sie werden denn auch sodann mit eingemachten Sachen, oder was man sonst will, gefüllt, sie werden aber ein wenig größer und höher von Rand gemacht, denn mit Eyern bestrichen, auf Papier gesetzet und in einem Backofen oder einer Tortenpfanne gar gemacht, und wenn sie gar sind, so muß man sie mit ein wenig geschmolzener Butter bestreichen, denn anrichten und Zucker darüber streuen.

Regula 627.

Mandel-Schnitte.

Man nehme ein Viertelpfund fein gestoßene

ne Mandeln, ein Viertelpfund fein geriebenen Zucker und ein Viertelpfund fein Mehl, dieses mit ein paar Eyern zu einem Teige gemacht, den man wälgern und rollen kann, denn den Teig ein wenig durchgearbeitet und ausgewälgert, als wenn man einen Rand um eine Schüssel setzen will, dieses denn mit einem Rollholz ein wenig platt gerollet, daß es ohngefähr zwey Finger breit wird, denn in länglichte Stücke abgeschnitten und langsam gebacken.

Regula 628.
Anis-Gebackenes.

Man schlage 8 gute frische Eyer in einen Topf, mit einer steifen Ruthe wohl klein, denn ein Pfund geriebenen Zucker und nach Gutdünken etwas Anis dazu gethan und wieder ein wenig geschlagen, denn mit feinem Mehle ferner so dick und steif gemacht, daß man den Teig wälgern und rollen kann, denn so macht man davon kleine länglichte Stücke und schneidet solche mit einem dünnen spitzen Messer in die Länge über, aber nicht ganz durch geschnitten. Man kann allerhand Modellen davon machen, welche man will. Man kann es auch in Formen abdrücken und denn mit einer gelinden Hitze backen.

Regula 629.
Oblat-Gebackenes.

Man schlage 8 Eyer erstlich wohl mit einer steifen Ruthe, denn ein Pfund geriebenen Zucker dazu gethan und wieder geschlagen, denn gestoßenen Cardemom, nebst ein Pfund feinem Mehle,

auch

auch kann man Anis und allerley Gewürz mit darein thun, welches man will, und solches wohl durch einander gerühret und denn auf Oblaten gestrichen, ein wenig dicker als einen Messerrücken, und denn in länglichte Striemeln geschnitten als Hobelspäne, auf Papier gelegt und auf ein Blech im Backofen oder in einer Tortenpfanne gebacken.

Regula 630.

Pommeranzen-Gebackenes.

Man nehme ohngefähr 8 bis 10 Pommeranzen und reibe die braunen Schalen ganz dünn ab, und thue solches in ein Geschirr, denn so schälet man die dicke weiße Schale von dem Inwendigen auch herab und schneidet das Inwendige in vier Theile, die Kern heraus gesuchet und das andre ein wenig klein gehackt und zu den abgeriebenen Schalen gethan, denn auch ein Viertelpfund trocken gestoßene Mandeln, zwölf Loth oder ein halb Pfund fein gestoßenen und durchgesiebten Zucker, alles wohl durch einander gerühret, zuletzt drey bis 4 Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, dazu gethan und wohl durch einander gerühret, und denn in einem Rand gebacken, oder man mache ein Unterblatt von feinem Butterteig in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset und darin gebacken.

Regula 631.

Mandel-Tortlerchen.

Man mache, nach Regula 3, ein Pfund abgeriebene Butter, denn nach und nach acht bis zehn Eyerdotter dazu gerieben, denn auch Zucker

nach

nach Gutdünken, ein wenig Wein und ein halb Pfund fein gestoßene Mandeln, solches wohl durch einander gerühret, und denn zuletzt auch ein Pfund fein durchgesiebte weiße Stärke dazu gerühret, denn kleine Pastetchenformen mit Butter bestrichen, mit fein geriebenem Brodte bestreuet, von dem Angerührten hinein gethan und gebacken. Wer da will, der kann das Eyerweiß zu einem steifen Schaum schlagen und zu allerletzt dazu rühren, und so kann man es auch in einer großen Form backen.

Regula 632.
Ulmer Brodt.

Man nehme ein oder zwey Pfund Mehl, und zu einem Pfunde Mehl ein Viertelpfund Zucker, Muskatenblumen, Cardemom, ein wenig Pfeffer, Anis, Fenchel, auf jedes Pfund Mehl vier Eyerdotter, etwas frischen Jest, dieses alles in eine Casseroll oder sonst ein Geschirr gethan und mit lauwarmer Milch zu einem Teig angerühret, der nicht steifer oder dünner ist, als daß er nur eben von dem Geschirr abläßet, denn kleine länglichte Kuchen davon gemacht, solche auf ein Blech gesetzet und an einem warmen Orte stehen lassen, daß sie aufgehen, denn so schneidet man einen Schnitt in die Länge über und thut sie in einen Backofen, daß sie gar backen, der Ofen muß nicht viel aufgemacht werden. Wenn sie gar sind, so schneidet man sie mitten durch, und denn wieder in Ofen gesetzet, daß sie nachtrocknen, und denn warm zur Tafel gegeben. Wenn man nicht viel

machet

machet und man eine große Tortenpfanne hat, so kann man es auch darin also machen.

Regula 633.
Baum-Kuchen.

Man nehme ohngefähr eine Kanne, oder ein wenig mehr als 2 Pfund Nürnberger oder sonst recht gutes feines Mehl, 1 Pfund fein gestoßenen und durchgesichteten feinen Canarien-Zucker, solches zusammen in ein Geschirr gethan und 1 Pfund abgeklärter Butter dazu gegossen, solches mit einer steifen Ruthe wohl durchgeschlagen, denn bis 18 Eyer nach gerade bey 4 oder 6 hinein gethan, und immer inzwischen etwas geschlagen, zuletzt Zimmet, oder was einem sonst vor Gewürz beliebet, nebst ohngefähr ein Quartier süßem Rohm dazu gethan, das alles wohl durch einander geschlagen, daß es ein rechter mittelmäßiger fließender Teig wird, denn so muß man ein dickes rundes gedrehetes Holz haben, als ohngefähr ein großes Rollholz, wo man Tortenteig mit machet, ohngefähr 2 Quartier lang. Man kann ein solches Holz nach seinem eigenen Belieben verfertigen lassen, so groß als man es haben will, es muß auch ein Loch mitten in die Länge dadurch seyn, wo das Bratspieß durch gehet; dieses Holz denn, welches der Baumtüber genannt wird, steckt man an einen Bratspieß und an beyden Enden mit ein paar Pflöcken befestiget, denn das Holz oder Baumtüber mit Bindfaden dicht umwunden und an Feuer gelegt, als wenn man sonst einen Braten machet, denn erstlich mit ein wenig Butter begossen und

braten

braten lassen, bis es anfänget zu schäumen, denn mit dem Teig angegossen, daß es überher wohl bedecket ist, dieses läßt man braten, bis es gelbbraun wird, denn wieder angegossen, und dieses denn so lange continuiret bis es alle ist. Wenn er denn recht gar, gelb und schön gebraten ist, so machet man an beyden Enden die Pflöcke los und ziehet es vom Spieß, denn so schneidet man es auf dem Holz in der Mitten von einander, und so kann man eine jede Hälfte behende abnehmen, den Bindfaden heraus machen, anrichten und Zucker darüber streuen.

Regula 634.

Baum-Kuchen auf eine andere Art.

Man schlage 20 Eyerdotter in einen Topf und thue dazu ein halb Pfund geriebenen Zucker, ein Quartier süßen Rohm, zwey geriebene Muskatennüsse, etwas gestoßene Muskatenblumen, eine geriebene Citronschale, Zimmet- oder Orangen Wasser, ein oder anderthalb Pfund abgeklärter Butter, alles wohl in einen Topf durchgearbeitet, denn ohngefähr eine Kanne oder zwey Pfund recht fein Mehl nach und nach dazu gerühret, denn von zwölf Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, und wenn der Baumtüber, wie vorher angezeiget, am Feuer schäumet, das Eyerweiß zu dem Teig gerühret, und sodann wie vorher angegossen, und ferner in allen Stücken es also damit gemacht.

Noch auf eine andre Art.

Man reibet anderthalb Pfund Butter ab zu einem

Rohm, denn schlägt man 20 Eyerdotter eines nach dem andern dazu, denn ein Pfund gestoßenen feinen Zucker, ein Quartier süßen Rohm, geriebene Citronschalen, gestoßenen Zimmet, Zimmet- oder Orangen-Wasser, Muskatenblumen und geriebene Muskat, eine Kanne oder zwey Pfund fein Hallisch oder sonsten recht feines Mehl, dieses alles in einem Topf zu einem mittelmäßig fließendem Teig wohl durchgearbeitet, und wenn der Baumtüber am Feuer schäumet, so schlage man das Weiße von 16 Eyern zu einem steifen Schaum und das auch zu dem Teig gethan, und denn nach und nach angegossen; will man, daß der Baumkuchen Zacken haben soll, so läßt man ihn bey dem dritten Guß schon etwas geschwinder wenden, und denn ferner in allen Stücken als vorher.

Regula 635.
Wafel-Kuchen.

Man läßt erstlich gute süße Milch aufkochen, und denn wieder etwas verschlagen und abkühlen, denn thut man eine Kanne feines Mehl in einen Topf und gießt ein halb Pfund geschmolzene oder abgeklärte Butter dazu, einen guten Löffel voll ausgewässerten Jest, ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker, etwas Rosen oder Orangen-Wasser, gestoßenen Cardemom und Muskatenblumen, ein wenig lauwarme Milch, dieses mit einem kleinen hölzernen Löffel oder einer steifen Ruthe wohl durchgearbeitet, denn acht bis zehn Eyer nach gerade dazu geschlagen, und immer inzwischen wohl

geschlagen

geschlagen oder gerühret, und denn zuletzt mit der lauwarmen Milch vollends so dünn gemacht als es nöthig thut: es muß nicht allzu dünn angerühret werden, und allzu dick ist auch nicht gut, man kann es nach Gutdünken am besten sehen, denn hingesetzet, daß es aufgehet, und wenn man sie abbacken will, so muß man das Eisen erstlich auf beyden Seiten heiß machen, sauber ausputzen und einschmieren, und wenn es denn erstlich im Gangeist, so darf man es anders nicht schmieren, als wenn es nicht loslassen will, und nach gerade als die Kuchen gar sind, muß man sie gegen das Feuer stellen, so bleiben sie fein hart und rasch, legt man sie aber so warm einen auf den andern, so werden sie gleich weich und schwammigt; allzu hart und geschwind muß man sie auch nicht abbacken oder abbrennen, sondern daß sie fein hartlich und gelb ausbacken, sie werden recht schön, so alles recht gemacht und getroffen wird.

Regula 636.
Wafel-Kuchen andrer Art.

Man thue ein Pfund recht gutes feines Mehl in einen Topf und anderthalb Pfund abgeklärter Butter dazu gegossen und wohl durch einander geschlagen, denn ein paar gute Hände voll fein gestoßene Mandeln, zwölf klein geschlagene Eyer, einen guten Löffel voll Jest, Muskatenblumen und ein wenig Salz, das alles dazu gethan und wohl durch einander geschlagen, zuletzt auch ein halb Quartier lauwarme Milch dazu gerühret, hingesetzet, daß es aufgehet, und denn wie vorher ge-

backen. Man muß sie 2 Stunden vorher anrühren, daß sie recht aufgehen, so werden sie recht schön.

Regula 637.

Wafel-Kuchen noch auf eine andre Art.

Man thue ein Pfund feines Mehl in einen Topf mit drey Viertelpfund abgeklärter Butter, solches erstlich wohl durchgeschlagen, denn etwas fein gestoßenen Zwieback, sechs klein geschlagene Eyer, zwey Löffel voll frischen ausgewässerten Jest, geriebenen Muskat, gestoßenen Cardemom, geriebene Citronschalen, zwey Löffel voll fein gestoßenen Zucker, alles zusammen wohl durchgeschlagen, denn auch anderthalb Nössel süßen Rohm dazu, damit durchgerühret, denn 2 Stunden hingesetzet, daß es aufgehet und denn gebacken.

Regula 638.

Wafel-Kuchen noch auf eine andre Art.

Man thue drey Pfund feines Mehl in einen Topf mit fünf Viertelpfund abgeklärter Butter, und zwölf vorher klein geschlagene Eyer, solches mit einer steifen Ruthe oder einem kleinen hölzernen Löffel wohl durchgeschlagen, denn einen guten Löffel voll frischen Jest, zwey bis drey gedörrete Eyerdotter klein gestoßen und solche auch dazu gethan, und denn ferner mit drey Quartier lauwarmer Milch angerühret, denn wie vorher aufgehen lassen und hernach gebacken. Zu den Eyerdottern so man stoßen will, muß man die Eyer vorher hart kochen, den Dotter heraus machen und dürren lassen.

Regula

Regula 639.

Wafelkuchen noch auf eine andre Art.

Man thue vier Pfund feines Mehl in einen Topf mit 2 Pfund abgeklärter Butter und 28 klein geschlagenen Eyern, dieses wohl durchgearbeitet, denn 3 bis 4 Löffel voll frischen Jest und Gewürz nach Belieben dazu gethan, und ferner mit ohngefähr 5 Nössel lauwarmer Milch angerühret und hingesetzet, daß es aufgehet, und denn gebacken.

Regula 640.

Mörsel-Kuchen.

Man thue eine Kanne fein Mehl in einen Topf mit drey Viertelpfund abgeklärter Butter, acht bis zehn klein geschlagenen Eyern, dieses denn erstlich wohl zusammen durchgearbeitet, denn gestossene Muskatenblumen und Cardemom, Rosen- oder Orangen-Wasser, ein paar gute Löffel voll frischen Jest, das alles dazu gerühret, und denn ohngefähr ein Nössel lauwarmer Milch dazu gerühret. Es muß ein gutes Theil dicker als die Wafelkuchen angerühret werden, welches man nach Gutdünken leicht sehen kann. Denn so muß man es hinsetzen, daß es ein wenig aufgehet, denn so nimmt man ein paar kleine Mörsel von gleicher Größe, solche auf Kohlfeuer gesetzet und auch Kohlen rundherum beygeleget, daß sie heiß werden, denn mit abgeklärter Butter wohl ausgestrichen, auch ein wenig Butter darin gelassen, denn mit dem Teige ohngefähr ein wenig über halb angefüllt, und oben mit einem Blech gedeckt und

auch Kohlfeuer darauf, und also eines nach dem andern gebacken.

Regula 641.

Wasserkuchen oder trockene Schneeballen.

Man nehme ein Pfund Wasser, ein Pfund Butter und ein Pfund recht feines Mehl, der Butter muß man erstlich das Salz rein auswaschen, und denn das Wasser und die Butter zusammen aufs Feuer setzen, und wenn es anfänget zu kochen, das Pfund Mehl auch hinein gerühret und ein wenig Muskatenblumen dazu gethan, wenn es auf dem Feuer ein wenig abgerühret ist, so setzet man es ab, daß es ein wenig abkühlet, zuweilen aber mit umgerühret, wenn es meist abgekühlet ist, so schlägt man erstlich drey bis vier Eyer hinein, und damit wohl gerühret, denn wieder drey bis vier Eyer und wieder gerühret, und dieses so lange bis es recht zähe wird, und sich mit dem Löffel in die Höhe ziehen läßt, denn so setzt man es bey kleinen Klümpchen in eine Tortenpfanne und backet es unten und oben mit Feuer langsam gar, denn wenn sie geschwind abgebacken werden, so fallen sie wieder, wie ein platter Kuchen, zusammen, backen sie aber ganz langsam und härtlich aus, so bleiben sie stehen, wenn man sie aus der Pfanne nimmt, so muß man sie auch nicht gleich einen auf den andern setzen, sondern man muß sie erst abdampfen lassen; so werden und bleiben sie recht schön.

Regula

Regula 642.

Krullkuchen, oder Zimt-Röhrchen, auch Hollippen genannt.

Man nehme ein Pfund feines Mehl und halb so viel fein gestoßenen Zucker, dieses zusammen gemenget und denn mit ein wenig abgeklärter Butter und 6 klein geschlagenen Eyern wohl durchgerühret, und denn ferner mit süßem Rohm oder süßer Milch zu einem recht sämigen fließenden Teige angerühret, wem es beliebet, der kann auch geriebene Citronschalen, Anis und Gewürz mit darein thun, denn ein plattes Kuchen-Eisen erstlich auf beyden Seiten heiß gemacht, sauber ausgewischet und ein wenig geschmieret, denn zur Zeit nur ein wenig Teig hinein gethan, nicht allzu hart zugedrücket, sondern daß der Teig nur überall ins Eisen kommt und nicht zu viel heraus sprützet, denn mit guter Vorsichtigkeit auf beyden Seiten gelbbraun gebacken, und denn ehe man das Eisen aufmachet, schneidet man das ausgesprützete rundherum ab, denn los gemacht und sogleich heiß auf ein rundes Holz gewickelt, und so fortan bis sie alle sind. Wenn das Eisen nicht ablassen will, so schmieret man es ein wenig, sonst aber nicht.

Zweytens, auf eine andre Art.

Man nehme ein Viertelpfund fein geriebenem Zucker, ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, ohngefähr ein halb Pfund feines Mehl, ein Viertelpfund abgeklärter Butter, 6 klein geschlagene Eyer, dieses wohl durchgearbeitet, und

denn mit einem Nössel Milch ferner angerühret, daß es nicht allzu dick und auch nicht allzu dünn wird, und denn wie vorher gebacken, sie werden sehr schön.

Drittens, noch auf eine andre Art.

Man nehme ein Pfund gestoßenen Zucker, ein Pfund fein Mehl und ein oder zwey Eyerdotter, solches zusammen gemenget, und denn ohngefähr als ein Ey groß Butter und ein wenig Wasser, zusammen übers Feuer gesetzet und langsam warm werden lassen, daß die Butter nur eben darin schmelzet, das Wasser muß nicht heiß seyn, und denn das Mehl und Zucker nach und nach damit angerühret, bis es nach Gutdünken recht ist. Man kann auch ein wenig Rosen Wasser darein thun, und denn wie vorher backen.

Regula 643.
Sprützgebackenes.

Man thue ohngefähr zu einem Pfunde oder einem Quartier fein Mehl ein Nössel süße Milch und ein kleines Stückchen Butter in eine Casseroll, solches aufs Feuer gesetzt, daß es kochen wird, denn das Mehl so kochend heiß über dem Feuer hineingestampt, daß es ein recht harter steifer Teig wird, denn auf einen Backtisch gethan, ein wenig abkühlen lassen und denn wohl durchgearbeitet, denn so thut man geriebenen Muskat, gestoßene Muskatenblumen und Cardemom darein und denn so schlägt man vier bis fünf Eyer hinein, und solches mit reingewaschenen Händen

wohl

wohl durchgearbeitet, denn wieder 4 bis fünf Eyer, und das so lange, bis der Teig recht zähe wird, daß man ihn in die Höhe ziehen kann, auf ein Quartier Mehl müssen ohngefähr 12 bis 14 Eyer hinein gearbeitet werden, und je mehr er durchgearbeitet wird, je besser es ist, denn so macht man abgeklärte Butter nach Reg. 65, und läßt solche heiß werden, von dem Teig in eine Sprütze mit einem feinen Stern gemacht, und davon in die heisse Butter gesprützet und im Sprützen das Gebackene immer über einander geschlänget, und denn mit guter Vorsichtigkeit gebacken, und sich in allen Stücken nach Reg. 65 in Acht genommen; so wird es recht gut.

Regula 644.

Schneeballen.

Dieses ist eben derselbe Teig als oben zu dem Sprützgebackenen und wird mit einem Schüssel, oder mit einem breiten krummen Haken, als ganz kleine Klümpchen, in die heisse abgeklärte Butter gesetzt, und ein wenig länger und langsamer als das Sprützgebackene ausgebacken, so wird es recht und gut.

Regula 645.

Zucker-Sprützgebackenes.

Ist eben derselbe Teig als vorher, nur daß man, wenn die Eyer hinein gearbeitet werden, auch fein gestoßenen Zucker, Zimmet und geriebene Citronschalen mit darein thut, und denn in allen Stücken es also damit gemacht und auch also gebacken.

Regula 646.

Englisch Schnittgebackenes.

Man thue fein Mehl in ein Geschirr nach Proportion als man viel Gebackenes machen will, und netze es erstlich an mit ein wenig Milch, aber nicht zu viel Milch, sondern daß es noch recht dick bleibet, damit wohl durchgestampft, und denn allemal 4 bis 5 Eyer hineingeschlagen und wieder gerühret, bis man nach Proportion auf ohngefähr ein Quartier Milch zwölf Eyer hineingebracht hat, und daß der Teig so ordinair fließend ist, denn so thut man gestoßenen Cardemom und Muskatenblumen darein, und so man will, auch Rosen- oder Orangen-Wasser, und so der Teig noch nicht fließend genug seyn sollte, welches man nach Gutdünken leicht sehen kann, so thut man noch ein ganz wenig Milch dazu, daß der Teig als ein ordinairer Pfannkuchen-Teig wird, denn so schmieret man eine Tortenpfanne mit Butter und thut von dem Teig ohngefähr als einen halben Finger breit hoch hinein, und denn unten und oben nur heisse Asche gemacht, daß es etwas hart abtrocknet aber nicht gar backet, wenn es denn wohl hart ist, so schneidet man es in Striemel ohngefähr anderthalb Finger breit und so lang als man es haben will, und nimmt es sodann aus der Pfanne heraus, hat man noch Teig übrig, so macht man solchen auch also fertig, denn die Stücke rundherum ein wenig eingeschnitten und oben über einen krummen Schnitt gethan, und denn in heisser abgeklärter Butter ausge-

ausgebacken und sich in allen Stücken dabey nach Reg. 65 gerichtet und in Acht genommen; so wird es recht gut.

Regula 647.
Englisch-Schnittgebackenes in kleinen Pasteten-Formen.

Man rühret den Teig an als vorher, man kann aber ein wenig Zucker und fein gestoßene Mandeln mit darein thun, und denn die Pasteten-Formen mit Butter beschmieret, mit Teig angefüllet und wie vorher in eine Tortenpfanne abgetrocknet, denn herausgenommen, in die Mitten ein kleines rundes Loch dadurch gemacht, auch rundherum eingeschnitten, und denn wie vorher ausgebacken.

Regula 648.
Schränkgebackenes.

Man thue fein Mehl auf einen Backtisch, und zu einem Pfund Mehl ohngefähr ein oder anderthalb Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, dieses mit Eyern, ein wenig Rosenwasser, ein wenig süßem Rohm oder Milch, ein wenig geschmolzener Butter und gestoßenem Cardemom zu einem Teig angerühret, den man wälgern und rollen kann, denn wohl durch einander gearbeitet, und denn stückweise ganz dünn ausgerollet und mit einem Backrad etwas breite und länglichte Stücke davon ausgestochen, denn ein jedes Stück mit dem Backrade dreymal mitten in die Länge eingeritzet, doch so, daß es an den Enden zusammen sitzen bleibet, denn einen Striemel über den andern gelegt, und rückwerts

durch

durchgezogen oder durchgeschränket, und denn in heisser abgeklärter Butter ausgebacken, man muß sie wohl in Acht nehmen, daß sie nicht zu braun werden, sie sind in der Geschwindigkeit gar.

Regula 649.

Zucker Struben.

Man nehme vier gute Hände voll gutes feines Mehl und 3 gute Hände voll geriebenen oder gestoßenen Zucker, dieses mit Eyerweiß angerühret und mit einer steifen Ruthe wohl geschlagen, man muß nach und nach so viel Eyerweiß dazu thun, daß der Teig so fließend wird, daß er durch einen kleinen Trichter laufen kann, denn so thut man abgeklärte Butter in eine Wasserkelle, welche rein und trocken seyn muß, und läßt solche heiß werden, denn ein paar Löffel voll von dem angerührten Teig durch einen kleinen dreylöcherigten Trichter immer rundherum und übers Kreuz in die heisse Butter laufen lassen, und wenn die eine Seite gar und gelbbraun ist, so wendet man es um und die andre Seite auch also, denn heraus genommen und auf ein großes rundes Holz geleget, bis es hart ist, und denn wieder was frisches hinein, so lange bis es alle ist.

Regula 650.

Zucker-Struben anderer Art, sonst auch Craim brülee genannt.

Man nehme eine gute Hand voll fein Mehl und schlage zwanzig Eyerdotter und von zehn Eyern das Weiße dazu, auch Zimmet und fein geriebenen Zucker, dieses mit einer steifen Ruthe

so

so lange geschlagen bis es sich recht hebet und schäumet, und denn wie vorher durch einen dreylöchrigten Trichter in heisse abgeklärte Butter laufen lassen, und also gebacken.

Regula 651.

Citron-Gebackenes in Butter ausgebacken.

Man stoße 4 Loth Mandeln recht fein wie Mehl und arbeite sie denn mit 6 Eyerweiß wohl durch einander, je länger je besser, denn eine geriebene Citronschale und ein Pfund geriebenen Zucker dazu gethan und auf dem Feuer abgerühret, bis es recht steif wird, und denn so kann man es durch eine Sprütze, oder auch in Modelle ausstechen und also wie vorher in abgeklärter Butter ausbacken.

Regula 652.

Fein Gebackenes mit eingemachten Sachen oder auch mit Mandeln.

Man nehme ein Pfund feines Mehl, solches mit reinem kaltem Wasser zu einem steifen Teig angerühret, denn halb so viel gute harte ausgewaschene Butter, den Teig rollet man ein wenig aus und denn den dritten Theil von der Butter überher in dünne Scheibchen darauf geleget, denn zusammen geknettet, wieder ausgerollet und dünne Scheibchen Butter darüber, und das so lange bis es alle ist, zuletzt so rollet man es so dünn als einen Messerrücken dick, denn so schneidet man den Teig in viereckigte Stücken, als eine Hand groß, leget von eingemachten Sachen etwas dünn darauf,

auf, denn mit ein ander Stück gedecket und mit einem Backrade in die Ründe herum abgestochen, daß es ein kleiner runder Kuchen wird, auch kann man etliche dreyeckigt und viereckigt machen, wie man will. Will man sie mit Mandeln machen, so kann man einige Hände voll abgeschälte Mandeln ganz fein hacken oder gröblich stoßen mit etwas Zucker, Citronsaft und geriebenen Schalen durcharbeiten und damit füllen, auch kann man sie mit halb gar gekochten Rosinen füllen, welches man beliebet, und diese Kuchen denn in abgeklärter Butter ausgebacken und nach Regula 65 wohl in acht genommen.

Regula 653.

Craim-Fridt, oder gebackenen Craim.

Man mache einen rechten ordinairen Craim nach der Regel wie man ferner im Buche befindet, er muß aber ein wenig dicker oder steifer gemacht werden, auf daß, wenn er kalt ist etwas hartlich ist. Ich will es lieber gleich hersetzen: Man nehme nach Gutdünken 4 bis 5 gute Löffel voll fein Mehl, und rühre solches klein mit ein wenig süßer Milch, denn nach und nach zehn bis zwölf Eyerdotter dazu gerühret, denn auch Zucker, geriebene Citronschalen, gestoßenen Zimmet und Cardemom mit darein gethan, denn so setzt man ohngefähr ein Quartier süße Milch zum Feuer, und wenn solche anfänget zu kochen, so rühret man das Angerührte mit einer steifen Ruthe dahinein, daß es recht dick wird, denn gleich abgenommen und ein

reines

reines Brett mit Mehl bestreuet und denn den Craim bey hölzernen Löffeln voll darauf gelegt, daß es so warm in einen runden Thaler ein wenig von einander fliesset, wenn es denn kalt und hartlich ist, so sticht man in die Mitte ein rundes Loch durch, und den Rand rundherum ein wenig eingeschnitten. Man kann auch den Craim auf einmal auf das bestreuete Brett gießen und so von einander fließen lassen, und wenn es kalt ist allerhand Modellen und Figuren davon schneiden, wie es einem beliebet, und dieses wird denn in heisser abgeklärter Butter ausgebacken. Will man eine Veränderung machen, so kann man etwas fein gestoßene Mandeln mit darein thun, wenn man den Craim anrühret, solches ist auch recht schön.

Regula 654.
Gebackene Aepfelscheiben.

Man nimmt schöne große Aepfel, dieselben abgeschält und in etwas dicke Scheiben geschnitten, die Kernhäuser mit einem Fingerhut oder mit einem dazu gemachten runden Blech oder Eisen ausgestochen, denn einen Teig oder Klar gemacht, nach Regula 66, oder man rühre einige Löffel voll Mehl an mit ein wenig Wein, ein paar Eyern und ein wenig Zucker, dieses darf nicht aufgehen, weil kein Jest darein kommt, denn abgeklärte Butter heiß gemacht, die Aepfelscheiben in den Teig umgekehret, in die heisse Butter gethan und also gebacken. Man kann auch die Aepfel vorher mit fein geriebenem

Zucker

Zucker bestreuen und darin ein wenig liegen lassen, solches ist sehr gut.

Regula 655.
Gebackene Birnen.

Die Birnen gleichfals abgeschält, in länglichte Stücken geschnitten und die Kernhäuser heraus, denn mit ein wenig Wein und Zucker eingebeizet und ein paar Stunden darin liegen lassen, denn auf einen Durchschlag gegossen, daß sie abtriefen, denn wie vorher zu den Aepfeln ein wenig Klar oder Teig gemacht mit ein wenig Wein, ein paar Eyern, Zucker und etwas Mehl, und denn auch also in abgeklärter Butter eine Pfanne voll nach der andern abgebacken; so sind sie recht.

Regula 656.
Gebackene Artischocken.

Die Artischocken muß man erstlich sauber putzen, als wenn man sie, nach Regula 92, abkochen will, denn so schneidet man sie in die Mitte und jede Hälfte noch ein paar mal durch, nachdem sie groß sind, denn von jedem Stück das Rauhe, nebst den kleinsten Blättern, von dem Stuhl abgeschnitten, und ein paar Stunden ins Wasser gethan, denn in Wasser und Salz nur ein wenig gekocht, daß sie kaum halb gar werden, denn aufgelegt, daß sie rein abtriefen, dazu muß ein Klar oder Teig gemacht werden, nach Regula 66, denn abgeklärte Butter heiß gemacht, die Artischocken, so weit als der Stuhl und das Weiche von den Blättern

gehet,

gehet, in den Klar getunkt, und denn in der heissen Butter eine Pfanne voll nach der andern abgebacken; so sind sir recht. Man kann sie zum garniren und auch als ein besonderes Gericht gebrauchen.

Regula 657.

Gebackene Spargel.

Man machet den Spargel rein, wie sonst bey Regula 91, und denn so ganz in kochendem Wasser nur einmal auf kochen lassen, denn aufgelegt, daß sie trocknen und abkühlen, denn ein Klar oder Teig, nach Reg. 66, dazu gemacht, und denn die Spargel, so weit als das Mürbe gehet in den Teig getunkt, und sodann in heisser abgeklärter Butter ausgebacken, angerichtet und Zucker darüber.

Regula 658.

Gebackene Zucker-Wurzeln.

Die Zuckerwurzelu werden vorher sauber geschrapt und rein gemacht, und denn nur sogleich umgekocht, wie die Spargel gebacken, und so kann man allerhand, als Römische Salbeyenblätter, Sauerampferblätter, Holunderblumen und alles dergleichen ausbacken.

Regula 659.

Gebackene Krebse.

Die Krebse muß man so ausmachen, daß die Scheeren daran bleiben, denn so kann man ein wenig Mehl und fein gestoßenen Ingber zusammen mengen, die ausgemachten Krebse damit bestreuen, und denn in abgeklärter Butter ein we-

nig backen, denn anrichten und mit gebackener Petersillie garniren.

Regula 660.
Gebackene Heering.

Die Heeringe macht man erstlich sauber rein; denn an beyden Seiten in der Länge von den Gräten abgeschnitten und zwey bis drey Stunden in süßer Milch eingeweichet, denn so macht man ein Klar oder Teig, wie oben zu den gebackenen Aepfeln und Birnen, mit ein wenig Mehl, Wein und ein paar Eyern, aber keinen Zucker darin, denn die Heeringe sauber abgetrocknet, in den Teig umgekehret und in heisser abgeklärter Butter ausgebacken, und denn auch Petersillie ausgebacken und damit garniret.

Regula 661.
Ein Budding.

Man nehme vier bis sechs Rundstücke, nachdem er groß sey soll, und solche in die Breite ein paar mal durchgeschnitten, denn geröstet, in Würfel geschnitten und in ein Geschirr gethan, ein wenig Milch darüber gegossen, daß sich das Brodt nur eben annetzet, denn ohngefähr ein halb Pfund Ochsen-Nierenfett, Ochsenmarkt ist noch besser, solches klein gehackt und dazu gethan, hat man aber beydes nicht, so mache man an dessen statt so viel abgeriebene Butter, nach Regula 3, daß sie wie ein Rohm wird und thue solche dazu, denn auch Rosinen, Corinten, eine gute Hand voll

in

in Striemeln geschnittene Mandeln, eine halbe Hand voll rein gemachte Pistacien, klein geschnittene Sucade, gestoßenen Cardemom, und Muskatenblumen, oder nur geriebene Muskat, zwey Löffel voll fein Mehl, Salz, sechs oder acht kleingeschlagene Eyer, alles wohl durch einander gerühret, und so es, dem Bedünken nach, annoch zu dicke seyn sollte, so kann man noch ein paar Löffel voll Milch oder Rohm dazu gießen und durchrühren, denn eine Serviette in heissem Wasser naß gemacht, in eine Schüssel gedeckt und das Angerührte hinein gethan, in einem Klumpen fest zusammen gebunden und bey einem Stücke Rindfleisch, oder so dessen nicht ist, allein in einem Kessel mit Wasser gar kochen lassen; Wenn man ihn anrichten will, so thut man ihn heraus auf eine Schüssel, macht die Serviette los und rundherum ab, so weit als man kommen kann, und denn die Schüssel, darin er zu Tische soll, oben aufgedecket und zusammen umgekehret, und sodann die Serviette vollends abgezogen, und eine Wein Sose mit Corinten nach der 34 Regel, oder eine Schoccolade Sose, nach der 36 Regel, darüber gemacht, und warm zur Tafel gegeben. Beym Anrichten kann man in die Mitte ein rundes Stück heraus schneiden, und damit den Rand der Schüssel garniren, das Loch aber voll Sose gießen; solches siehet gut aus.

Regula 662.

Budding auf eine andre Art.

Man lasse ein Pfund Butter in einer Pfanne

recht heiß werden, und denn ein gutes Theil geriebenen Semmel darein gethan und ein wenig braten lassen, und denn nach Gutdünken ein wenig süße Milch darauf gegossen und kochen lassen, bis es recht dick ist, denn abgenommen und kalt werden lassen, denn sechs oder acht klein geschlaagene Eyer dazu, nebst einer gieriebenen Citronschale, etwas Zucker, Zimmet, Corinten, Rosinen, und ein wenig Salz, solches alles wohl durch einander gerühret, denn wie vorher in eine Serviette gemacht und bis zwey Stunden in einem Kessel mit Wasser kochen lassen, und denn mit einer Wein-Sose angerichtet, wie vorher angezeiget; so ist es recht.

Regula 663.
Englischen Mark-Budding.

Man nehme ein Pfund Ochsenmark, oder ein Pfund recht gutes Nierenfett und solches klein gehackt, denn vier bis fünfe, nach Regula 4, in Milch geweichte Rundstücke, solche mit dem gehackten Fett in eine tiefe Schüssel gethan, nebst 2 guten Löffeln voll Mehl, etwas Zucker, Zimmet, klein geschnittene Sucade, Salz, Corinten und Rosinen, das alles wohl durch einander gerühret, ein paar klein geschlagene Eyer können auch mit dazu gerühret werden, denn eine blecherne Buddings-Form wohl mit Butter beschmieret, das Angerührte darein gefüllet und in eine Tortenpfanne gebacken, eine Sose kann man dazu machen, welche man beliebet.

Regula

Regula 664.

Budding auf einer Schüssel gemacht.

Man nehme eine gute Portion Ochsenmark, und solches kann man in dünne Scheibchen schneiden, oder auch klein hacken und davon etwas in eine Schüssel streuen, denn dünne Scheibchen Weißbrodt in Milch eingetunket und überher darauf geleget, denn Corinten oder Sucade, oder eingemachte Pommeranzenschalen, klein geschnitten und darüber gestreuet, denn wieder eine Lage Ochsenmark, und denn wieder in Milch getunkte Semmelscheiben, und so fortan bis die Schüssel voll ist, das Oberste muß Mark seyn, und so dünne Milch darauf ist, so vielleicht aus dem Brodte gelaufen seyn möchte, solches läßt man rein ablaufen, denn süßen Rohm, Zucker und etliche Eyerdotter zusammen klein gerühret und überher aufgegossen, und so es nöthig thut, kann man vorher einen kleinen Rand um die Schüssel setzen, solchen erstlich ein wenig antrocknen lassen, und denn in einer Tortenpfanne gar backen.

Regula 665.

Budding von Spinnat.

Man nehme ein gutes Theil rein gemachten und wohl gewaschenen Spinnat, solchen erstlich in Wasser einmal aufgekocht, rein ausgetrocknet und klein gehackt, denn so mache man nach Gutdünken etwas abgeriebene Butter, und nach und nach zehn bis zwölf Eyer darein gerühret und ein halb Pfund Bisquit oder Zuckerplät-

chen mit darunter gerühret, denn ein gutes Theil gekrellte Corinten, nebst dem Spinnat, dazu gethan, wohl durch einander gerühret, einen blechernen Rand, nach Reg. 525, eingerichtet und darin gebacken, denn angerichtet und geschmolzene Butter darüber.

Neunte Abtheilung.

Von Milch und Eyern.

Regula 666.

Einen Rohm zu machen.

Man nehme zwey Kannen Milch, und solche zum Feuer gesetzet, denn ein wenig fein Mehl mit zweyen Eyern ganz fein und klein gerühret, und denn noch zwey Eyer und ein wenig Milch dazu gerühret, wenn die Milch anfänget zu kochen, solches mit einem guten Stücke frischer Butter allmählig hinein gerühret, und eine ziemliche Weile langsam gekocht und stets gerühret, denn hingesetzet, daß es kalt wird, so kann man es zu vielen gebrauchen.

Zweytens.

Man setze eine Kanne Milch zum Feuer, und denn ein Viertelpfund so fein wie Mehl gestoßene Mandeln, vier Eyerdotter, vier Löffel voll Mehl mit ein wenig Milch angerühret, und denn allmählich in die kochende Milch gerühret, ein

ein wenig Salz und denn eine gute Zeit auf dem Feuer stets gerühret, und so es allzu dick wird, so kann man ein wenig Milch dazu gießen, denn wieder noch ein wenig kochen lassen und stets gerühret, denn hingesetzt, es formiret sich nach einem Tage als ein Gellee.

Oder drittens:

Ein Quartier Milch, etwas fein Mehl, ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, und ein Viertelpfund frische Butter, dieses zusammen fein angerühret, und denn auch stets auf dem Feuer abgerühret, will man es gelbigt haben, so macht man solches mit ein wenig Saffran, denn aufgegossen und kalt werden lassen, so ist es auch recht.

Regula 667.

Sülzmilch von Kühmilch.

Die Sülzmilch wird sonst, wie bekannt, von Schafmilch gemacht, wenn man aber solche nicht haben kann, so nimmt man einen wohl glaßirten Topf, so groß man ihn haben will, und bohret unten, wo der Boden angehet, ein Loch, und machet einen Zapfen oder Zwick darein, und sodann den Topf voll süße Milch gegossen und fünf Tage stehen lassen, denn unten abgezapft und wieder voll süße Milch gegossen, Salz darüber gestreuet und zugebunden, darnach den Topf auswendig sauber rein gemacht und mit Salz angerieben, und so oft man denn von der Milch gebrauchet, so muß der Topf mit süßer Milch wieder voll

gemacht, durchgerühret und mit Tüchern überleget werden.

Regula 668.
Mandel-Milch.

Man nehme nach Belieben ein Pfund oder ein halb Pfund abgeschälte Mandeln, solche mit Rosen- oder Orangen-Wasser so fein wie Mehl gestoßen, und denn mit kochendem Wasser durch einen Haartuch gestrichen, aber ja nicht mehr Wasser dazu, als daß es recht kräftig und sämig bleibet. Was nicht durch das Haartuch will, das muß man wieder stoßen, bis fast alles hindurch ist, und denn mit ein wenig Zucker süß gemacht, so ist es recht.

Regula 669.
Mandel-Käse.

Man nehme ein Stück Hausblase als eine Hand groß und schneide es klein, denn in ein wenig Wasser gethan, daß es bedeckt ist, eine Weile darin stehen lassen, und denn auf dem Feuer ganz gelinde gekocht, bis es weich wird, und allezeit gerühret, daß es sich nicht ansetzet, denn warm durch einen Haartuch gestrichen, denn ohngefähr anderthalb Quartier süße Milch zum Feuer gesetzet, und wenn solche anfänget zu kochen, vier gute Hände voll ganz fein gestoßene Mandeln, ein wenig Salz, Zucker und die durchgestrichene Hausblase, alles in die Milch gethan und wieder kochen lassen, aber allezeit gerühret, die Mandeln setzen sich sonst gerne an, denn abgenom-

genommen, und hingesetzet, daß es abkühlet oder verschlägt, denn wenn es allzu heiß in die Form kommt, so will es nicht gerne ablassen, und sodann, wenn es noch laulicht ist, in eine Form gegossen und hingesetzet, daß es kalt und hart wird, wenn man es denn aus der Form machet und es sodann nicht ablassen will, so schlage man einen heissen nassen Tuch über die Form, so löset es sich, denn mit einer guten Eyermilch oder Rohm, oder Wein mit Zucker süß gemacht, zur Tafel gegeben.

Regula 670.

En Nüls, oder Bubbert, oder gebackene Milch.

Man nimmt ein ganz wenig, nämlich einen kleinen Löffel voll recht feines Mehl, rühret solches erstlich klein mit ein wenig süßem Rohm oder Milch, und denn ferner mit Zucker, geriebenen Citronschalen, acht bis neun Eyern, ein wenig Salz, und denn so viel Rohm oder Milch als nach Gutdünken nöthig ist, alles wohl durch einander geschlagen, denn eine Schüssel mit kalter Butter beschmieret, und solche auf Sand oder Salz in eine Tortenpfanne gesetzet, daß sie recht egal und gleich stehet, denn das Angerührte hinein gegossen und unten und oben mit Feuer gebacken. Oder man setzt eine weite Casseroll voll kochend Wasser auf einen Dreyfuß und etwas Feuer darunter, die Casseroll muß aber ganz voll Wasser seyn, die Schüssel mit dem Angerührten darauf gesetzt, mit einer andern gleichen Schüssel ge-

deckt, und also auf dem kochendem Wasser gar gemacht, ist auch recht gut.

Regula 671.
Eyer-Käse.

Man nimmt zu 3 Nösseln Milch 10 bis 12 Eyer, solches mit einer Ruthe wohl zusammen durchgeschlagen, denn in eine zinnerne Schale gethan und damit in einen Kessel mit kaltem Wasser gesetzt, daß das Wasser meist so hoch als die Schale stehet, denn übers Feuer gesetzet und nicht zugedeckt, wenn es denn anfängt sich ein wenig zu härten, so muß man es heraus nehmen, so läuft es vollends zusammen, und denn so macht man es in Formen mit halb gar gekochten Rosinen und in Striemeln geschnittenen Mandeln, eine Schicht um die andere. Wenn man anrichtet, so muß man eine gute kalte Eyermilch dazu in Bereitschaft haben, und auch den Eyer-Käse mit Mandeln und Rosinen bestecken, auch Zimmet und Zucker überstreuen, so ist es recht.

Regula 672.
Gebackene Milch.

Man thue ein Viertelpfund feines Mehl in einen Topf oder tiefe Schüssel, solches erstlich mit ein wenig Rohm angenetzet und klein gerühret, denn 24 bis 30 Eyer, nebst einem Quartier Rohm und Zucker dazu, solches mit einer steifen Ruthe wohl durch einander geschlagen, denn nach Reg. 72 einen Rand um eine Schüssel

gesetzt

gesetzt und erstlich antrocknen lassen, denn die Schüssel mit Butter beschmieret und geröstete Semmelscheiben darauf gelegt, denn auch klein geschnittene Sucade, rein gemachte Corinten und gestoßenen Zimmet darüber gestreuet, das Angerührte hinein gethan und in eine Tortenpfanne auf Sand oder Salz gesetzt und gebacken, hernach wieder mit Zucker, Zimmet, Corinten und Sucade bestreuet; so ist es recht.

Regula 673.

Bubbert von acht Eyerdottern.

Man schläget acht Eyerdotter aus und rühret sie klein mit Muskatenblumen, Salz und Zucker, denn ohngefähr ein Quartier süßen Rohm dazu, solches mit einer steifen Ruthe wohl durchgeschlagen, denn eine Schüssel mit kalter Butter beschmieret, das Angerührte darein gegossen und wie oben bey Reg. 670 auf kochendem Wasser gar gemacht.

Regula 674.

Englische Milch.

Man schlägt zwölf bis achtzehn Eyerdotter aus, solche erstlich klein gerühret, denn ein wenig Salz, Zucker, geriebene Citronschalen, nebst ein oder anderthalb Quartier Milch dazu, solches mit einer Ruthe wohl durchgeschlagen, denn so macht man von feinem gebranntem Wasserteig eine kleine feine aufgesetzte Pastete, nach der Größe als man Teig oder Milch angeschlagen hat. Man machet es nämlich also: Man rollet erstlich ein wenig Teig dünn aus zu einem

Unter-

Unterblatt, und darauf einen zierlichen Rand gesetzt, als wenn man sonst einen Rand um eine Schüssel machet, dieses muß man auf einen Bogen Papier verfertigen und damit in einer Tortenpfanne setzen, die angeschlagene Milch hinein gethan und unten und oben mit Feuer langsam gebacken, aber keinen Deckel von Teig darüber, so wird es recht gut.

Regula 675.

Gebackenen Caffee.

Man schlage funfzehn bis sechszehn Eyer mit ein wenig Salz klein, denn so nehme man zehn bis zwölf Loth fein gemahlten Caffee und koche denselben in ohngefähr ein oder anderthalb Quartier süßer Milch mit ein wenig Zucker und Zimmet, und denn durch einen feinen Sieb oder Haartuch gestrichen und zu den Eyern gethan, denn nach Reg. 72 einen Rand um eine Schüssel gesetzet, die Schüssel mit kalter Butter beschmieret, das Angerührte hinein gethan, in einer Tortenpfanne auf Sand oder Salz gesetzet und langsam gebacken, und denn warm zur Tafel gegeben. Auch kann man es, wie vorher die Englische Milch, in einen Teig machen, solches ist auch recht gut.

Regula 676.

Milch-Gellee.

Man nehme vor ohngefähr sechs Schillinge Hausblasen, solche wohl geklopft, denn klein geschnitten, mit ein wenig Wasser geweichet, mürbe gekocht, aber im Kochen auf dem Feuer stets

gerüh-

gerühret und denn durch einen kleinen Sieb oder Haartuch gestrichen, denn so nehme man acht bis zehn Citronen und reibe die Schalen auf ein Pfund Zucker ab, und gieße denn eine Kanne süße Milch auf den Zucker und Citronschalen und damit ein wenig stehen lassen, denn so drücket man den Saft aus den Citronen, suchet die Kerne heraus und gießt etwas Wein zu dem Saft, denn so setzet man die Milch mit dem Zucker zum Feuer, thut die Hausblasen dazu und läßt es recht kochend heiß werden, aber immer auf dem Feuer gerühret, und denn den Wein mit dem Citronsaft auch dazu, so theiset es sich, denn durchgegossen wie sonst bey Regula 63 zu ersehen ist, bis er klar und schön ist, und denn eingefüllt, worin man will.

Oder.

Ein Quartier Milch, von sechs Citronen die Schalen und Saft, drey Viertelpfund Zucker, vor 4 Schilling Hausblasen und etwas Wein, dieses eben so wie das Vorhergehende gemacht.

Regula 677.

Blammansche von Milch.

Man nehme vor drey oder vier Schilling Hausblasen, solches wie vorher wohl geklopft, klein geschnitten, geweicht, gekocht und stetig gerühret bis es mürbe ist, denn ein Quartier Milch, ein halb Pfund ganz fein gestoßenen Mandeln, nebst etlichen bittern Mandeln darunter, denn auch Zucker, Zimmet und Citronscha-

tronschalen, alles ganz daran gethan und mit den Hausblasen zusammen durchgekocht, aber immer auf dem Feuer gerühret, denn ganz stark durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen; die Mandeln müssen so fein gestoßen werden, daß sie sich fast alle mit durchtreiben lassen, denn auf eine Schüssel gegeben; so wird es recht gut.

Regula 678.
Craim zu machen.

Man nehme ein wenig ausgewasche Butter und thue solche in eine Casseroll oder Pfanne mit einem oder anderthalb guten Löffeln voll fein Mehl, solches ein wenig warm werden lassen, und denn wohl abgerieben, denn bis zehn oder zwölf Eyerdotter allemal bey zwey oder drey hinein gerieben, denn auch ein wenig Salz, Zucker, ein paar Stückchen ganzen Zimmet und Citronschalen, und denn nach Gutdünken so viel süßen Rohm, oder halb Rohm und halb Milch dazu gethan, und denn mit einer steifen Ruthe auf dem Feuer abgerühret, daß es nicht klütert oder käset, sondern fein eben, sämig und schön wird, denn gleich auf eine Schüssel gegeben, und wenn es kalt ist, Zucker über gerieben; so ist es recht. Auch kann man es also machen, man rühret es erstlich an, wie oben angezeiget ist, und thut denn nur etwas von dem Rohm oder Milch dazu, die übrige Milch setzet man so zum Feuer, und wenn sie anfänget zu kochen, so rühret man das Angerührete mit einer steifen Ruthe hinein, daß es wird wie vorher, sollte es aber ja

ein

ein wenig klümpicht oder uneben werden, so muß man es gleich durch einen feinen Durchschlag treiben, und denn wie vorher auf eine Schüssel geben, so ist es auch recht.

Regula 679.

Craim mit Mandeln.

Man machet erstlich den Craim eben so als vorher, wenn man aber die Eyer anrühret, so thut man ein paar Hände voll gestoßene Mandeln mit darein, und denn auf dem Feuer abgerühret, und wenn denn der Craim auf die Schüssel gegeben und kalt worden ist, so nimt man eine gute Hand voll abgeschälte Mandeln, solche mit eben so viel geriebenem Zucker klein gehackt, solches überher auf den Craim gemacht, und denn eine glüende Feuerschaufel darüber gehalten, daß es bräunlich wird, so wird es wie ein krauses Eis oder Rinde und siehet gut aus.

Regula 680.

Craim mit Pistacien.

Der wird eben so als der vorhergehende Mandel-Craim gemacht, nur daß man klein gestoßene Pistacien darein thut, auch nur eine gute Hand voll rein gemachte Pistacien mit geriebenem Zucker klein gehackt, und solches wie vorher mit einer glüenden Feuerschaufel darüber macht.

Regula 681.

Schoccolade-Craim.

Man machet es eben so damit als oben bey Regula 678, nur daß man ein paar Eyerdotter weniger, und an statt des Mehls ein oder anderthalb

derthalb Viertelpfund fein gestoßene und durchgesichtete Schoccolade dazu thut, solches wohl abrühret und also anrichtet, aber keine Mandeln oder Pistacien darüber.

Regula 682.

Thee-Craim.

Man rühret den Craim eben so an als oben bey Regula 678, und denn so setzet man die Milch, oder Milch und Rohm, zum Feuer und läßt solche aufkochen, denn so thut man etwas grünen Thee oder Thee de Boue nach Gutdünken darein, solches wohl durchgekocht, denn durch einen Sieb gegossen, und damit den Craim abgerühret, und angerichtet wie vorher; so ist es recht.

Regula 683.

Wein-Craim mit rothem und weißem Wein.

Wird auch anfänglich eben so angemacht als oben bey Regula 678, man muß aber ein wenig Mehl und ein paar Eyerdotter mehr nehmen, als wenn man es mit Milch machet, und denn mit rothem oder weißem Wein, welches man beliebet, Zucker, daß es süß genug wird, ganzen Zimmet und Citronschalen, alles dazu gethan, wohl durch einander geschlagen, und denn mit einer steifen Ruthe auf dem Feuer wohl abgerühret; so wird es recht.

Regula 684.

Craim Brulee.

Man machet erstlich einen rechten Craim nach Regula 678, und solchen auf eine Schüssel gegeben,

ben, und wenn er oben bestarret ist, und bald zur Tafel gegeben werden soll, so streuet man gestoßenen Zucker recht dick darüber; und denn mit einer glüenden Feuerschaufel, von welcher man mit einem alten Tuch die Asche erstlich rein abschlagen muß, den Zucker auf dem Craim recht braun gebrannt. Man muß die Schaufel recht auf den Zucker halten, daß die Flamme davon steiget, so wird es recht braun und gut.

Regula 685.

Craim Brulee auf eine andere Art.

Man machet erstlich einen ordinairen Craim, nach Reg. 678, aber ohne Zucker, und so bald er fertig ist, thut man ein gutes Theil gestoßenen Zucker in eine Casseroll, und läßt solchen recht hoch braun brennen, und sodann den gemachten Craim dahinein gerühret, und denn gleich auf eine Schüssel gegeben und kalt werden lassen.

Regula 686.

Craim Brulee noch auf eine andere Art.

Man verfertige erstlich einen Craim nach Regula 678. Man kann aber 15 bis 16 Eyer und von 4 das Weiße mit dazu nehmen, und wenn denn der Craim wie gehörig völlig fertig ist, so gießt man die Schüssel meist, aber nicht völlig voll, denn so nimmt man etwas von dem übrigen Craim und thut etwas eingemachten Johannsbeerensaft, Citronsaft und mehr Zucker darein, solches wohl durch einander gerühret und über dem Craim gestrichen, denn mit der Schüssel auf ein wenig Salz oder Sand in eine Tortenpfanne gesetzet

und noch ein wenig gebacken, und denn Zucker darüber.

Regula 687.
Citron-Craim.

Dazu kann man 4 bis 6 große, und so sie nicht groß sind, wohl acht Citronen nehmen, von solchen schälet man die braune Schale ganz dünne ab, und schneidet sie in feine Striemeln und ein paar mal mit frischem Wasser die Bitterkeit wohl ausgewässert, denn ganz mürbe gekocht und auf einen Durchschlag gegossen, denn schälet man von den Citronen die weiße Schale ab und thut sie weg, die Säfte schneidet man in Scheiben, machet die Kern rein heraus, und denn solche mit den gekochten Schalen in eine Schüssel gethan, und viel fein geriebenen Zucker darauf gemacht, wohl durch einander gerühret und einige Stunden durchziehen lassen, denn so setzet man um eine Schüssel einen feinen Rand, so hoch als man es nöthig erachtet und läßt solchen erstlich antrocknen, und beschmieret hernach die Schüssel mit Butter; denn so schneidet man Rundstücke in Scheiben und schlägt ein wenig Milch mit ein paar Eyern klein, auch Zucker darunter, und denn eine jede Scheibe Rundstück darein getunket, und auf eine Schüssel gelegt, daß es einziehet, denn so legt man erstlich davon eine Lage in die dazu präparirte Schüssel, und denn von den eingelegten Citronen darüber, denn wieder geweichtes Brodt, und so eine Schicht um die andere, bis es alle ist, oben überher kann man eine Lage Zuckerplätchen legen,

auch

auch wohl eine Lage in die Mitte, nachdem es einer daran wenden will, denn so schlägt man 10 bis 12 Eyer mit süßem Rohm und Zucker ganz klein und giesset die Schüssel davon voll, daß das Eingelegte recht bedeckt ist, und denn mit der Schüssel in eine Tortenpfanne auf ein wenig Salz oder Sand gesetzet und gebacken, so wird es recht gut.

Regula 688.

Citron-Craim auf eine andre Art.

Man nehme eben so viel Citronen als vorher, und davon die braune Schalen sauber abgerieben, denn so schneidet man die Citronen in der Mitten durch und drücket den Saft rein heraus, und den Saft durch einen Sieb in eine Casseroll gegossen, ein gutes Theil Hutzucker dazu gethan und zusammen kochen lassen, daß es ein wenig dick wird, und denn abgenommen, denn so macht man ohngefähr ein Viertelpfund abgeriebener Butter, daß sie wie ein dünner Bry wird, und denn nach gerade zehn bis 12 Eyer mit dem Weißen dazu gerühret, denn auch nach Gutdünken so viel Rohm dazu, als es leiden kann, nebst ein wenig Salz, den gekochten Zucker und Citronsaft, nebst den abgeriebenen Schalen, alles wohl zusammen durchgeschlagen, denn eine Schüssel mit einem Rande zurecht gemacht, solche mit Butter beschmiret, und denn recht schön gelb geröstete Semmelscheiben in die Schüssel überher geleget und das Angeschlagene darauf gegossen, vorher aber probirt, ob es auch süß genug ist, denn

in eine Tortenpfanne auf ein wenig Sand oder Salz gesetzet und gar gebacken, ist auch recht schön.

Regula 689.

Citron-Craim mit Wein als ein Schaum abgeschlagen.

Dieser Craim stehet beschrieben unter die Suppen bey Regula 170, weil man ihn zur Sommerzeit an statt einer kalten Suppe, und auch sonst auf kleine Schüsseln geben kann, man kann auch beym Anrichten in Striemeln geschnittenes Zuckerbrodt zierlich darauf legen, ist auch recht gut.

Regula 690.

Einen delicaten Brey.

Man nehme nach Gutdünken etwas schöne frische Butter, solche in eine Casseroll gethan und heiß werden lassen, denn 3 bis 4 Hände voll Mehl darein gethan, wohl durchgerühret und ein wenig braten lassen, denn ohngefähr eine Kanne kochende süße Milch darauf, nebst geriebenen Citronschalen, Zucker und Salz, solches ein wenig durchgekocht, aber allezeit gerühret, denn zehn bis zwölf Eyerdotter mit ein paar Löffeln voll Milch klein geschlagen und zu dem Brey gerühret, denn gleich vom Feuer abgenommen, zugedeckt und auf heisse Asche gesetzet, daß es zuziehet und sich unten ein wenig ansetzet. Wenn man den Brey anrichtet, so schneidet man das Unterste, das sich angesetzet hat, mit einem Löffel aus, und garniret damit die Schüssel, den Zucker darüber; so ist es recht.

Regula

Regula 691.

Kleine Pfannkuchen mit durchgestrichenen Aepfeln, oder eingemachten Sachen.

Man thut etwas Butter in eine Casseroll oder steinerne Schüssel, solche gegen den Feuer immer gerühret, bis sie wie ein dünner Brey wird, denn so schlägt man nach gerade 4 bis 6 Eyer dazu und immer gerühret, und denn gut fein Mehl nach Gutdünken, solches ferner mit guter süßer Milch angerühret, daß es ein dünner Pfannkuchen-Teig wird, auch ein wenig Salz und Zucker darein gethan, denn so macht man eine Kuchenpfanne sauber rein, läßt sie auf Kohlfeuer heiß werden, und ein wenig Butter in ein dünnes Läpchen gemacht, die Pfanne so heiß damit bestrichen, und denn ein wenig von dem Teig hinein gethan, und ganz dünn und rund von einander laufen lassen, und was sich nicht gleich von dem Teig ansetzt, solches gießt man wieder zu dem andern Teig, und sodann solche dünne Kuchen gar gebacken, bis sie alle sind, denn so muß man mit Zucker süß gemachte fein durchgestrichene Aepfel, oder was man sonst darein haben will, in Bereitschaft haben, und von solchen auf einem jeden Kuchen etwas dünn überher aufstreichen, und denn die Kuchen länglicht ein paar mal zusammen legen, denn so thut man etwas Butter in eine größere Küchen- oder auch in eine Tortenpfanne, solche läßt man gelbbraun werden, und denn die zusammen geschlagene Kuchen in klein geschlagene Eyer umgekehrt, mit fein geriebenem Brodte auf beyden Sei-

ten bestreuet und also ein wenig gelbbraun gebacken, denn angerichtet und Zucker darüber. Auch kann man diese Kuchen so naturell geben, nämlich, man thut ein gutes Theil rein gemachte Corinten in den Teig und denn wie vorher gebacken, und nach gerade, als sie gar sind, schlägt man sie erstlich halb, und denn als ein Viertel zusammen, und so nach gerade auf die Schüssel angerichtet, bis man genug hat, und zwischen eine jede Lage Zucker gerieben.

Regula 692.

Kleine Kuchen mit Johannsbeeren.

Man machet ein wenig abgeriebene Butter, daß sie wie ein Rohm wird, denn 5 bis 6 Eyer darein gerühret, und denn ein gutes Theil fein geriebenes Brodt dazu gethan, daß es recht dick wird, denn so nimmt man nach Gutdünken rein gemachte Johannsbeeren, solche mit einem guten Stücke Zucker wohl gekocht, daß es etwas dick wird, denn abkühlen lassen und zu dem Angerührten gethan, und so man will auch Zimmet und Corinten, denn wohl durch einander gerühret, denn so läßt man Butter in einer Pfanne heiß werden, und von dem Angerührten bey Löffeln voll dahinein gesetzt, daß es eben so wie ein Thaler groß von einander fließt; der Teig muß also beschaffen seyn, daß er auch nicht allzu dünn von einander fließt, sondern wenn man ihn mit einem Löffel hinein thut, fein hoch bestehen bleibet, so kann man ihn mit dem Löffel so breit von einander machen als man will, allzu hart und steif muß er auch nicht seyn, man kann ihn, so er zu dick ist, mit ein wenig süßem

Rohm

Rohm ändern, oder so er zu dünn ist, mit ein wenig geriebenem Brodte, und solches denn bey Pfannen voll einen nach dem andern gar gemacht, angerichtet und Zucker darüber. Man kann sie auch mit durchgestrichenen Aepfeln oder anderm Eingemachten machen, welches man beliebet.

Regula 693.
Compot von Aepfeln oder Birnen weiß und roth.

Dazu muß man eine Art Aepfel nehmen, die nicht zu wässerig sind, solche abgeschälet, in der Mitten durchgeschnitten und die Kernhäuser heraus, denn in eine Casseroll gethan und so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, und denn ein recht gut Stück Hutzucker, nebst etwas ganzem Zimmet und Citronschalen mit daran, und also gekocht, wenn die Aepfel mürbe sind, so muß man sie behende heraus nehmen und zierlich anrichten, das Nasse rein ab- und wieder zu dem andern laufen lassen, solches denn mit noch einem guten Stück Zucker auf starkem Feuer recht kurz eingekocht, daß es wie ein Syrop wird, und solches über die Aepfel gegeben, auch Zimmet und Citron, denn abgenommen, kalt werden lassen und Zucker darüber. Von Birnen macht man es eben so, sie müssen aber etwas länger kochen, und also muß man mehr Wasser darauf gießen. Und wenn man die Compots, entweder von Aepfeln oder Birnen, roth machen oder haben will, so thut man im Kochen etwas rothem Flor und etwas Kirschen- oder Johannsbeerensaft mit daran, und denn wie vorher

gemacht, so hat man eine schöne Veränderung. Oder, wenn man die Aepfel oder Birnen in den Zucker und Wasser kocht und solche halb gar sind, so thut man ein paar gute Hände voll geriebenen Zucker in eine Casseroll und solchen auf dem Feuer abgerühret und abgebrennet, daß es ganz hoch und roth wird, denn das Aepfel- oder Birnwasser durch einen Sieb darauf gegossen, die Aepfel oder Birnen auch dazu gethan und denn auf starkem Feuer ganz kurz zu einem dicken Syrop eingekocht, und denn zierlich und proper angerichtet. Mit den Aepfeln kann man es auch also machen, nämlich: ehe man sie abschälet, so schneidet man sie in der Mitten von einander, die Kernhäuser heraus, und denn so setzt man sie auf einem Rost zum Feuer, daß die Schale darauf recht hochbraun oder ein wenig schwarz wird, man muß sie aber vorher mit einem Messer überher einritzen, und so kann man die schwarze Schale abziehen, so hat es unten eine schöne braune Farbe, und denn eben so als wie vorher es damit gemacht, es siehet gut aus.

Regula 694.

Makronen-Kuchen, oder ein Kuchen von feinen Nudeln.

Makronen sind eigentlich die feinen Nudeln, so man bey denen Gewürzkrämern kauft, und davon nimmt man nach Gutdünken zu einer mittelmäßigen Schüssel ein halb oder drey Viertelpfund Nudeln, solche denn in süßer Milch ganz dick gekocht und in eine Schüssel gethan, daß es abkühlet,

let, denn so macht man etwas abgeriebene Butter, und nach und nach 6 bis 8 Eyer darein gerühret, nebst Salz, geriebene Muskat und ein wenig Zucker, auch rein gewaschene Corinten, denn auch zuletzt die gekochte Nudeln ganz behende dazu gerühret, daß sie nicht zu sehr vermüset werden, auch kann man das Eyerweiß allein lassen, zu einem steifen Schaum schlagen und zuletzt mit den Nudeln dazu thun, denn eine Schüssel mit kalter Butter beschmieret, das Angerührte darauf gemacht, mit geriebenem Käse oben überher ein wenig dick bestreuet und sodann die Schüssel auf Sand oder Salz in eine Tortenpfanne gesetzet, und unten und oben mit Feuer gebacken.

Regula 695.

Ein ander Makronen-Gebackenes.

Man machet die Makronen oder Nudeln erstlich eben so zurecht als vorher, denn kleine Pasteten-Formen mit Butter bestrichen und mit geriebenem Brodt überher bestreuet, denn das Angerührte hinein gethan, mit geriebenem Käse überher bestreuet, und denn in eine Tortenpfanne gesetzt und gebacken. Wenn man die Nudeln etwa nicht zu kaufe haben kann, so kann man sie allenfals selber machen, nämlich: man thut ein wenig fein Mehl auf einen Backtisch, schlägt ein paar Eyer klein, und damit das Mehl zu einem harten steifen Teig angerühret, und sodann denselben so dünn als ein Papier ausgerollet, denn solches in breite Striemel geschnitten, ganz dünn mit Mehl bestreuet, denn einen auf den andern gelegt und ganz dünn

und feingeschnitten, denn die geschnittenen Nudeln in kochend Wasser gestreuet, ein paar mal aufkochen lassen, denn auf einen Sieb oder Durchschlag gegossen, daß sie rein abtriefen, und denn so kann man sie so frisch gebrauchen, wozu man will, nämlich in Milch gekocht, oder in Rindfleischsuppe, oder zu einem Kuchen und Gebackenen.

Regula 696.

Amulett mit jungen Hopfen, oder mit Spinnat, oder mit Sauerampfer.

Ein Amulett ist eigentlich ein Kuchen von lauter Eyern, und der nur auf einer Seite gebacken wird, wie hernach folget. Den jungen Hopfen muß man pflücken lassen ehe er zu lang und zu groß wird, denn das Mürbe abgebrochen, wohl gewaschen und in Wasser nur ein paar mal aufkochen lassen, und sodann aufgegossen, daß er rein abtriefet, denn in eine Pfanne mit einem Stücke ausgewaschener Butter, geriebenem Brodt, Salz, ein wenig Fleischsuppe oder süßem Rohm gethan, dieses zusammen ein wenig kurz abgestofet, denn 8 bis 10 Eyer mit ein wenig Salz klein geschlagen, denn etwas Butter in eine Pfannkuchen-Pfanne gethan, die nicht allzu klein ist, und heiß werden lassen, denn die Eyer darein gegossen, und so bald es nur unten ein wenig gebacken ist, immer und überher mit einem Messer so schräge hinein gestochen und das Dünne unterlaufen lassen, so lange bis kein Dünnes mehr oben ist, denn in eine flache Schüssel gethan, oder erstlich einen flachen Teller unten eingelegt, aber der Kuchen muß nicht umge-

umgekehret werden, sondern die weiche Seite muß oben bleiben, denn so macht man den abgestoßten Hopfen oben überher darauf, die Kante oder den Rand von dem Kuchen rundherum umgeschlagen oder umgewickelt, über dem Hopfen fein gerieben Brodt gestreuet und dünne Scheibchen Butter darüber geleget, und denn mit einer glüenden Feuerschaufel Farbe gegeben. Und so macht man es mit Spinnat und Sauerampfer auch, ein jedes muß erstlich nach seiner Art wie gehörig präparirt und zurecht gemacht werden.

Regula 697.

Amulett mit Aepfeln.

Man schälet und schneidet Aepfeln in ganz dünne Scheibchen, und denn solche mit Butter und Zucker abgeschwitzet, daß sie mürbe und schön werden und nicht zu sehr vermüsen, und denn wie vorher von 7 oder 8 Eyern ein Amulett verfertiget und ferner, wie mit dem jungen Hopfen, auch also gemacht.

Regula 698.

Amulett mit gerösteten Semmeln.

Man thue ein wenig Butter in ein Geschirr und lasse sie schmelzen, denn so viel Eyer dazu geschlagen als einem beliebet, und solches zusammen mit ein wenig Salz klein geschlagen, denn Weißbrodt in Striemeln geschnitten und in einer Pfannkuchen-Pfanne mit Butter gelbbraun gebraten, denn auch die Eyer darauf gegossen, und wie vorher immer mit einem Messer unter gestochen und das Dünne unter laufen lassen, und

also nur eine Seite gebacken. Wenn er gar ist, so legt man einen verkehrten Teller darauf, und eine Schüssel darüber gedeckt und also zusammen herumgekehret, daß die Gebackene oder Brodtseite oben kommt, denn mit gebackener Petersillie garniret oder ein wenig Weineßig dabey gegeben.

Regula 699.

Amulett mit allerhand geräucherten Sachen.

Man kann dazu nehmen, was man will und haben kann, nämlich, ein Stück kalte geräucherte Ochsenzunge, oder von Schinken, oder geräuchertem Fleisch, auch trockene Bückeling, wo sie nicht gar zu hart sind. Was man denn nun von solchen Sachen hat, das schneidet und hacket man erstlich klein, denn so viel Eyer klein geschlagen als man nöthig hat, und denn wie vorher gebacken, und so bald es sich unten nur ein wenig gesetzt hat, so streuet man das Gebackte oben überher hinein, und denn ferner, wie schon angezeiget, gar gebacken und die weiche Seite auf einem verkehrten Teller unten gekehret. Wenn man ein solch Amulett mit gesalzenen Sachen machet, so thut man in die Eyer kein Salz

Regula 700.

Amulett mit Anschowis und gehackter Petersillie.

Die Anschowis und Petersillie muß man vorher rein machen und klein hacken; denn in eine Schüssel thun und erstlich mit ein paar Eyern klein schlagen, hernach noch so viel Eyer dazu geschlagen, als man gebrauchet, und denn wie vorher gebacken.

Regula

Regula 701.

Ein Brey oder Gemüse von Stärkmehl.

Man nehme halb Wein und halb Wasser so viel als einem beliebet, und thue Zucker und geriebene Citronschalen darein, denn zum Feuer gesetzet, daß es kochen wird, und denn so viel fein gemachte weiße Stärke mit einer steifen Ruthe hinein geschlagen oder hinein gequerlet, so dick oder so dünn als man es haben will, denn angerichtet und Zucker darüber.

Regula 702.

Verlohrne Eyer mit einer Wein-Sose und Corinten oder mit einer Sauerampfer-Sose, oder mit durchgestrichenen Johannsbeeren.

Die verlohrne Eyer machet man nach Reg. 62 so viel man gebrauchet, und denn eine Wein-Sose mit Corinten dazu nach Regula 34, oder eine Sauerampfer-Sose nach Reg. 37, oder man thue schöne reife Johannsbeeren in ein Geschirr mit einem guten Stücke Zucker, solches ein wenig zusammen kochen und denn etwas abkühlen lassen, und sodann durch ein Haartuch gestrichen und über die Eyer gegeben. Wenn keine frische Johannsbeeren sind, so kann man es mit Johannsbeerensaft auch also machen.

Regula 703.

Gefüllte Eyer.

Die Eyer werden erstlich hart gekocht, denn in kalt Wasser gethan, abgeschälet und länglicht in der Mitten durchgeschnitten, denn das Gelbe

heraus

herausgenommen und klein gehackt, denn so macht man nach Proportion ein wenig abgeriebene Butter, mit ein paar Eyern abgerieben, denn auch ein paar nach Regula 4 in Milch geweichte Rundstücke, ein wenig Salz, Corinten, Zucker und geriebene Muskat, daß alles wohl durch einander gerühret, zuletzt auch die gehackten Eyerdotter behende dazu gethan, und so es nöthig thut, auch ein paar Löffel voll süßen Rohm, mit diesem denn die Eyer ganz rund und hoch wieder ausgefüllet, denn eine Tortenpfanne mit Butter beschmieret, die gefüllten Eyer hinein gesetzet und gebacken, daß sie oben gelbigt werden, unten darf nur ein wenig heisse Asche seyn, oben aber ein wenig stärker Feuer, denn so kann man von den Sosen eine, wie vorher zu den verlohrnen Eyern, dazu machen, welche man beliebet.

Regula 704.

Eyer mit einer Robert-Sose.

Man kocht so viel Eyer als man benöthiget ist, etwas hart, denn in kaltes Wasser gethan, abgeschälet, in Stücken geschnitten und auf eine Schüssel angerichtet, denn eine Robert-Sose nach Regula 20 und 21, darüber gemacht, oder auch nur abgerührten Senf und Butter.

Regula 705.

Rührey mit Aepfeln.

Man nehme abgeschälte recht mürbe Aepfel und schneide sie erstlich in 4 Theile und die Kernhäuser heraus, denn in ganz dünne Scheibchen geschnitten und mit Butter und Zucker ein wenig abge-

abgeschwitzet, daß sie mürbe werden, denn so viel Eyer in eine Casseroll geschlagen als man nöthig hat, solches zu einem Rührey abgerühret, und wenn es bald recht ist, die Aepfel dazu gethan und vollends abgerühret.

Regula 706.

A la Trieb von Eyern.

Man kocht zehn bis zöwlf Eyer, oder so viel man will, erstlich hart, denn so schneidet man sie in Scheiben, und thut sie in eine Casseroll oder nur auf eine Schüssel mit etwas Butter, Senf, Muskatenblumen, Salz und ein wenig Wasser, solches ein wenig durchgekocht; so ist es recht.

Regula. 707.

Kleine Auster-Kuchen zum Aufheben.

Wenn es in der Zeit ist, daß die Austern etwas wohlfeil zu haben sind, so kann man, nach Belieben, einen Vorrath oder ein gutes Theil also präpariren, nämlich, die Austern aus den Schalen und den Bart abgemacht, denn die Austern in ein Geschirr über dem Feuer nur ein ganz weniges gekrellet, daß nur eben die überflüßige Nässe heraus gehet, denn auf einen Durchschlag gethan, daß sie abkühlen und rein abtriesen, denn auf einem saubern Tisch mit fein gestoßenem Zwieback, Muskatenblumen und feingehackten Citronschalen ganz klein gehackt, daß es wie eine feine Farce oder Teig wird, und hievon denn kleine platte Kuchen gemacht und auf einem dünnen Brette in einem verschlagenen Backofen, oder auch in einer Tortenpfanne gelinde und langsam getrocknet,

bis

bis sie so hart sind, daß man sie in einem Mörsel stoßen kann, und denn an einem warmen und trocknen Orte verwahret; wenn man davon gebrauchen will, so kann man es in einem Mörsel stoßen, oder man kann es auch vorher einweichen. Man kann viele Speisen und Sosen einen angenehmen Geschmack damit geben.

Regula 708.

Das vortrefliche Pommeranzen-Wasser als ein sehr angenehmes Sommer-Getränk.

Zu hundert Pommeranzen gehören sechszehn Kannen gut Brunnenwasser und sechszehn Pfund feinen Canarienzucker, das Wasser und Zucker zusammen in eine große verzinnte Blase gethan und bey einer Stunde ganz langsam kochen lassen, denn von 4 oder 6 Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, darauf gerühret, und denn wie ein Gallert durch ein wollen Tuch gegossen und durchgeklärt, denn 4 Kannen Rheinischen Wein, 2 gute Hände voll Pommeranzenschalen, welche ganz dünn von dem weißen Fleische abgeschälet werden müssen, denn auch von allen Säften das Weiße rein abgeschälet, und weggethan, die Säfte entzwey geschnitten und die Kerne rein heraus gesuchet, dieses alles mit 4 Löffeln voll guten Jest auf ein kleines reines Faß gethan, das Zuckerwasser muß aber noch laulicht seyn, solches denn 14 Tage stehen lassen und denn auf Bouteillen gemacht, die aber mit einem guten Pfropf müssen versehen, und mit einem Bindfaden fest zugebun-

den

den werden, je länger es nun auf Bouteillen im Sande stehet, je besser es immer wird.

Regula 709.

Das veritable Rossolis de Touraine.

Man nehme 8 Maaß oder Kannen Franz-Brandtwein, 14 Loth gestoßenen Zimmet und ein halb Loth gestoßenen Coriander, dieses eine Nacht infundiret, hernach zusammen gethan und distilliret, das erste so herab kommt, wird wohl aufgehoben, und was nachläuft brauchet man zum Clarificiren des Zuckers, nämlich, man nehme den Nachlauf und thue dazu 6 Pfund Zucker, solches zusammen geläutert mit einem Eyerweiß und einer frischen Citronschale, wohl abgeschäumet und langsam gekocht, bis zur Consistenz, denn kalt werden lassen und zu obigem Spiritu gegossen, denn 4 Gran Ambra und 6 Gran Muscus mit Zucker so klein gerieben, als möglich ist, dieses in ein feines Tüchlein gemacht und in den Rossolis gehänget, und denn bis zum Gebrauch bewahret.

Regula. 710.

Kapaunen in 14 Tagen recht fett zu machen.

Wenn man die Kapaunen aufsetzet, daß man sie fett machen oder stopfen will, so nehme man nach Proportion als man viel Kapaunen hat, auf zwey gute Hände voll Gerstenschrot, 3 Messerspitzen voll Antimonium, 3 Messerspitzen voll Gummi, Salpeter und 3 Löffel voll Baumöle, dieses zusammen mit Milch angemacht, daß ein Teig daraus wird, und von demselben denn

kleine länglichte Klümpchen gemacht, daß sie der Kapaun eben verschlucken kann, und denn einem jeden Kapaun Morgens 8 Stück, Mittags 8 Stück, und Abends 8 Stück davon gegeben, hernach nur den Teig mit Wasser und klarem Gerstenschrot angemacht, und wie angezeiget, die Kapaunen Morgens, Mittags, und Abends damit gefuttert. Wer da will und es hat, der kann sie in einen kleinen Trog Milch zu trinken geben, welches besser als Wasser ist, so wird man nach 14 Tagen die Probe erfahren. Wenn man sie abthut, so kann man sie die Zunge ausreissen, und also aufhengen, daß sie sich zu Tode flattern, oder man kann sie auch nur ordinair abthun.

Zehnte Abtheilung.

Von einigen wenigen und nöthigsten Confituren.

Regula 1.

Wälsche Nüsse einzumachen.

Man nimmt die wälschen Nüsse ohngefähr um Johannis, wenn sie noch kein hartes Holz gesetzet haben, und denn so sticht man mit einem hölzernen Pfriemen einige Löcher kreuzweis durch die Nüsse, denn in gut Brunnenwasser geleget, alle Tage 3 mal frisch Wasser gegeben, und solches 9 Tage continuiret, denn in einem Kessel mit

mit Wasser so mürbe gekocht, daß man mit einem steifen Strohhalm hinein stechen kann, denn aufgeleget, daß sie abtriefen, und denn eine jede Nuß mit Negelein und Zimmet besteckt und in ein weites Zucker-Glas eingepackt, denn so kocht man einen guten Syrop von Hutzucker, läßt ihn ein wenig verschlagen, und gießt ihn denn über die Nüsse, daß sie bedeckt sind, denn läßt man sie einige Tage stehen bis der Syrop nachlässet oder dünn wird; denn abgegossen und wieder zur gehörigen Dicke gekocht und laulicht übergegossen, und solches einige mal gethan, bis der Syrop nicht mehr nachlässet oder gähret, so sind sie recht. Man muß aber allezeit, wenn man den Syrop umkochet, ein Stück frischen Zucker dazu thun, sonst hat man zuletzt zu wenig.

Regula 2.

Wälsche Nüsse weiß einzumachen.

Man muß die Nüsse nehmen um die Zeit, wenn die Nuß sich recht völlig gesetzet hat, doch also daß das Holz nicht allzu hart ist, denn alle das Grüne bis an das Weiße sauber abgeschälet, in frisch Wasser gethan und einige Stunden allemal frisch Wasser gegeben, denn in frischem Wasser mürbe gekocht, gegen dem, daß sie bald mürbe sind, kann man ein wenig Alaun mit dabey thun, aber nicht lange damit kochen lassen, denn heraus und in frisch Wasser gethan und ein paar Nacht immer frisch Wasser gegeben, denn auf ein Tuch geleget, daß sie abtrocknen, und denn in ein Glas eingepackt und Zucker zu einem dicken

Syrop gekocht und laulicht darüber, und wenn es nach etlichen Tagen nachlässet oder dünn wird, so muß es wie das Vorhergehende gleichfals ein paar mal umgekocht werden, bis es stehet, so sind sie gleichfals recht.

Regula 3.
Kirschen einzumachen.

Man nehme recht schöne Kirschen, so viel man beliebet, und schneide die Stengel kurz ab, und denn so nehme man 2 Pfund Kirschen, 1 Pfund fein gestoßenen durchgesiebten Zucker, denn so thue man eine Hand voll Kirschen in eine Pfanne und setze sie übers Feuer, und immer umgeschüttelt, daß sie nicht anbrennen, wenn die Kirschen anfangen wollen zu knirschen, so thut man einen Löffel voll von dem durchgesiebten Zucker dazu und wieder eine Hand voll Kirschen, und sodann wieder umgeschüttelt, dieses so lange gethan bis die Kirschen und der Zucker all ist, denn so lange umgeschüttelt, bis eine rechte Brühe oder Suppe darauf ist, und denn ein wenig gekocht, bis nach Gutdünken die Kirschen recht gar sind, denn mit einer Schaumkelle die Kirschen behende heraus genommen, das Nasse muß man rein ab- und wieder zu der andern Suppe laufen lassen, denn in kleine weite Zuckergläser eingepackt, die Suppe zu einem dicken Syrop gekocht, und laulicht darüber, denn vollends abkühlen lassen, zumachen und verwahren. Solte der Syrop nachlassen oder dünn werden, so muß man ihn gleichfals ein paar mal umkochen, bis er stehet; so ist es recht.

Regula

Regula 4.

Spanische Kirschen einzumachen.

Man nehme ein Pfund Spanische Kirschen, fünf Viertelpfund Zucker, den Zucker setze man mit etwas Hinbeerensaft zum Feuer und lasse ihn wohl läutern und kochen, bis er ein wenig dicke wird, denn abgenommen und etwas abkühlen und verschlagen lassen, hernach den Kirschen die Stengel abgeschnitten, zu dem Zucker gethan und langsam gekocht, bis es wie ein Gallert stehet, wenn man sie ein wenig auf einem zinnernen Teller kalt werden läßt, so sind sie recht, denn ein wenig verschlagen lassen und sodann eingemacht. Beym Einmachen muß oben kein Schaum gelassen werden.

Regula 5.

Kirschen ohne Steine, oder Kirschenfleisch einzumachen.

Von den Kirschen macht man die Steine heraus, und denn zu einem jeden Pfund Kirschen 3 Viertelpfund Zucker genommen, den Zucker erstlich ein wenig gekocht, denn die Kirschen dazu gethan und wohl zusammen durchgekocht, bis die Kirschen recht gar sind, denn solche mit einer Schaumkelle herausgenommen, das Nasse läßt man rein ab- und wieder zu dem Zucker laufen, und sodann den Zucker vollends recht dick gekocht, denn abgenommen, die Kirschen wieder dazu gethan, zusammen ein wenig abkühlen lassen, und denn in weite Zuckergläser eingemacht, und mit dem Umkochen es also gemacht als vorher. Wer da

will, der mache die Kerne aus den Steinen, und thue solche zuletzt mit in den Zucker und ein paar mal damit aufgekocht; es ist solches sehr gut.

Regula 6.

Kirschen, noch auf andre Art einzumachen.

Man nehme zu jedem Pfund Kirschen ein Pfund Zucker, denselben gekocht und geläutert bis er einen Faden ziehet, denn so viel Pfund recht schöne Kirschen als man Zucker genommen hat, die Stengel kurz abgeschnitten, daß nur ein wenig daran bleibet, und solche zu dem Zucker gethan und gekocht, bis die Kirschen ganz kraus werden, denn mit einem Schaumlöffel heraus genommen, lasse das Nasse rein ab: und wieder zu dem Zucker laufen, und denn ferner gekocht bis es wie ein Gallert stehet, denn verschlagen lassen und zusammen in ein Zuckerglas eingemacht und verwahret.

Regula 7.

Kirschen noch auf eine Art einzumachen.

Man nehme nach Gutdünken so viel Kirschen als einem beliebet, solche in einem großen Mörsel gestoßen und denn den Saft ausgepresset, solchen läßt man eine Weile stehen, daß er sich kläret und setzet, denn durchgekläret und mit so viel Zucker zum Feuer gesetzet, daß es recht süß wird, und die Kirschen, so man damit einmachen will, auch süß genug davon werden können, denn wohl geschäumet und gekocht bis es wie ein Gallert stehet, wem es beliebet, der kann ein wenig Negelein und Zim-

met

met mit darein thun, wenn es denn starck genug gekocht ist, so läßt man es abkühlen, und denn die Kirschen, so man einmachen will, darein gethan und langsam gekocht, bis sie schrumpflicht werden, denn heraus genommen und das Nasse wieder zu dem andern rein ablaufen lassen, den Syrop ferner gekocht, bis er wie ein Gallert stehet, und denn laulicht zusammen eingemacht. Wenn es nachwässert, muß es gleichfalls umgekocht werden, bis es stehen bleibet; so ist es recht.

Regula 8.

Kirschen ohne Steine, noch auf eine andre Art.

Man nehme recht schöne reife Kirschen und ziehe die Steine mit den Stengeln heraus, daß die Kirschen nicht vermüsen, sondern fein ganz bleiben, denn erstlich einen Kirschensaft gekocht als vorher, solchen etwas abkühlen lassen, und denn die Kirschen darein gethan und langsam gekocht, bis sie gar sind, denn heraus genommen, das Nasse rein ablaufen lassen, die Suppe zur gehörigen Dicke gekocht, und denn verschlagen lassen und eingemacht, wenn es nachwässert, wieder umgekocht; so sind sie recht.

Regula 9.

Kirschen noch auf eine andere Manier einzumachen.

Man nehme Spanische Kirschen, so viel als einem beliebet, ehe sie recht reif werden, und drehe die Stengeln behende heraus, daß der Saft nicht heraus dringet, denn solche in kleine Fäßchen

oder Tönnchen gethan, welche über und über bebunden sind, und so man will, ein wenig Negelein, Zimmet und Muskatenblüte, alles gröblich gestoßen und dazwischen gestreuet, denn so muß man so viel Zucker nehmen, als nach Proportion das Fäßchen ist, denselben wohl geläutert, fleißig abgeschäumet und gekocht, daß er wie ein ordinairer fließender Syrop wird, denn solchen verschlagen und abkühlen lassen, und sodann nur eben lauwarm über die spanischen Kirschen gegossen, daß sie bedeckt sind, und sodann an einem kühlen Orte verwahret, über etliche Tage muß man darnach sehen, so haben sie einen lieblichen Saft bekommen; wenn der Saft nun gar zu dünn werden solte, daß man besorget er werde sauer werden, so streue man allemal fein gestoßenen Zucker dazu, so hält er sich, es ist dieser Saft sehr gut zur Labung, und kann auch geschwind ein Kirschwein damit gemacht werden, wenn man etwas davon zum Wein giesset, die spanischen Kirschen bleiben vollkommen schön, und kann man zum Confect über die Tafel geben.

Regula 10.

Johannsbeeren einzumachen.

Man muß dazu recht schöne rothe und von den größten und besten Johannsbeeren nehmen, und solche von den Stengeln behende abstreifen, denn zu jedem Pfunde Johannsbeeren ein halb oder drey Viertelpfund Zucker genommen, den Zucker erstlich geläutert und zu einem mittelmäßigen Syrop gekocht, solchen denn erstlich ein wenig verschlagen und abkühlen lassen, denn die Johannsbeeren

beeren dazu gethan und zusammen ein wenig gekocht, bis die Johannsbeeren gar sind, denn solche mit einer Schaumkelle heraus genommen, das Nasse rein ab- und wieder zu dem andern laufen lassen, und denn vollends wieder zu einem dicken Syrop gekocht, denn abkühlen lassen, die Johannsbeeren wieder dazu gethan, und denn in Zuckergläser eingemacht. Wenn es nachwässert, wieder umgekocht, bis es stehet, so bleiben sie gut.

Regula 11.

Johannsbeeren auf eine andre Art einzumachen.

Man nehme schöne große reife Johannsbeeren und mache sie behende von den Stengeln und denn zu einem jeden Pfund Johannsbeeren ein halb Pfund fein gestoßenen Zucker, solches zusamen eine Schicht um die andere in ein Geschirr gethan, übers Feuer gesetzt und ein wenig gekocht, denn heraus genommen und ferner wie vorher gemacht.

Regula 12.

Stachelbeeren einzumachen, daß sie grün bleiben.

Man nehme dazu schöne große Stachelbeeren, weil sie noch etwas hart und grün sind, von Blüten und Stengeln sauber rein gemacht, denn mit einem Stecknadel-Knopf die kleinen Steine behende heraus gehölet, und denn in kalt Wasser gethan, und einige Stunden darin liegen lassen, hernach in einen kupfernen Kessel oder Pfanne gethan, kochend Wasser darauf gegossen, zugedeckt und eine Nacht damit stehen lassen, denn aus dem Was-

ser in eine Schüssel gethan und mit ein wenig scharfen Weineßig besprenget und wieder eine Nacht damit stehen lassen, denn auf einen reinen Tuch von einander geleget, daß sie recht abtrocknen, denn in Zuckergläser angemacht und gekochten oder geläuterten Zucker, der etwas abgekühlet ist, darüber, und denn alle 3 oder 4 Tage den Syrop abgegossen und umgekocht, und allemal ein Stück frischen Zucker mit dazu gethan, bis man siehet, daß es dick und gut bleibet. Und so kann man das letzte mal die Stachelbeeren nur eben einmal mit dem Zucker aufkochen lassen, denn gleich wieder herausgenommen, und den Zucker ferner zur völligen Dicke gemacht oder gekocht, denn abkühlen lassen und lauwarm zusammen eingemacht. Wenn man, wie vorher gemeldet, das kochende Wasser auf die Stachelbeeren gießt, womit sie eine Nacht verdeckt stehen müssen, so thue man ein Stückchen Campher, als eine Haselnuß groß, mit darein, sie werden schön grün darnach, den Campher kann man hernach wieder heraus nehmen.

Regula 13.

Stachelbeeren auf eine andre Art einzumachen.

Man nehme schöne große klare Stachelbeeren weil sie noch grün und etwas hart sind, die Blüte und Stengel sauber abgemacht und mit einer Stecknadel einige Löcher eingestochen und in kalt rein Wasser gethan, denn heraus genommen und kochendheiß Wasser darauf gegossen, zugedeckt und darin kalt werden lassen, hernach in rein kalt Was-

Wasser gethan, und ein paar Tage mit öfterm reinem Wasser wohl ausgewässert, denn auf reine Tücher gelegt, daß sie wohl abtrocknen, denn nach Gutdünken so viel Zucker als nöthig seyn mag zu einem ziemlichen dicken Syrop gekocht, die Stachelbeeren in Gläser gemacht und den Syrop warm darüber, mit dem Umkochen wird es gehalten wie vorher.

Regula 14.

Quitten einzumachen.

Man nehme schöne Quitten, die nicht fleckigt sind, so viel als man einzumachen beliebet, solche abgeschälet und in halbe oder 4 Theile geschnitten, die Kernhäuser und alles Harte sauber heraus gemacht, und denn so kann man es auf verschiedene Arten also machen, nämlich: hat man die Quitten überflüßig, so kann man solche abschälen, auf eine Reibe klein reiben, und sodann den Saft heraus pressen. Man kann auch Aepfel oder Birnen in einem großen hölzernen Mörsel klein stoßen, und sodann den Saft heraus pressen, diesen Saft muß man denn erstlich durch einen Tuch klären, denn zum Feuer setzen und die Quitten darein kochen, daß sie zum Einmachen recht sind, denn auf ein Tuch gelegt, daß sie abtrocknen und abkühlen, und so der Saft, darein die Quitten gekocht sind, trüb und unrein geworden, so muß man ihn durch ein Tuch klären, und denn nach Gutdünken so viel Zucker dazu, daß es ein guter Syrop werden kann, dieses zusammen gekocht bis es etwas dick wird, denn abgenommen und abkühlen lassen,

die

die Quitten legt man denn in Zuckergläser, und so man will, thut man zwischen eine jede Lage etwas gröblich geschnittene Negelein und Zimmet, und sodann den Syrop darüber, wenn es umgekocht wird, allemal ein Stückchen Zucker dazu und auch den Syrop vorher abkühlen lassen. Will man die Quitten nicht im ausgepreßten Saft kochen, so kann man sie vorher in Wasser oder dünne geläutertem Zucker gar kochen, und denn damit gemacht wie vorher angezeiget. Man kann auch Quitten mit Honig einmachen, als nämlich: die Quitten erstlich in Wasser mürbe gekocht und aufgelegt, daß sie trocknen, denn guten weißen Jungfernhonig wohl geläutert, zu einem Syrop eingekocht, und denn damit eingemacht als vorher.

Regula 15.

Pfirsig und Apricosen einzumachen.

Diese Früchte muß man einmachen ehe sie mürbe werden, man muß sie sauber und dünn abschälen, von einander schneiden, und die Steine behende heraus nehmen, denn zu jedem Pfunde Früchte ein Pfund Zucker genommen, solchen gekocht und geläutert, bis er ziemlich dick wird, denn die Früchte hinein, und nur einmal darin aufgekocht, denn mit einer Schaumkelle behende herausgenommen, den Zucker noch etwas nachgekocht, aber eben nicht allzu dick, denn beydes abkühlen lassen und zusammen eingemacht, und wenn es nachwässert, wieder abgegossen und umgekocht bis es stehet, so ist es recht.

Regu-

Regula 16.

Unreife Pflaumen einzumachen.

Man muß die Pflaumen abnehmen, wenn sie eben beginnen sich zu färben aber noch hart seyn, denn solche einige Tage hingeleget, daß sie ein wenig welkigt werden und denn abgeschälet, denn zu einem jeden Pfund Pflaumen ein Pfund Zucker genommen, solchen mit ein wenig Rosenwasser wohl gekocht und geläutert bis er einen dünnen Faden ziehet, denn die Pflaumen hinein gethan und ein wenig darin gekocht, bis sie nach Gutdünken genug haben, denn heraus genommen, das Nasse rein ab- und zu dem andern laufen lassen und solches noch ein wenig gekocht, denn beydes abkühlen lassen und zusammen eingemacht, wenn es dünn wird, wieder umgekocht, bis es stehet.

Regula 17.

Reife Pflaumen einzumachen.

Dieselben muß man abnehmen, wenn sie reif sind, aber ehe sie weich werden, solche denn in einen glaßirten Topf gethan, denn so nehme man halb Wasser und halb weißen Jungfernhonig, solches mit ein paar Eyerweiß wohl geläutert, geschäumet und gekocht, bis es beginnet ein wenig dick zu werden, denn abkühlen lassen und über die Pflaumen gegossen, einen hölzernen Deckel, der in den Topf hinein gehet darauf geleget, und mit einem kleinen Stein beschweret, sie werden recht schön.

Regula 18.

Pflaumen die grün bleiben.

Die Pflaumen muß man abnehmen, wenn sie zwar meist reif, aber doch noch ein wenig hart sind, denn die blaue Haut abgezogen, in ein Glas gethan und es im übrigen damit gemacht, wie mit den vorhergehenden. Auch kann man die Zwetschen und Pflaumen die schwarze Haut abziehen, in der Mitten von einander schneiden, die Steine heraus nehmen, und denn wie oben bey Regula 15, wie die Pfirsig und Apricosen einmachen.

Regula 19.

Melonen einzumachen.

Man nehme recht schöne reife Melonen und schneide sie in länglichte Stücken, denn sauber abgeschälet und inwendig das Weiche heraus geschnitten, denn guten Weineßig darauf gegeben und einige Tage damit stehen lassen, denn abgegossen und noch einmal frischen Eßig darauf und wieder ein paar Tage damit stehen lassen, und denn auf einen Tuch geleget, daß sie abtrocknen, denn in geläutertem Zucker gekocht, aber nicht allzu weich, denn heraus genommen und den Zucker oder das Nasse rein ab- und wieder zu dem andern laufen lassen, den Zucker vollends gekocht, bis er stehet, denn abkühlen lassen und zusammen in ein Zuckerglas eingemacht, und so oft es nöthig thut, abgegossen und umgekocht bis er stehet; so ist es recht und sehr schön.

Regula

Regula 20.

Melonen auf eine andere Art einzumachen.

Man nehme die Melonen ehe sie allzu überreif werden, solche wie vorher geputzt und in Stücken geschnitten, denn solche drey bis vier Tage in eine Lake geleget, denn solche abgegossen und wieder in eine frische Lake geleget, und abermal ein paar Tage damit stehen lassen, darnach einige Tage in frischem Wasser ausgewässert, und denn in reinem Wasser gekocht, bis sie nach Gutdünken recht sind, denn aufgeleget, daß sie trocken werden, und denn mit dünn geläutertem Zucker eingemacht, und so oft er dünn wird, immer nachgekocht, und allemal ein wenig stärker bis es stehet, so sind sie recht. Man kann auch ganz kleine Melonen also einmachen. Oder auch, die Melonen wie vorher geputzt, in Stücken geschnitten, einige Tage mit ein wenig Salz eingesprenget, denn wieder ausgewässert und abtrocknen lassen, und denn in geläutertem Zucker mürbe gekocht, mit einer Schaumkelle heraus genommen, das Nasse rein ab- und zu dem andren laufen lassen, und sodann den Zucker gekocht, bis er beginnet einen Faden zu ziehen, denn beydes abkühlen lassen und also eingemacht.

Regula 21.

Aepfel oder Birnen einzumachen.

Man muß diese Früchte einmachen, wenn man sie frisch vom Baum nimmt, und zwar solche, welche nicht zu saftig oder wässerig sind, die Borstorfer-Aepfel sind wohl die besten, und Birnen

muß

muß man sich auch eine gute Art erwählen, diese werden denn sauber abgeschälet, in der Mitte von einander und die Kernhäuser heraus geschnitten, denn einige Stunden in rein Wasser geleget, denn so macht man nach Proportion als man viel einmachet, geläuterten Zucker, die Aepfel oder Birnen aus dem Wasser genommen, und mit einem Tuch ganz trocken abgewischet, denn gleich in den Zucker gethan, denn wenn sie eine Weile trocken liegen, so werden sie schwarz, denn so läßt man sie nur nach Gutdünken ein ganz wenig in den Zucker kochen, aber ja nicht zu mürbe, die Birnen können nach ihrer Art wol ein wenig länger kochen als die Aepfel, denn heraus und auf eine Schüssel gethan, das Nasse rein wieder zu dem andern ablaufen lassen, und sodann den Zucker ferner gekocht, daß er recht dick wird, denn abkühlen lassen und zusammen eingemacht. Wenn der Zucker dünn wird, so gießt man ihn ab und wieder ein wenig gekocht, aber allemal kalt wieder darauf gegossen, dieses so lange continuiret bis es stehet, so sind sie recht.

Regula 22.

Die kleinen Zuckerbirnen einzumachen.

Ma nehme von diesen Birnen so viel einem beliebet, welche nicht fleckigt sind, solche sauber abgeschälet und die Stengel nur halb abgeschnitten, und sodann es in allen Stücken eben so damit gemacht, als vorher, so werden sie auch recht schön.

Regula

Regula 23.

Pommeranzenschalen einzumachen.

Man schneidet die Pommeranzenschalen in vier Theile und das Weiße alles heraus geschnitten, und denn 6 oder 8 Tage nach einander alle Tage in frisch Wasser geleget, denn in frischem Wasser gekocht bis sie ein wenig weich werden, denn heraus genommen und trocknen lassen, hernach in geläutertem Zucker ferner gekocht bis sie recht sind, denn heraus genommen, den Zucker zur völligen Dicke gekocht, abgekühlet und also eingemacht, mit dem Nachkochen macht man es wie mit allen vorhergehenden.

Regula 24.

Citronschalen einzumachen.

Man nehme schöne frische Citronen und schneide die Schalen in zierliche länglichte Stücke, und gleichwie vorher die Pommeranzenschalen 8 oder 9 Tage ausgewässert und ferner es in allen Stücken damit auch also gemacht, so werden sie recht gut.

Regula 25.

Citronen- und Pommeranzenschalen auf eine andre Art einzumachen.

Man nehme Citronen oder Pommeranzen, welches und wie viel man einzumachen gedenket, und schneide sie in 4 Theile oder in 3 Theile oder auch nur halb entzwey, nachdem sie groß oder klein sind, denn das inwendige Weiche heraus gemacht und die kleinen weißen Fädchens oder Haut heraus gezogen, denn die Schalen in frisch Was-

ser eine Nacht eingeweichet, und denn eine Kessel oder Pfanne mit Wasser über dem Feuer gesetzet und eine gute Hand voll Salz darein gethan und zusammen aufgekocht, denn die Schalen hinein gethan und wieder aufgekocht, denn abgenommen, und wenn es vom Kochen aufhält, wieder aufgesetzet, solches 6 bis 8 mal gethan, denn heraus genommen, in ein Geschirr gethan und frisch kalt Wasser darüber gegossen, und sodann 9 bis 10 mal alle Stunden frisches Wasser gegeben, denn wieder einen Kessel mit Wasser zum Feuer gesetzet, und wenn es kochet die Schalen wieder hinein gethan und gekocht, bis nichts salziges mehr darinnen ist, man gießt wohl das erste Wasser ein oder zwey mal ab und allemal kochend Wasser wieder darauf, daher man solches dazu in Bereitschaft haben muß, kalt Wasser muß ja nicht dazu, sonst werden sie hart, und werden also immer im Kochen gehalten bis sie genug haben, denn zwischen einen saubern Tuch geleget, daß sie trocken werden, und inwendig mit einem saubern Tuch rein ausgewischet, ordentlich eingeleget, darin man sie einmachen will, und denn so viel Zucker gekocht oder geläutert, als nach Proportion nöthig seyn kann, zu 4 guten grossen Citronen oder Pommeranzen kann ein Pfund Zucker genommen werden, den Zucker wohl geläret und ein wenig hart gekocht, denn solchen ein wenig abkühlen lassen, und sodann über die Schalen gegeben, hernach alle zwey oder drey Tage, wenn es dünne wird, zusammen in eine Pfanne gegossen und übers Feuer gesetzet, so bald aber

als

als es warm und der Syrop dünne wird, so muß man mit einer Schaumkelle die Schalen heraus nehmen, das Nasse rein ab- und zu dem andern laufen lassen, und sodann den Zucker wieder zur gehörigen Dicke gekocht, auch allemal ein Stück frischen Zucker dazu gethan, damit man Syrop genug habe, daß die Schalen damit bedeckt sind, dieses denn so lange continuiret bis es stehet und gut bleibet, so sind sie recht schön und zu vielen Sachen mit großem Nutzen zu gebrauchen.

Regula 26.

Von allerhand Säften einzukochen.

Ein Quittensaft.

Man schäle eine ganze Partey Quitten, solche auf eine Reibe gerieben und sodann den Saft heraus gepresset, denn so nehme man zu jedem Nössel Saft ein halb Pfund oder drey Viertelpfund Zucker, den Zucker erstlich ein wenig geläutert oder gekocht, daß er klar wird, und sodann den Saft dazu gethan und zusammen gekocht, daß, wenn man ein wenig auf einem Teller abkühlen läßt, es alsdenn wie ein Gallert stehet, so ist es recht.

Zweytens.

Von allerhand schönen Aepfeln und Birnen wird es auch also gemacht.

Drittens.

Von Hinbeeren, von Erdbeeren, Maulbeeren und allen dergleichen werden alle also gemacht.

Viertens, Kirschen und Johannsbeeren-Saft.

Die Johannsbeeren muß man von den Stengeln abstreifen und denn in ein Geschirr thun, daß nicht kupferig ist, denn aufs Feuer gesetzet und wohl durchgemüset, bis es heiß wird und der Saft völlig heraus gehet, und denn durch ein Tuch gewrungen, denn so kann man den Saft ein paar Stunden stehen lassen, denn noch einmal durch ein Tuch gegossen oder durchgekläret, daß er recht klar und schön wird, und denn wie vorher gekocht und gemacht, so wird er recht gut und schön. Mit den Kirschen macht man es eben so, will man aber haben, daß der Saft nach den Kernen schmecken soll, so stößt man die Steine klein, gießt ein wenig von dem Saft darauf, läßt es zusammen ein paar mal aufkochen, denn durchgewrungen und durchgekläret und sodann ferner gemacht als vorher, so wird es auch recht gut. Nur dieses ist zu erinnern, daß man, nachdem die Säfte sauer oder süß sind, auf jedes Nössel Saft, welches ohngefähr ein Pfund ist, ein halb Pfund oder drey Viertelpfund, oder auch wol ein ganzes Pfund Zucker nehmen kann.

Regula 27.

Johannsbeeren- oder Kirschensaft ohne Zucker einzukochen.

Dieser Saft, er sey von Kirschen oder von Johannsbeeren, wird eben so ausgepresset als vorher, und auch noch einmal durchgekläret, denn gekocht und wohl geschäumet bis er wie ein Gallert

lert stehet, in währendem Kochen muß man ihn fleißig rühren, daß er nicht anbrennet, denn ein wenig verschlagen lassen und in ein Glas gethan und verwahret. Dieser Saft ist sehr schön an vielen Sosen und Speisen, solche eine schöne Farbe und einen guten Geschmack damit zu geben. Solte er auch nach etlichen Tagen nachwässern oder dünn werden, so muß man ihn gleichfals umkochen.

Regula 28.

Eine Erinnerungs-Regel, wegen denen vorherstehenden eingemachten Sachen und Säften.

Alle eingemachte Sachen und Säfte, sie mögen seyn wovon sie nur immer wollen, die halten sich nicht bis sie einige mal umgekocht worden sind, und weil sie bey dem Umkochen leicht versehen oder verdorben werden können, so muß man es bey allen eingemachten Sachen, wenn man sie umkochen will, also machen, nämlich, man machet alles behende aus den Gläsern in eine Pfanne und setzet es anfänglich auf nicht allzu starkes Feuer, daß es nur allmählich heiß und dünn wird, denn die Sachen mit einer Schaumkelle behende herausgenommen und das Nasse wieder zu dem andern rein ablaufen lassen, nach Proportion ein Stück Zucker dazu gethan und auf nicht allzu starkem Feuer ordentlich gekocht und mit umgerühret, und denn öfters einige Tropfen auf einem zinnernen Teller abgekühlet und probiret ob es stehet, so bald es wie ein Gallert stehet, wenn es kalt ist, so ist es recht und so muß man

es gleich vom Feuer abnehmen, denn wenn es zu stark und zu viel kochet, so wird es schwarz, hart und zehe und verlieret auch seinen besten Geschmack und Ansehen, daher muß man vorsichtig damit umgehen und es lieber einmal mehr umkochen, so hat und bekommt man recht was gutes.

Regula 29.
Apricosen zu trocknen.

Man nehme schöne große Apricosen, wenn sie noch ein wenig härtlich sind, dieselben sauber abgeschälet, in der Mitte von einander geschnitten, den Stein herausgenommen und gleich in rein kalt Wasser gethan, und denn so viel Pfund Apricosen, so viel Pfund Zucker kann man auch nehmen, denselben wohl gekocht und geläutert bis er recht dick wird, denn abgenommen und ein wenig abkühlen lassen, unterdessen die Apricosen aus dem Wasser genommen, ganz trocken ausgeschwenket und in den halben warmen Zucker geleget, und so lange stehen lassen bis der Zucker beginnet kalt zu werden, denn so zusammen aufs Feuer gesetzet und kochen lassen, daß der Zucker wieder zu seiner vorigen Probe kömmt, denn abgenommen und zusammen in eine steinerne Schüssel gethan, und eine Nacht in eine warme Stube stehen lassen, denn mit zween Löffeln Stück vor Stück behende heraus genommen, den überflüßigen Zucker ein wenig behende ausgedrücket, denn auf Schiefersteine geleget und in einer warmen Stube getrocknet; unterdessen

sen da sie trocknen, kann man die ausgenommenen Steine aufschlagen, den inwendigen Kernen die braune Haut abmachen und in die Apricosen stecken.

Regula 30.
Aepfel zu trocknen.

Dazu muß man schöne Borstorfer-Aepfel nehmen, solche sauber abgeschälet, in der Mitten durch- und die Kernhäuser behende herausgeschnitten und sogleich in rein kalt Wasser gethan, denn einen Kessel mit Wasser zum Feuer gesetzet, und wenn es anfänget zu kochen die Aepfel darein gelegt und langsam gekocht, bis die Aepfel nach Gutdünken durch und durch ein wenig weich sind, aber ja nicht zu mürbe, denn mit einem Schaumlöffel behende herausgenommen und in frisch kalt Wasser gethan, daß sie ganz darin abkühlen, denn auf Tücher gelegt, daß sie rein abtrocknen, und denn so nimmt man so viel Zucker als man nach Proportion Aepfeln genommen hat, daß sie darin schwimmen können, weil der Zucker sehr verkocht, so muß man etwas mehr als auf ein jedes Pfund Aepfeln ein Pfund Zucker nehmen, sodann den Zucker ganz dick und stark geläutert, und denn eben so gemacht als vorher die Apricosen.

Regula 31.
Birnen zu trocknen.

Mit denen Birnen macht man es eben so als mit den Aepfeln, nur daß man darnach siehet,

daß die Birnen nicht zu mürbe und wässerig sind, die sogenannten faullenzer Birnen sind am besten, oder sonst gute harte Birnen, die nicht steinigt sind.

Regula 32.

Citronen- und Pommeranzen-Schalen zu trocknen.

Die Citronen- oder Pommeranzenschalen präpariret und schneidet man, als wenn man solche nach Regula 23 und 24 einmachen will, aber nicht so lange ausgewässert, sondern nur einige Stunden ein paar mal frisch Wasser gegeben, denn einen Kessel mit Wasser zum Feuer gesetzet, und wenn es anfänget zu kochen, so thut man die Schalen darein und läßt sie kochen, daß sie weich und mürbe werden, denn in kalt Wasser gethan, daß sie wohl abkühlen, denn heraus genommen, daß sie abtrocknen, denn so viel Zucker zum Feuer gesetzet, als man nach Proportion nöthig haben mag, solchen erstlich gekläret und geläutert, denn die Schalen darein gethan und so lange in den Zucker gekocht bis es ziemlich dick wird, und denn ferner gemacht wie vorher mit den Apricosen.

Regula 33.

Wein-Trauben zu trocknen.

Die Weintrauben muß man nehmen ehe sie reif werden, solche denn so viel genommen als einem beliebet, und an eine Seite nur ein wenig aufgeschnitten und mit einem Stecknadelknopf die

kleinen

kleinen Steine behende heraus gehölet, daß die Trauben nicht verdruckt werden, denn einen kupfrigten Kessel mit Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn es kochet vom Feuer abgenommen, die Trauben darein gethan, zugedeckt und eine Nacht darein stehen lassen, so werden sie grün, denn aufgelegt, daß sie rein abtrocknen, und sodann den Zucker geläutert und gekocht bis er ziemlich dick ist, denn abgenommen und abkühlen lassen, die Trauben in eine steinerne Schüssel gethan, und den gekochten Zucker lauwarm darüber gegossen, und 24 Stunden also stehen lassen, denn so gießt man den Zucker rein ab, thut ein Stück frischen Zucker dazu und läßt es wieder zur vorigen Dicke kochen, denn abkühlen lassen und wieder lauwarm über die Trauben gegeben und abermal 24 Stunden damit stehen lassen, solches 3 bis 4 mal gethan, das letzte mal muß der Zucker ziemlich dick gekocht werden, und wenn er vom Feuer genommen wird, so thut man die Trauben ganz darein und läßt sie in den Zucker erkühlen, bis der Zucker recht dick darauf wird, denn heraus genommen und getrocknet.

Regula 34.
Stachelbeeren zu trocknen.

Die Stachelbeeren werden eben so zubereitet und gemacht wie vorher die Weintrauben.

Regula 35.
Kirschen zu trocknen.

Man nehme so viel Kirschen als einem beliebet,

so frisch als sie vom Baum kommen, solche an einer Seite aufgeschnitten und den Stein heraus genommen, man muß aber behende damit umgehen, daß die Kirschen nicht zerdrücket werden, denn nach Proportion so viel Zucker geläutert als dazu nöthig seyn kann, denn solchen abkühlen lassen, über die Kirschen gegeben und 24 Stunden stehen lassen, denn abgegossen und ohne daß man frischen Zucker darzu thut, wieder zu seiner vorigen Dicke gekocht und lauwarm wieder über die Kirschen gegeben und wieder 24 Stunden also stehen lassen, solches 3 bis 4 mal gethan, das letzte mal den Zucker ganz hart gekocht, und wenn er vom Feuer genommen wird, die Kirschen darein gethan und zusammen kalt werden lassen, denn heraus genommen und getrocknet.

Regula 36.

Pfirsig zu trocknen die grün sind.

Man nimmt unreife grüne Pfirsig und kocht sie in Wasser ein wenig weich, und sodann den Kern heraus genommen, in eine steinerne Schüssel gethan, und dünn geläuterten Zucker darüber gegossen, aber laulicht, solches wie vorher 3 mal gethan, das letzte mal die Pfirsig mit gekocht, daß der Zucker etwas dick wird, solches zusammen kalt werden lassen, und denn die Pfirsig heraus genommen und getrocknet.

Regula 37.

Quitten zu trocknen, daß sie weiß bleiben.

Man nehme schöne glatte Quitten und wische sie

sie sauber ab, daß nichts rauhes daran bleibet, denn gut Regen- oder Brunnenwasser zum Feuer gesetzet, und wenn es anfangen will zu kochen, so thut man die Quitten hinein und läßt sie kochen bis sie durchher weich sind, denn auf einen Sieb gelegt, daß sie abkühlen und trocken werden, hernach in zwey Theile geschnitten, die Kernhäuser und das Harte rein heraus und sauber abgeschälet, denn so viel Zucker, als man meynet genug zu haben, so stark gekocht oder geläutert; daß er bald einen Faden ziehet, die Quitten in eine steinerne Schüssel gethan und den Zucker lauwarm darüber gegossen, solches denn eine Nacht stehen lassen, alsdann den Zucker rein ablaufen lassen, und wieder mit frischem Zucker es also gemacht und solches drey mal gethan, viermal ist noch besser, denn aufgelegt und getrocknet. Der Zucker, so allemal abgegossen wird, denn kann man wieder zu andren Sachen gebrauchen, wird er aber zu denselbigen Quitten gebrauchet, so werden sie roth. Wer solches nicht achtet, der kann den ersten allezeit wieder mit gebrauchen. Auch ist zu wissen nöthig, daß, wo man die Quitten weiß trocknen will, und der erste Zucker noch nicht fertig ist, wenn man sie abschälet, so muß man sie gleich so lange in kalt Wasser thun, damit sie nicht anlaufen und schwarz werden, und wenn man sie aus dem Wasser nimmt, so muß man das Nasse ganz trocken abschwenken und sodann den Zucker darüber, und so ferner gemacht, wie schon angezeiget ist.

Regula

Regula 38.

Zwetschen zu trocknen.

Man muß die Zwetschen nehmen, ehe sie zu reif und mürbe werden, von solchen die Haut ganz dünn abgeschälet, denn in kochend Wasser gethan und ein wenig kochen lassen, daß sie etwas mürbe werden, denn auf einen Sieb gelegt, daß sie abtrocknen, und denn nach Gutdünken so viel Zucker ziemlich hart geläutert als einem dünket nöthig zu seyn, solchen ein wenig abkühlen lassen, und denn die Zwetschen darein gethan, zusammen aufs Feuer gesetzet und gemählig ein wenig kochen lassen, bis die Zwetschen vollends gut sind, denn solche mit einem Schaumlöffel heraus genommen und auf eine zinnerne Schüssel gethan, den Zucker wieder darüber gegossen und etliche Stunden stehen lassen, denn die Zwetschen herausgenommen und irgendwo aufgelegt und in einer warmen Stube trocknen lassen; wenn man will, so kann man einige an einer Seite aufschneiden, den Stein heraus nehmen und solche Zwetsche über eine andere Zwetsche, worin ein Stein ist, kleben, so werden sie groß und schön.

Regula 39.

Pfirsig zu trocknen.

Mit dem Pfirsig macht man es eben so als vorher mit den Zwetschen, sie werden aber nicht vorher in Wasser gekocht, sondern nur dünn und sauber abgeschälet, auf dem Rost ein wenig gebräckelt oder durchgehitzt und denn nur gleich in geläutertem

Zucker

Zucker gekocht, und es denn in allen Stücken ferner gemacht als vorher mit denen Zwetschen, so werden sie recht und gut.

Regula 40.

Mandel-Teig zu Marcipan.

Man nehme auf jedes Pfund fein gestoßene Mandeln ein Pfund fein geriebenen oder gestoßenen Zucker, dieses zusammen in einen Kessel oder Casseroll gethan und über gelindem Feuer mit einer hölzernen Keule wohl abgestoßen und abgerühret, daß, wenn man die Hand daran hält, solches nicht anklebet, so ist es recht, allzu heiß und trocken muß es nicht abgerühret werden, denn so thut man es heraus auf einen Backtisch, lässet es abkühlen und denn nur ein wenig durchgearbeitet; man kann ein wenig feine durchgesiebte weiße Stärke und fein durchgesiebten Zucker zusammen mengen und solches zuweilen unterstreuen, wenn es sich ansetzen will, und so kann man von diesem Teig allerhand Figuren, große und kleine, wie und was einem beliebet, davon verfertigen und machen, und solches denn nur ganz gelinde ein wenig gebacken, daß es nur gleichsam trocknet, so wird alles recht und gut, was man davon machet.

Regula 41.

Marcipanen-Teig andrer Art.

Man nehme so viel frische Mandeln als einem beliebet, solche in rein Brunnenwasser gethan und weichen lassen, bis die Schale abgehet, denn rein gemacht und nach gerade wieder in rein

Wasser

Wasser geworfen, bis sie alle rein sind, denn ein paar mal in rein Wasser wohl gewaschen und auf ein sauber Tuch geleget, daß sie ganz trocken werden, denn zwischen zweyen reinen Tüchern wohl abgerieben, die kleinen Körnlein, so sich abreiben lassen, durch einen Durchschlag abgesiebet, und sodann die Mandeln mit ein wenig Rosenwasser ganz fein gestoßen, und denn halb so viel fein geriebenem Zucker als man Mandeln genommen hat, davon stößt man das meiste mit den Mandeln in einem großen Mörsel zu einem Teig und den übrigen wirket oder arbeitet man darein, wenn man ihn aus dem Mörsel auf einen Backtisch thut, und sodann kann der Teig gebrauchet werden wozu man will, oder man kann auch den Teig gleich als den vorhergehenden auf gelindem Feuer ein wenig abtrocknen und abstoßen, aber dabey wohl zusehen, daß er nicht anbrennet, denn abkühlen lassen, wohl durchgewälgert und denn die Marcipan davon verfertiget, nämlich, man rollet den Teig auch als einen kleinen halben Finger dick, und davon machet man denn allerhand Figuren, als kleine Herzen, Sternen, Kleeblatt, runde und auch als eine Rose, wie es einem jeden beliebet, und denn solche in eine Tortenpfanne oder auf ein dünnes Brett in einem verschlagenen Backofen ganz gelinde nur ein wenig gebacken. Auf diejenigen Marcipanen aber, darauf man einen Guß oder Ueberzug machen will, muß man einen kleinen Rand setzen, nämlich, man nimmt ein wenig von dem Marcipanteig und wälgert ihn rund und dünn

aus,

aus, als zu einem feinen dünnen Kringel, und setzet davon einen saubern Rand rundherum an die Kante des Marcipans, in selbiger Modell wie sie formiret ist, denn mit einer kleinen spitzen Scheere rundherum kraus und bunt eingeschnitten, und denn wie vorher gelinde ein wenig gebacken.

Regula 42.

Ein Guß auf dem Marcipan.

Man nehme von einem oder zweyen Eyern das Weiße, solches wohl klein geklopft, und denn feinen durchgesiebten Canarien-Zucker bey Löffeln voll dazu gethan und immer gerühret, bis es ein rechter weißer Brey wird, denn ein wenig Citronsaft darein gedrücket, auch den Marcipan auf dem Boden mit ein wenig Citronsaft bestrichen, und sodann den Guß auch darein gethan mit geschnittener Sucade, eingemachten Citronen- und Pommeranzen-Schalen und buntem Streuzucker sauber ausgezieret und denn abgetrocknet, so sind sie recht.

Regula 43.

Makronen zu machen.

Man nehme ein Pfund abgeschälte Mandeln, solche weiß und sauber abgewaschen und denn wieder trocknen lassen, denn mit ein paar Eyerweiß ganz fein gestoßen, in ein Geschirr gethan und mit einem Pfunde fein gestoßenen Zucker wohl durchgerühret und durchgestampft, denn von vier oder sechs Eyern das Weiße zu einem

steifen

steifen Schaum geschlagen und auch dazu gerühret, wie auch in Würfel geschnittene Sucade, solches alles wohl durch einander gerühret und denn als kleine länglichte Klümpchen auf Oblaten gesetzet, mit fein gestoßenem Zucker besäet und denn gelinde gebacken.

Oder Zweytens.

Anstatt ein Pfund Zucker nur drey Viertelpfund genommen und denn in allen Stücken es also gemacht als vorher.

Drittens.

Man nehme ein Pfund fein gestoßene Mandeln und ein Pfund fein gestoßenen Zucker, solches zusammen in eine Casseroll gethan und über gelindem Feuer ein wenig abgerühret, daß es nicht mehr an die Hand klebet, wenn man solche daran hält, aber ja nicht allzu lange über dem Feuer, sonst werden sie zu trocken, denn ein wenig abkühlen lassen, und sodann ferner mit vier oder sechs Eyerweiße, klein geschnittene Sucade und Citronschalen gemacht, als vorher.

Viertens.

Man nehme ein Pfund geschälte Mandeln und stoße sie klein mit ein wenig Rosenwasser, denn auch ein Pfund gestoßenen Zucker dazu gethan und zusammen wie ein Teig gestoßen, denn auch von 8 Eyern das Weiße mit unter die Mandeln und Zucker gestoßen, denn so thut man es in eine saubere Pfanne oder Kessel und setzet es in einen Backofen, der nicht mehr gar heiß ist, und läßt es eine Weile darin stehen, denn so nimmt man

man es heraus, rühret es wohl durch einander und denn wieder hineingesetzet, und dieses dreymal gethan. Von obgedachtem einem Pfunde Zucker muß man nur die Hälfte mit unter die Mandeln stoßen, und wenn man das dritte mal den Teig aus dem Ofen nimmt, so thut man den andern Zucker auch dazu, damit wohl durchgearbeitet und denn aufgesetzet und gelinde gebacken, als vorher. Will man in Würfel geschnittene Sucade und fein gehackte Citronschalen auch mit darein thun, solches stehet in Belieben, sie werden leicht und schön.

Oder Fünftens.

Man nehme ein Pfund schöne frische abgeschälte Mandeln, solche mit reinem Wasser etliche mal wohl abgerieben und abgewaschen, denn zwischen einem saubern Tuch rein abgetrocknet und mit ein ganz wenig Rosenwasser fein gestoßen, denn ein halb Pfund fein geriebenen Zucker auch dazu gethan und zusammen wie ein Teig gestoßen, denn heraus und in eine steinerne Schüssel gethan, von dreyen Eyern das Weiße die Keimen oder Galle abgemacht, wohl klein geklopft zu den Mandeln gethan, und bey einer Viertelstunde immer nach einer Seite gerühret, und sodann kann man Makronen als auch andre Confituren, als kleine Sternen, Rauten, Herzen und was man sonst vor Figuren will, davon machen, und denn wie vorher ein wenig gebacken.

Regula 44.

Zucker-Plätchen.

Man nehme zwölf Eyer, als acht mit dem Weißen und Gelben und von vieren nur das Gelbe allein, diese Eyer schlägt man mit einer steifen Ruthe bis sie recht dick werden, denn ein Pfund fein geriebenen Zucker dazu gethan und abermal bey einer halben Stunde wohl geschlagen, denn ein halb Pfund des besten feinsten Mehles und ein halb Pfund feine durchgesiebte weiße Stärke dazu gethan und zusammen durchgerühret, denn auf Papier geleget groß und klein, als man will, und denn in einer Tortenpfanne oder einem Backofen mit gelinder Hitze gebacken.

Oder Zweytens.

Man nehme zwölf Eyer, das Gelbe und Weiße jedes allein geschlagen, das Weiße zu einem steifen Schaum und das Gelbe alleine klein geschlagen, denn beydes zusammen gerühret und denn ein Pfund fein gestoßenen Zucker dazu und wieder gerühret, zuletzt ein Pfund gut fein trocken Mehl auch hinein gerühret, denn auf Papier gesetzet, groß und klein, wie man will, mit fein gestoßenem Zucker besäet, und denn gebacken.

Oder drittens.

Man nehme ein Pfund feinen Zucker, der recht dürre ist, solchen erstlich fein gestoßen oder gerieben, denn fünf gute große frische Eyer klein geschlagen, den Zucker dazu gethan und mit einer steifen Ruthe bey einer Stunde wohl geschlagen,

denn

denn über Kohlfeuer gehalten bis es lauwarm wird, aber immer geschlagen, denn abgenommen und geschlagen, bis es wieder kalt ist, denn 4 Loth fein Mehl und 2 Loth Stärkmehl hinein gethan, durch einander gerühret, denn auf Papier gesetzet, mit feinem Zucker besäet und gebacken.

Oder viertens, Spanische Zuckerplätchen.

Man schlage neun Eyer aus, das Weiße und Gelbe jedes allein, die Dotter klein gerühret, das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, denn zusammen gethan und mit einer steifen Ruthe wieder wohl geschlagen, denn mit einem Pfunde geriebenen Zucker wieder bey einer Viertelstunde geschlagen, denn auch ein Pfund fein Mehl, kleingeschnittenes Gewürz und Sucade darein gerühret, denn länglicht oder rund auf Oblaten oder Papier gesetzet, mit Zucker besäet und denn gebacken.

Fünftens.

Man nehme ein ganzes Ey und drey Eyerdotter, solche mit einem Küchenlöffel wohl klein geklopft, denn ein Viertelpfund fein gestoßenen und durchgesiebten Canarienzucker dazu gethan und eine gute Stunde ohn Aufhören gerühret, denn 6 Loth schön fein Mehl darein gerühret, aber nicht länger gerühret, als bis das Mehl nur eben durch einander ist, denn so thut man von diesem Teige in einen Trichter und läßt länglichte Striemeln auf Papier laufen, so groß oder so klein als man es verlanget, denn mit gröblichem Zucker bestreuet, der wie ein Sand aussiehet, und denn

unten und oben mit Feuer gebacken und hernach mit einem dünnen Messer von dem Papier abgeschnitten, sie werden sehr leicht und schön. Man kann auch ein wenig Bisam in den Teig thun, wenn es beliebet.

Regula 45.

Mandel-Bisquit.

Ein Pfund abgeschälte Mandeln mit Eyerdottern ganz fein gestoßen, denn ein Pfund fein gestoßenen Zucker dazu gethan, mit noch ein paar Eyerdottern wohl durchgerühret, denn aufgesetzet, mit Zucker besäet und denn gebacken.

Regula 46.

Citronen-Bisquit.

Dieses wird eben so gemacht als vorher die Mandel Bisquit, aber an statt ein Pfund Mandeln wird nur ein halb Pfund zu einem ganzen Pfunde Zucker genommen, von 2 Citronen die Schalen dazu gerieben und denn im übrigen gemacht als vorher.

Regula 47.

Zucker-Brodt.

Man nehme acht gute große frische Eyer, von solchen das Gelbe allein geschlagen, denn dasselbe klein gerühret, und denn ein Pfund geriebenen Zucker nach und nach bey Händen voll hinein gerühret, daß es recht rasch wird, denn auch einen Löffel voll Rosenwasser, Cardemom und Zimmet, alles wohl durch einander gerühret, denn auch das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und dazu gethan, und denn auch ein

halb

halb Pfund feines Mehl und ein halb Pfund feine durchgesiebte weiße Stärke zu allerletzt behende dazu gerühret, und denn in kleine länglichte blecherne Formen, welche man erstlich mit Butter bestreichen muß, gethan und gebacken. Wenn man keine blecherne Formen hat, so kann man papierne Kästchen machen, einen halben Bogen groß, solche gleichfals mit Butter bestreichen und darin backen. Wenn es gar ist, so kann man es in Stücken schneiden, wie man es haben will, denn ein wenig antrocknen lassen und verwahren.

Zweytens.

Man nehme ein Pfund Zucker und lasse denselben kochen und läutern, bis er ein wenig dick wird, und denn abkühlen, denn so schlage man von zwölf Eyern das Weiße und Gelbe mit einer steifen Ruthe, daß sie recht dicke werden, denn so thue man den gekochten Zucker dazu und ein Pfund feine durchgesiebte weiße Stärke, solches wohl durch einander gerühret, man kann auch wohl ein wenig Fenchel oder Citronschalen mit darein thun, und denn backen als vorher.

Regula 48.

Zucker-Pfeffer-Nüsse.

Man nehme sechs klein geschlagene Eyer, ein Pfund gestoßenen Zucker, solches erstlich wohl durchgeschlagen, hernach mit gutem feinen Mehl nach Gutdünken so dick gemacht, daß man es

wälgern und ausrollen kann, denn als einen kleinen halben Finger dick ausgerollet und mit einer runden blechernen Form ausgestochen, auf Papier gesetzet, welches mit geschmolzener Butter beschmieret seyn muß, und denn gebacken, das Feuer darf nur ganz gelinde seyn.

Regula 49.

Kleine Mandel-Kränze.

Man thut nur ein oder zwey gute Hände voll abgeschälte Mandeln in einen großen Mörser und stößt sie erstlich klein, denn von 2 Eyern das Weiße klein geklopft, dazu gethan und auch ein wenig zusammen gestoßen, und denn ein Pfund fein gestoßenen Zucker, nach gerade bey Händen voll dazu gestoßen, daß es ein rechter steifer Teig wird, den man wälgern und rollen kann, denn solchen auf einen Backtisch gethan, mit etwas fein gestoßenem und durchgesiebtem Zucker und feiner durchgesiebter weißer Stärke, solches zusammen gemenget, den Teig damit ausgewälgert, als wenn man kleine dünne Kringelchen machen will, dieses schneidet man denn in länglichte Stücke, bieget es rund zusammen als einen kleinen Ring, groß und klein wie man sie haben will, auch können davon allerhand Figuren mit dazu verfertigten Instrumenten ausgestochen und gemacht werden, und denn in einem Ofen oder Tortenpfanne gebacken, es läuft hoch auf und sieht schön aus, das Blech oder die

Torten-

Tortenpfanne muß vorher mit feiner durchgesiebter weißer Stärke wohl bestreuet werden.

Regula 50.

Das aufgelaufene Zuckerwerk.

Man nehme ein Loth schönen weißen Dragant und giesse darauf drey Loth Rosenwasser, solches eine Nacht geweichet, denn durch einen Tuch gewrungen, in einen Mörsel mit einem halben Eyerweiß gethan, und denn mit schönem weißem durchgesiebtem Zucker bey einer halben Stunde durchgearbeitet, daß es ein rechter Teig wird, denn auf einem Backtisch ferner mit feinem Zucker durchgearbeitet, bis man ihn wälgern und rollen kann, denn ausgerollet, in kleine Formen oder Modellen gedrücket, und denn in einer Tortenpfanne unten und oben mit Feuer gebacken, aber ja nicht mit zu starkem Feuer, der Zucker verschmelzet sonst und wird zu braun, auch muß man viel Stärkmehl unten in die Tortenpfanne streuen, es gehet sonst nicht gut heraus.

Regula 51.

Johannsbeeren zu überzuckern.

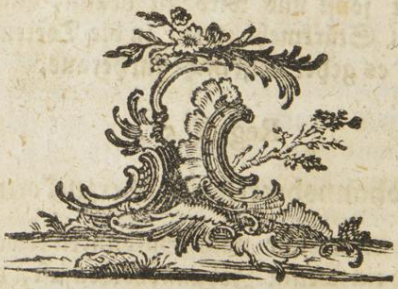
Man nehme nur nach Gutdünken etwas Zucker und ein wenig Johannsbeerensaft, auch so man will, ein wenig Rosenwasser, dieses in einem kleinen Pfännchen gekocht bis es ziemlich dick wird, denn rechte schöne Sträuschen Je-

Hannsbeeren dahinein getunket, geschwind wieder heraus gezogen und in feinen weißen durchgesiebten Zucker umgewälgert, daß sie ganz weiß werden, und denn aufgehenget, daß sie trocknen. Man muß sie aber gleich verbrauchen.

Regula 52.

Kirschen zu überzuckern.

Man nehme schönen weißen Zucker, läutere und koche ihn so steif, daß er gleich hart wird, wenn man einen Tropfen auf einen Teller fallen läßt, denn schöne frische Kirschen, ein nach dem andern hinein getunket, geschwind wieder heraus gezogen und aufgehenget, daß sie trocknen, sie müssen auch so frisch verbrauchet werden.



Register

Register
zur ersten Abtheilung.
Von Vorbereitungs-Regeln.

45. So:

66. Ein

Register
zur zweyten Abtheilung.
Von Garten-Gewächsen.

81. Sa-

106. Klei-

Register
zur dritten Abtheilung.
Von Suppen.

122. Or-

133. Sup-

148. Milch-

Register

zur vierten Abtheilung.

Von Fleisch und Flügelwerk.

182. Rind-

258. Ge-

299. Ge-

333. Jun-

347. Ka-

Register
zur fünften Abtheilung.
Von Fischen.

447. Fri-

Register
zur sechsten Abtheilung.
Von Pasteten.

Nun von Pasteten insbesondere, als:

475. De-

Register
zur siebenden Abtheilung.
Vom Braten.

511. Wil-

Register

zur achten Abtheilung.

Von Torten und Gebackenen.

656. Ge-

Register

zur neunten Abtheilung.

Von Milch und Eyern.

702. Ver-

Register

zur zehnten Abtheilung.

Von einigen wenigen und nöthigsten Confituren.

7. Kir-

29. Apri-

Inches 1 2 3 4 5 6 7 8

Centimetres 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

TIFFEN® Color Control Patches

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta	White	3/Color	Black

TIFFEN® Gray Scale

R G B W G K C Y M

A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19