

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-

hem Rohme, geschmolzener Butter, Salz, Muskatblumen, 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 ausgehöhlten 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 Eiern 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 Masse 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 Saucy: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 ausgedrückt 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 Muskatblumen, oder geriebenen Muskat, und hievon denn eine feine delicate Farce zusammen gehackt, will man Corinten darzu ein 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 übergearbet, 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 gelb: braun 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: So: se, nach Reg. 32 und 33, darüber machen, und auch garniren womit man will, ist recht gut.

Regula 80.

Savoyen = Kohl oder weißen Kohl ordi: nair 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 ausgedrückt, denn in 4 Stücken geschnitten, die großen Stengel auch heraus, und stückweise in eine breite Pfanne geleyet, nebst einem guten Stücke ausgewaschener Butter, etwas süßem Rohm, ein wenig Salz, Muskat: tenblumen, etwas gestohenen Zwieback, oder die Butter in ein wenig Mehl umgekehret, solches alles daran gethan, und auf gelindem Feuer langsam und verdeckt durchstosen lassen, und zu weilen 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 abstosen, und bey Kind: 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 ge-
kocht, denn das Wasser rein ausgedrückt, die
dicken Stengel herausgemacht, und den Kohl
ganz klein gehackt, denn etwas Butter in eine
Pfanne gethan, und recht heiß werden lassen, her-
nach einen Löffel voll Mehl darein gethan und
durchgerühret, denn auch den gehackten Kohl,
süßen Rohm, Muskatblumen, ein ganz wenig
Pfeffer und Salz, dieses denn wohl durchstosen
lassen, so kann es gegeben werden, woben man
will, auch kann man es mit allerhand Würste
oder Couletichens 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 et-
was dick darüber, und denn mit dünnen Scheib-
chen Butter überher belegen, denn auf einen nie-
drigen Drenfuß gesetzt und ein wenig heiße Asche
darunter gethan, denn eine Feuer-Schaukel ganz
glühend gemacht, und einige mal darüber gehalten,
daß es recht gelbbraun und schön wird, und denn
zur Tafel gegeben, und mit Wurst oder Car-
bonade 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.

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 kochte 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 ausdrückt, 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 durchgestoßet, 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 schweizen 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 einstosen 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 daher etwas lange kochen muß, wenn

wenn er denn recht gar und mürbe ist, so gießet man das Wasser rein ab, und stost 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, Muskatblumen und Rindfleisch-Suppe abstosen 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 abpußen 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 geleyet, daß er nicht zerbricht, und denn ein gutes Stück ausgewaschener Butter in eine breite Pfanne gethan, mit ein wenig Mehl und Muskatblumen durchgknettet, 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 durchschwizen und durchziehen lassen, und denn beyrn 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 puzen, 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 belesget 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 gesezet, 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 angezeigt ist, wohl abblecken
F
lassen,

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 feingeriebenem Brodte überher dick bestreuet, die rotthe Krebsbutter überher darauf geleget und denn in einer Torten Pfanne gebacken, so wird es recht schön aussehen; wenn man es zur Tafel gibt, so sieckt man die Krebs Köpfe rund herum 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.

Blumenkohl mit jungen Erbsen, Krebsen und Artischocken Stählen.

Den Blumenkohl 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 puzen, wohl abwaschen, und denn in Wasser, ein wenig Salz und ein klein Stückchen Butter, in einem Geschirre,

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 Krebschwänzen 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 gesetzt, 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 vom gekochten Blumen-Kohl, ein wenig Krebs-Fleisch aus den großen Scheeren zusammen gesucht, 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 Krebsen 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

F 2

backen,

backen, hernach einmal durchschneiden und damit garniren.

Regula 88.

Braunen Langenkohl mit Castannien.

Dem Braunkohl muß man die Blätter von den Stengeln abstreifen, und den Herzpohl mit dem mürben Stengel abschneiden und kreuzweise einkerben, man muß aber zusehen, daß man keine welle 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 gerhan und das Wasser rein ausgedrückt, denn mit einem guten Theile ausgewaschener Butter, und reingemachten Castannien in einen Topf gerhan, zugedeckt und auf Kohl-Feuer langsam durchgeschwitzet und zuweilen umgeschüttelt, bis die Castannien recht mürbe sind, und der Kohl mit der Butter wohl durchgestoßet 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 Castanien vollends zu recht gemacht, wie vorher, so wird er auch recht gut. Es dienet dabey eine Bratwurst, Saucis-chen, 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 Muskatblumen und ein wenig Salz, solches alles wohl durch einander gerühret, und zusammen durchgestoßet, so ist er recht. Denn schneidet man Semmel oder Rundstücke in lange Striemeln, solche in Butter gebraten, und wenn man anrichtet, solche überher aufden Spinnat gesteckt, und so man will, ferner mit Couilletten, Bratwurst, Saucischen oder kleinen Fricandaux, nach Reg. 77 gemacht, garniret.

Regula 90.

Sauerampfer zu kochen.

Den Sauerampfer muß man wohl verlesen
§ 3 und

und von den Stengeln abstreifen, denn rein gewaschen, das Wasser rein ausgedrückt und denn ein paar mal durchgehakt, hernach nebst einem Stückchen Butter in einen Topf gethan, zugedeckt und auf gelindem Kohlfeuer in seiner eigenen Brühe gar geschwizet, 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 Muskatblumen, auch so man will, Corinten, dieses alles wohl zusammen durchgerühret und durchgestoßet, 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 Eiern 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 rund herum in die Schüssel, und die dicken Enden auswärts gekehret, denn losgeschnitten und ein wenig von einander gerückt, 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-Soße darüber machen, nämlich gerieben Brodt, Wein, ein wenig Wasser, Butter, Zucker, Muskatblumen, dieses zusammen durchgekocht, und zuletzt mit ein paar Eyerdottern abgerühret, so ist die Soße recht. Man brauchet diese Soße auch über Artischocken.

Regula 92.

Artischocken zu kochen.

Die Artischocken muß man unten bey dem Stengel kurz abschneiden, und die kurzen harten Blätter sauber abputzen, denn oben das Spitze und rund herum 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 sitzt, behende herausnehmen, und denn eine Wein-Soße 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 Geschirre thut und verdeckt auf gelindem Feuer in ihrer eigenen Brühe gar schwichen 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 so: dann 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 woben 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 bey dem 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 Peterillie, ein wenig Pfeffer und ein wenig Rindfleischsuppe oder süßem Rohm abgestoßet, 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-Äpfeln.

Die Erd-Äpfel 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-Äpfel 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 Muskatensblumen durchgestoßet, so sind sie recht und gut.

Regula 98.

Erdtoffeln und Tertoffeln.

Dieselben werden eben so rein gemacht und abgekocht als die Erd-Äpfel, und weil sie etwas härter und trockener sind, so müssen sie auch ein wenig länger kochen, sie können zwar auch, wie vorher die Erd-Äpfel mit Rohm gestoßet werden, aber am meisten geschieht 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 dahincin und eine gute Zeit darin braten und schwitzen lassen, und zuweilen umgeschüttelt und umgerühret, zulezt 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 zulezt 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, zulezt, wenn sie gar und mürbe sind, ein Stückchen Butter in Mehl umgekehret und damit kurz einstofen lassen, so sind sie auch recht.

Die ordinairn 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 Peterillie 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, Muskatblumen, 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 gesetzt und ein wenig durchschwirzen 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 abgebrüheten 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 durchgeknetet, 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 gesetzt, 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 geschmolzenen Wachs gezogen und über die Stachelbeeren gedeckt, als denn so muß man von Kork solche große Pfropfen machen, die rund und glatt sind und just auf die Gläser passen, solche denn fest darauf gesetzt 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 bedeckt, 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 Bouteillen

len

ten 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 festzugepfropft, daß kein Wasser darein kommen kann, denn legt man etwas Heu in einen großen breiten Kessel, und setzt 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 gesetzt und fleißig untergehiet, 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 Pfropfe darin umkehren und wohl belaufen lassen, daß sie recht dick werden, denn in Sand gesetzt, 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 gelegt, und ferner mit geschmolzenem Wachs übergossen,

gossen, Papier und eine Blase darüber gebunden, in Sand gesecket 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 gesecket und nur meist halb gar gekocht, denn auf ein Tischtuch von einander geschüttet, daß sie rein abblecken 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 geleyet, erstlich aber einen reinen Tuch darüber gedecket, ein klein Gewicht darauf gesecket, daß sie ein wenig niedergedrückt 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 gleichfalls 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 gesecket und nur ein paar mal aufkochen lassen, denn aufgegossen, daß sie abkühlen,

abkühlen, hernach Wein-Eßig und gröblich gestoßenen Pfeffer zusammen aufgeköcht und auch wieder kalt werden lassen, denn die Bohnen mit Koblke und Lorbeerblättern in ein Fäßchen gepackt, den Boden wieder eingesehet, 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 gehörlig.

Regula 106.

Kleine Augurken einzumachen.

Man nimmet die kleinen Augurken, die grün und schön sind, von solchen macht man die Blütze, 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 geleyet und ein paar mal frisch Wasser gegeben, denn auf ein Tuch geleyet, daß sie rein abtrocknen, denn einen guten Biereßig oder Weineßig mit etwas Salz aufgeköcht 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

G

darauf

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 geleyet, 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 Muskatblumen, alles ganz bey dem Einmachen mit darunter mengen, solches ist auch sehr gut.

Regula 107.

Große Augurken in einer Lake einzumachen, welche man den ganzen Winter an Speiszen 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, Pflirsigblättern, 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 bedeckt seyn, wenn sie abgekühlt sind, so leget man einen Deckel, der sich darin paßet, und ein klein Gewicht darauf, daß sie ein wenig niedergedrückt liegen, und denn fest zugemacht 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 ausger

ausgewässert, und denn nach Belieben an allerhand Ragouen und Fricasseen oder Brühen gebrauchet, wie man will. Man kann sie auch in kleine Würfel 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 abblecken 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 zugespicyt 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 voll-

lends ausgeputzet rein abgewaschen und wieder trocken lassen, hernach in weite Zuckergläser gesetzt und eine Lake, wie zu Erbsen, darauf gegossen; mit Wachs zugeschmoizen 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 III.

Spargel in Lake einzumachen.

Es ist die Spargel-Zeit von nicht gar langer Dauer, daß man solche haben kann, wer sie dennach in solcher Zeit überflüssig hat, der verwahret sich einen beliebigen Vorrath, und zwar also: Man breche oben die Köpfe ab, so weit als das Würbe gehet, und solches denn klein geschnitten wie Erbsen, denn abgewaschen, in kochend Wasser gethan und nur einmal aufkochen lassen, denn aufgeessen, daß sie ablecken und abkühlen, und denn wie die jungen Erbsen, wie oben bey Regula 109, in Boueillen mit Lake eingemacht, fest zuacpfropft, an einem kühlen Orte in Sand verwahret und auch mit Sand zugedeckt, so kann man sie haben, wenn die andern längstens vorbei 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, Erüble und Spargel zur Winterzeit 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 hingesezt 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 sezet es hin, so kann es dauern, 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.

