



Erste Abtheilung.

Vorbereitungs-Regeln.

Regula 1.

Von Reinnmachung 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 Jahreszeit nicht anders leiden, doch wenigstens eine Nacht vorher abgethan werden, daß es recht durchkühlen kann, denn sonst 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 bleibt, sodann das Eingeweide auch zierlich ausnehmen, weiter das Hun, oder was es ist, ein wenig über die Flamme halten, daß es abfänget, 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 aufschumpelt, sonst reißet sie entzwen, 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 gefessen völlig bedecken, sonst siehet es sehr unansehnlich aus. An Fasanen, Berg- hünern, Rebhünern und Wachteln lästet 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 reisen

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

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

Was aber von zahmen Flügelwerk, als Hühnern, Kapannen, Ruchlein und dergleichen zum Kochen soll gebraucht 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 statet, auf diese Art werden die Federn alle durch einander naß und lassen sich desto leichter abmachen. Das Wasser, das zu den jungen Ruchens gebraucht 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 dabe 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 beim Reinnachen 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 völli daru umrühren kann. Mit alten Hünern oder Kapauen 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, hängt man sie aber auf, daß sie von der Luft berühret werden, so werden sie roth und unansehnlich. Thut man aber Hünner ab, die einige Tage liegen sollen, so müssen solche ebenfalls trocken gepflücket werden, denn sonst dauern sie nicht.

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

Alles Flügelwerk oder Federvieh, was zum Kochen oder sonsten anderer Art Speisen gebraucht werden soll, müssen ebenfalls 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 Klopffholz sogleich platt schlagen, sondern schläget man die Haut der Brust entzwey, sondern man muß schräge von der Seite darauf schlagen, und inder von einer Seiten zur andern umwechseln,

sehn, bis endlich der Knochen sich bricht und ganz platt wird; denn, wie vorher schon angezeigt 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 Strieß stecken, als wenn man sonst Braten aufspießet, und als denn 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 vorher 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 gesetzt, 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 sonst 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 abgewischt, und was zu kleinen Stücken eingehauen ist, auch sauber ausgepuket, 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 Gutsdücken 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 maßigen

Vo
gen und dem
wird und klein
ferro Geben
Luch kann
si über Salz u
lactine finken
nem fühlen
ret, bis sie
wird, so ist

Vom
Das ein
viele Sach
bereitung
Säfte ganz
in 4 oder 6
Misch, oder
werden wird
rein gewasch
rein ausge
den Händen
chen, mozu

Vom Legir
legiren heit
st, oder Lun
nachen, und
Eyer-Butter,
weicherer Bu

figen 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 gerührt, 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 Kruste ganz dünne abschneidet, denn das Brodt in 4 oder 6 Stücken geschnitten und in Rohm, Milch, oder Wasser gethan, wie es angezeigt werden wird, und wohl weichen lassen, denn mit rein gewaschenen Händen herausgenommen, und rein ausgedrückt, und denn so kann man es mit den Händen klein von einander reiben und gebrauchten, wozu es nöthig seyn wird.

Regula 5.

Vom Legiren, was solches ist und heisset.

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

I.) 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 macht.

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 sonst seyn müßte, und wenn man anrichtet und das Fleisch schon heraus genommen hat, so nimmet 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 sonst eine Buttertunke abrühret, es gibt solches einen guten Geschmack. Und also legiret man, wenn man zuletzt etwas sämig machen will.

Regula

Regula 6.

Vom Abschwizen.

Abschwizen 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 Lunte verdeckt, auf gelindem Feuer entweder ganz gar, oder nach Beschaffenheit der Sachen nur etwas abschwizen lässet, welches bey vorkommenden Sachen schon angezeigt werden wird.

Regula 7.

Eine Farcea) 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 Würfel, 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 ohne gefähr 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 Eiern, Salz, ganz fein gehackte oder geriebene Citron-Schalen, gestoßenen Cardemom und Muskatblumen, alles nach Proportion und Gurdünken wohl eingerichtet und solches

a) Farce ist so viel als Gefüllsel.

solches zu dem Kalbfleische gethan und ferner gebackt, daß es so fein als ein Teig wird, denn je feiner als es gebackt 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 gebackt werden bis es recht zähe wird, sonst hält es nicht gut zusammen. Man kann von der Farce so viel oder wenig machen, als man gebraucht, 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 Strücker 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 gesiebertem, 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 Tortenpfanne geleget, die Farce darauf, und also unten und oben mit Feuer gebacken, und beim 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 geweicht 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 Rühren 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 Muskatblumen, Zwiebeln oder Scharlotten, Petersillie, Basilicum und was einer sonst vor Kräuter gerne vermag, dazu gethan werden, aber vorher alles fein gehackt, und denn solches alles zusammen so fein gehackt, bis man von dem Rühren 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 Rassen 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.

B

Nuch

Nuch kann man davon in allerhand Pasteten gebrauchen. Ingleichen 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 farcirt wird.

Dazu kann man ein Stück Kalbs-Braten aus der Keule nehmen, oder Gebratene Hünner-Brüste, es mögen junge Hünner, 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 durchschwizen oder durchbraten lassen, aber nicht zugedeckt, sonst immer gerühret bis es durchgehends steif, und das Blut nur darinnen erstarrt ist, denn auf einen reinen Tisch oder Hackbrett gethan und erslich 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 gewechtes Weißbrodt, etwas weiches Rühren und ein paar rohe Eyer, auch ein wenig fein gerieben Brodt, Salz, ganz fein gehackte Citron-Schalen, gerieben Mustardazu, 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 Barsche oder sonsten vor Fische seyn was sie wollen, so müssen selbige vorhero geschuppt, ausgenommen, und denn sauber abgewischt 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 Strücken geschnitten, das andere Geribbe in ein paar Strücken geschnitten, rein abgewaschen, und nach Reg. 2. blanchiret, aber kein Salz dabey, denn heraus genommen und das Fleisch rein von den Gräten abgesehet, solches zu den rohen Fischen gethan und durch einander gebackt, 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 Gurdünken zu denen Fischen, so man hat, genug seyn kann, und daßes 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 Rühren 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 Hilfe nehmen, oder auch nach bewandten Umständen überhaupt von solchen Sachen eine Farce machen. Man kann diese Farce auch zu allerhand Fisch: Pasteten machen.

Regula. II.

Krebs: Butter.

Wenn man Krebs: Schalen haben kann, so muß man selbige nicht wegwerfen, sondern alle kleine rothe Beinchen und Schalen wohl aufheben, der schwammigte Bauch aber, wo die kleinen Beine angeessen 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 Mörsel 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 gerhan 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 geaſſen, die Schale mit einem Löſſel rein ausgedrückt und hingefeſet, daß es kalt wird, alsdenn kann man die rothe Butter abnehmen, zuſammen ſchmelzen und zum Gebrauch verwahren. Sie iſt zu vielen Tunkfen, wie auch zu geſtoſten jungen Erbsen, Spargeln, ausgemachten Krabben, Blumenkohl-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 geſtoſenen 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 Kohlfener hinſehen, daß es recht durchziehet, und ob es ſich gleich unten ein wenig aufſeſet, 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 zugieſen als

nöthig thut, solches wohl zusammen durchkochen und denn durch einen Haartuch oder feinen Sieb durchfließen lassen; kann man etwas gute Funke 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 Kohlfener 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 angelagert hat; es muß aber allezeit nur mit langsamen Feuer unterhalten werden, sonst wird die Brühe leicht bräunlicht, da es sonst, wenn es nur immer auf gelindem Feuer gehet, so leicht keine Noth hat. Auch muß das Fleisch gar nicht geröhret oder umgekehret werden, sondern immer auf die eine Seite 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 gebraucht werden, wozu man will.

Regula 14.

Coullige zu machen.

Coullige ist eine sämige durchgestiegte Kraftsuppe, welche man zu Suppen, Brühen, und vielen andern Sachen gebraucht, und werden derer mancherley gemacht, wie hernach folget, wir wollen also nur erstlich eine, welche ordinair gemacht und gebraucht 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-Reule, 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 durchschwizen und durchbraten lassen, man kann auch Lorbeer-Blätter, Zwiebeln und Kräuter mit dabey thun, denn wohl einschwizen 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 läset es denn noch ein wenig durchschwizen 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 Crullige damit zu machen gedenket, denn sonstien 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 darin
 innen gar zu machen, daß es einen schönen und
 hohen Geschmack bekommt. Nämlich, man will
 einen Kalcuten, Kapaun, oder andere Hühner
 und Rükchseins, Enten, Tauben, Hammel-
 Keule, Kalbs-Keule und Brüste, oder was es
 auch sonst 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 allenfalls 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-Bläts-
 tern, Basilicum, auch so man es vermag, ein
 wenig Thymian, ein wenig ganzen Pfeffer, ein-
 nige ganze Negelein und ein paar Stücke Ingber,
 das alles dazu hinein, und denn dasjenige, was
 man darinnen gar machen will, oben darauf ge-
 leget, denn zugedeckt, auf einen niedrigen Dren-
 fuß gesezet und immer nur gelindes Kohlf Feuer
 darun-

B 5

- a) Muß Brasier heißen. Einen Brasier einrichten,
 heißt etwas in einem kupfernen Geschir, wie wei-
 ter 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 angezeigt 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 läset sie recht heiß und gelb: braun 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 angezeigt 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 dar: ein thun, es bekommt eine schöne hohe Farbe dar: nach,

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 umgeheth, 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 hoch-braun 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 Citrons Schalen und Scheiben, ein wenig Funke 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, Funke 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 gebrannte 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 läßt 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 hier: von 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, Corrinten, in seine 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 et was 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 Tünke wird, aber fleißig gerühret, daß es nicht anbrennet, zulezt 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 seine Würfeln und solches zulezt zusammen daran gethan, und wenn man den Kalbs-Kopf angerichtet hat, so streuet man in seine Würfeln geschnittenes und gebratenes Weißbrodt darüber.

Regula 19.

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

In denen großen Küchen und Haushaltungen hat man dergleichen allezeit in Borrath, 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 Lunte 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 sonst keine Brühe oder Fleisch:Suppe zu der Lunte 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 Lunte 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 so dann 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 wenig 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, zulezt mit ein wenig Wein:Ësig 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:Ësig 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

ter in einen Topf oder steinerne Pfanne oder eine verzinnte Casseroll und schläget 5 bis 6 Eyer: Darter dazu, nebst ein ganz wenig Mehl, ein paar Lorbeerblätter, ein wenig gestoßene Muskatblumen, ein paar Stückchen Citron:Schalen, denn solches mit einem Küchen:Łffel wohl zusammen durchgeknettet, und denn mit ein wenig Wasser abgerühret, daß es eine sämige Sose wird, zuletzt mit ein wenig Wein:Łsig 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, gestoßte Kuchleins, 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 Gefröse, Morcheln, Pingeln, Trüffel, Pistacien, was man von diesen oder andern dergleichen Kleinigkeiten haben kann, daran, so wird es eine recht schöne Tünke und schicket sich fast über alles, wozu man sie gebrauchen will.

Regula 23.

Schüsöse, so auch über viele Sachen sehr gut.

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

Lorbeerblätter, ein Bündchen Kräuter, als Peter-
 sillie, Basilicum und ein ganz wenig Thymian,
 dieses zusammen durchgeknetet, und denn recht
 gute starke braune Brühe, so nach Reg. 13. ge-
 macht worden, daran gegessen, so viel als nö-
 thig thut, und damit abgerühret zu einer sämigen
 Sose, zuletzt Citron:Saft darein gedrückt, so
 ist die Sose recht und fast zu allen Pasteten, als
 auch sonst zu allen andern Sachen mit Nutzen zu
 gebrauchen. Man kann sie auch mit einigen In-
 gredientien, 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 Ci-
 tronendie braunen Schalen abgerieben, denn auch
 den Saft hinein gedrückt, die Kerne müssen aber
 nicht mit hinein kommen, dieses alles in einem
 Topf oder Pfanne wohl durchgeknetet, 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:Esig zugießen. Dieses
 ist eine angenehme Tunke über farcirte Ochsen-
 Zungen, ordinaire gekochte Ochsen:Zungen,
 Rüchleins, Tauben, Enten, Lamm:Fleisch und
 alles dergleichen.

Regula 25.

Gelbe Citron=Soße mit Mandeln.

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

Regula 26.

Weiße Capper=Soße.

Ein gutes Stück ausgewaschener Butter, einen halben Löffel voll Mehl, 2 Eyer=Dotter, ein wenig gestoßene Muskatblumen, Lorbeerblätter, ein paar Stückchen Citron=Schalen, dieses zusammen in einer Casseroll oder Pfanne wohl durchgeknetet, 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 Soße abgerühret, mit ein wenig Zucker gebrochen, so ist sie recht und gut zu gebrauchen, wozu man will.

Regula 27.

Braune Capper=Soße.

Man mache ein wenig hochbraun Mehl, nach Regula 16, und thue klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein klein Bündchen feine Kräuter, als Peterfillie, 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, Negeslein 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 durchgeknetet, denn mit einer klaren Fleischsuppe, oder nur mit ein wenig Wasser angenehet, 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,
C 2 ganz

a) Oder Rostbraten.

ganz klein gehackte Scharlotten, eine Portion klein gehackte Anschowis, Citronen, Lorbeerblätter, dieses zusammen durchgeknetet 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 gebackt, und denn nach obiger Regel gemacht, so ist es auch recht gut.

Regula 30.

Auster = Sose.

Die Auster 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 durchgeknetet, 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 Muskatblumen, und denn solches zu einer sämigen Sose abgerühret, denn kann man von den Austern den Hart abmachen, und die reinen Auster zu der Sose thun, so wird es eine recht schöne Sose.

Sofe. 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 vortreflich gut. Diese Tunkte schicket sich auch fast über alles, als über gebratene Kapannen, gebratene und gekochte Fische, insonderheit über Hechte, auch allerhand Sorten feine Pasteten, wovon sie auch seyn mögen, auch über abgeschwitzte Ruchleins, Lammfleisch und über alles, was man nur will.

Regula 31.

Muschel-Sofe.

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, Muskatblumen, dieses alles zusammen in ein Geschirr durchgeknetet, und denn mit ein wenig Brühe oder Fleischsuppe, oder ein wenig Wein und von der Muschel-Suppe zu einer sämigen Tunkte abgerühret, denn auch recht naturell abgekochte Muscheln, erstlich den Bart abgemacht, und zulezt in die Sofe gethan, so ist sie recht und ebenfals wie die vorhergehende Anster-Sofe zu allen zu gebrauchen.

Regula 32.

Aufgezogene Butter, oder sämige Buttersofe.

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 andere 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, sonst 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 nimmet 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 Muskatblumen und ein wenig Salz, dieses zusammen durchgeknetet, 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 durchgeknetet, denn

denn Citron:Schalen, Citron:Scheiben, rein gemacht Corinten, Muskatblumen und ein wenig Zucker, und denn mit Wein abgerühret, solte sie von dem Wein nicht scharfgenuß werden, so kann man ein wenig Wein:Esig 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 Muskatblumen, dieses zusammen durchgeknetet, 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.

Chocolad=Sose.

Man nehme ein Stück ausgewaschener Butter, 3 bis 4 Eyer:Dotter, und an statt Mehl ein Bier:tel pfund fein gestoßener und durchgeseichter Choccolade, dieses zusammen in eine Pfanne wohl durchgeknetet, 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 Ruchleins, 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 schweizen lassen, denn ein Stück ausgewaschener Butter, ein wenig Mehl, ein paar Eyer-Dotter, solches zusammen in einer Pfanne durchgeknetet, 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 Muskatensblumen 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 = Zachee.

Man nehme Morcheln, Trüffeln, Champignon, 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 Lunte durchgekocht, und zulezt Citron-Saft angedrückt, so ist sie recht. Diese Lunte 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 angezeigt, 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 einschwizen 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 einschwizen, und streuet ein wenig Mehl darüber, kurz vorher, ehe man das Masse 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, Trüffel, 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 geräucher-tem 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 Runderstück in Wasser geweicht und wieder ausgedrückt, ein oder zwey hart gekochte Eyer, das alles zusammen in einem Mörser ganz klein gestochen, denn ein wenig braunes Mehl gemacht mit Zwiebeln und Lorbeerblättern, das gestohene 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
 die zusammen
 Sose, ein
 oder einma
 macht, auch
 als zu dem
 und denn mit
 Sose abgerüh
 macht man ein
 kleine Stücke
 oder streuet sie
 Man giebt die
 junge Hühner,
 will, denn si
 schmittenes
 Scheiben
 und denn an
 und über ge
 Welche Sose
 braten,
 Man neh
 solche von der
 Zwiebel und
 fein gehackt,
 Butter in eine
 mit ein weni
 nie, solches zu
 wenig Pfeffer
 denn mit einer
 gen Sose abger

Butter, und einen kleinen Löffel voll Mehl, solches zusammen durchgeknetet, denn ein paar Anschowis, einige Cappers, Scharlotten, blanchirten oder einmal aufgekochten Peterfillie, alles klein gehackt, auch Citron Schaalen und Lorbeerblätter, alles zu dem Mehle und Butter hinein geknetet, 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 Kapannen, junge Hühner, 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, Hühner, 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 durchgeknetet 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 gedrucket, 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 oder auch überher geben, über einem Kinderbraten 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 geschnittenem 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 läffet 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 Champignon daran, noch einmal zusammen durchgekocht, so ist sie recht und eine gute Sose, die man sich auch machen kann, woben 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 Abschwikhen 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-Zage.

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 seiner Kräuter, als Thymian, Basillicum, Petersillie und Lorbeerblätter, Capers, 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, zulezt Citron:Saft daran gedrucket, 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 Sardels

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

Regula 47.

Sauce a la Keyne.

Man lasse ein Stückchen Butter recht gelbbraun werden, und thue denn eine Hand voll abgeblättern 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 Korbhel, Sauerampfer und dergleichen nehmen.

Regula 49.

Polnische: Brühhe.

Man nehme ein gutes Theil Sardellen oder Anschowis,

schowis, solche abgewaschen und ein wenig ausgewässert, denn nur mit den Gräten und einem Stückchen frisch ausgewaschener 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 durchschwikeln 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 Baumöl, Wein-Essig, einen Löffel voll Senf, und so es nöthig seyn möchte, auch ein wenig Salz, in ein Rümchen zusammen gerühret, so ist sie recht und eine schöne Sose, nach einem hohen Gout. Man kann sie zu Braten, Courtletten, 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 Würfel geschnitten, ein wenig Baum-Öle und so viel Wein-Esig als nöthig thut, dieses zusammen durchgemengt und in ein Rümchen besonders beigesetzt.

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 Rümchen besonders beigesetzt. Man kann diese Sose auch sonst 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 sisset, sauber ausgepuket, und denn wieder abgewaschen, so kann man sie gebrauchen wozu man will.

Regula 53.

Sein 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:Brüffel, Ochsen:Saumen 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 abgepußt werden; die Kälber:Brüffel weiß ausgewässert, und denn nur einmal aufgekocht, Morcheln, Trüffeln und Champion in warmen Wasser geweicht, und von den Morcheln die Stengeln abgepußt, Artischocken: Stühle werden nach vorher gehender Regel präpariret und in Würfeln geschnitten. Nun ist es wol nicht thunslich, 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, vorher abgekocht und sauber ausgepußt 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 torbeerblättern, Scharlotten sind besser als Zwiebeln, denn auch die Sachen dazu hinein gethan, über dem Feuer ein paar mal umgeschüttelt, und den recht gute Brühe daran gegossen, denn läßt man es ein wenig zusammen durchkochen, zulezt ein wenig Salz und Citron:Saft daran gedrückt, so ist es recht.

Regula 54.

Fein Ragout von Fischwerk.

Dieses Ragout bestehet aus lauter feinen
 D Sa:

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
sicht,

sicht, 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 zugehestet, so kann man sie auf allerhand Art gebrauchen, wie hernach folget.

Regula 56.

Züner, Kapaunen, Kalekuten, Enten, Tauben, Rüchlein 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, Flügel und Brust, fein zierlich zurecht gedrückt, 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 Rükhleins und dergleichen, kann man auffolgende Art eine Veränderung machen, nämlich man mache ein wenig weich Rühren, und thue etwas fein gerieben Brodt, ein wenig Salz, Muskatblumen, 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 Rükhleins 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 gesprühet, denn vorn beym Halse zugebunden, und die Rükhleins zierlich zurecht gedrückt, inwendig kann man sie mit ein wenig Force 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 Rükhleins, 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 Hünner, Kapauen, Kalckuten

Futen, Ruchleins, Enten, Tauben und was es sonst 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 gelöst, 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 schie-re Fleisch von den Gräten ab, was man ohne

Gräten abkriegen kann, man muß etwas ander Fischwerk dazu nehmen, sonst 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 Barsche farciren.

Regula 59.

Brodt-Farce zu Klümpchens.

Man nehme 3 bis 4 Rundstücke, nachdem man gebrauchet, solche, nach der 4. Regel, wohl eingewei- chet 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 durchschwitz- zen lassen, aber immer gerühret, denn hingesezt, 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 rüh- ren, nebst ein wenig Salz und Muskatblumen, auch so man will, Corinten, dieses alles ganz sachte unter einander aerühret, 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 durchgeseihtes 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

Stoffeln kleine zierliche länglichte, dreneckigte 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 gewechte Brodt dazu gethan, und ferner angerühret, wie oben angezeiget worden, sie werden auch recht gut.

Regula. 60.

Brodt-Klümpchen auf eine andere Art.

Man nimmet 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 Muskatblumen 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 Rühren

von 6 bis 8 Ethern 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 Peterillie, Muskatblumen, 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 Klumpchens davon machen, die recht gut sind.

Will man aber etwas damit füllen, als nämlich, eine Kalbsbrust, Lämmerbrüste, junge Hühner und Rühleinsbrüste, 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, Trüffel, Champignon 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 obungefähr 2 bis 3 Finger breit hoch Wasser darin, zum Feuer setzen, und wenn solches Wasser anfänget zu kochen, so sprengt 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 läset, 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 abpuken.

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 gesetzt, daß es langsam anfänget zu kochen, und denn wohl abgeschäumet, wer da will, der kann ein paar Kälber-Füße, Hühner-Füße oder sonst Kalbs-

Knochen, solche vorher wohl querschen oder kreuzweis durchhacken und mit dazu thun, denn läffet 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 merket, 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 bleibt, 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 gedrückt, aber die Kerne müssen nicht mit hinein kommen, Zucker soviel, daß es süß genug wird, Negelein, Zimmet, Cardemom und Muskatblumen, 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 abgenommen

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 abschidet, 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 gemeinlich 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 allmählig 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 Theezug, oder nur so kalt werden lassen, und denn mit einem Löffel aufgestochen. Wer etwas färben will, der färbet roth mit rothem Flor, gelb mit Saffran, blau mit Kornblumen-Saft, und wie es einem jeden sonst beliebt.

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 gestosene 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 gerührt bis vors Kochen, aber kochen muß es nicht, denn abgesehet, daß es etwas abkühlet und öfters umgerührt, wenn

es

es denn so weit, daß es nur noch laulich 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 durchgeläret, und denn gemacht, wie vorher gezeiget.

Regula 65.

Butter abzuklären zu allerhand Gebäckenen.

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 allmählig 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 wählenden langsamen Kochen nicht abschäumen, denn sie kochet sich von selbst rein, der Schaum setzet sich oben zu einer Haut, und das dicke Salz und Unreine setzet sich unten zusammen; Wenn man denn sieht, 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 während dem 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 gehödig bezwingen, und muß daher denn nothwendig in Schaum geraten, 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

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 Ethern 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 aufzehet, und denn so kann man alles damit ausbacken, was man will. Man muß es aber nicht zu heiß hinsetzen, sonsten

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

Regula 67.

Ein ander Klar zu allerhand Gebäckenen, 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 Eiern, 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 Gebäckenen.

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 Eier, und wer es hat und leiden mag, auch wol ein wenig Franz-Brantwein, solches alles erstlich in das gemachte Loch durch einander gerühret, und denn
ferner

ferner mit gut: rein: kaltem Brunnen: Wasser angeneket und angerühret, daß es ein rechter guter mittelmäßiger steifer Teig wird, und denn denselben auf dem Backtisch wohl durchgearbeitet, und mit den Händen wohl durchgewälget, 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, sonst 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 ausgerollet,

let,

set, 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 sonst, 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 durchgeknetet, denn 4 bis 5 Eyer mit ein wenig Wein wohl klein gequerlet, damit den Teig vollends angenehet, zusammen durchgeknetet, 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
E
sein

fein machen, nachdem er gebrauchet werden soll, will man eine Pastete von Hasen, oder Enten, oder was es sonst 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 gemenet, denn in die Mitte ein Loch gemacht, 3 bis 4 Eyer darein geschlagen, denn ferner mit recht kaltem Wasser angeneket, wohl durchgemenet 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, Lammfleisch 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 insonderheit

heit zu aufgesetzten Pasteten gebraucht, als nämlich von Wild, Rindfleisch, alten Kalefuten, 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 feinem 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 dar: ein, denselben Teig muß man recht steif und fest machen und wohl durcharbeiten, denn wälget 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 ründherum, 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 sonst kann, so kraus und so bunt gemacht, als man will und kann, denn schlägt man das Eyer gelb auch klein und bestreicht den aufgesetzten Rand damit, und denn gegen den Feuer, oder in einer Sorten: 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, sonst

sten stehet es nicht, denn an beyden Seiten die Kanten eben geschnitten und um die Schüssel gesetzt, wie vorher angezeigt, 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 nimmet einige Kälber-Noden, 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-Noden 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 Tüchlein gethan, fest zugemacht, daß keine Luft dazu kommen kann, wenn man davon gebrauchen will, so muß man durch ein Zwickloch so viel herauszapfen als man gebrauchet, so kann er wohl ein halb Jahr dauern, er muß aber nicht an einem dumpfigen Orte stehen.

Regula 74.

Oblaten zu machen.

Man nimmet 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 gebacket, 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 auswaschen, so backet es gut ab.

Regula 75.

Eine Peffel 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 kann man eine Rippe um die andre, den Knochen heraus schneiden und das so ein-
ums

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 gestoßtem Pfeffer angemengt 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 langsamem Feuer und auf der Rost gar, und denn auch gegeben wie man will.

Regula 77.

Wie man die Fricandaur 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 bekomme man 3 bis 4 gute Stücke, denn auch alle Haut und Sehnen, so sich inwendig bey der Ablösung finden, rein abgepußt, denn das Fleisch mit dem platten Hackmesser nur ein wenig platt geschlagen, und die

unebenen Ranten ein wenig abgeschnitten, und denn auf einer Seite sauber übergespickt, denn thut man es in eine Casseroll, erslich 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 Dreifuß auf Kohlen immer sachte in seiner eigenen Brühe schwichen lassen, bis dieselbe zuletzt ganz eingebraiset oder eingeschwichet 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 brauten, 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 darangethan, 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 schwizen, und denn ein paar Löffel voll von der Suppe darauf gegeben, solches mit denen Fricandaur 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 Syron 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 Fricandaur als von der Suppe abgethan werden, wenn man was nasses daran gießet, und denn kann man sie gebrauchen, wozu man will.

Zwente 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 ausge schnitten, 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 Ethern, sü-