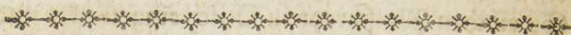


den mit darunter gerühret, denn ein gutes Theil gekrellte Corinten, nebst dem Spinnat, dazu gethan, wohl durcheinander gerühret, einen bleyernen Rand, nach Reg. 525, eingerichtet und darin gebacken, denn angerichtet und geschmolzene Butter darüber.



Neunte Abtheilung.

Von Milch und Eiern.

Regula 666.

Einen Rohm zu machen.

Man nehme zwey Kannen Milch, und solche zum Feuer gesetzt, denn ein wenig fein Mehl mit zweyen Eiern ganz fein und klein gerühret, und denn noch zwey Eier und ein wenig Milch dazu gerühret, wenn die Milch anfänget zu kochen, solches mit einem guten Stücke frischer Butter allmählig hinein gerühret, und eine ziemliche Weile langsam gekocht und sters gerühret, denn hingeseht, daß es kalt wird, so kann man es zu vielen gebrauchen.

Zweytens.

Man setze eine Kanne Milch zum Feuer, und denn ein Viertelpfund so fein wie Mehl gestoßene Mandeln, vier Eyerdotter, vier Löffel voll Mehl mit ein wenig Milch angerühret, und denn allmählich in die kochende Milch gerühret, ein

ein wenig Salz und denn eine gute Zeit auf dem Feuer stets gerühret, und so es allzu dick wird, so kann man ein wenig Milch dazu gießen, denn wieder noch ein wenig kochen lassen und stets gerühret, denn hingeseht, es formiret sich nach einem Tage als ein Gellee.

Oder Drittens:

Ein Quartier Milch, etwas fein Mehl, ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, und ein Viertelpfund frische Butter, dieses zusammen fein angerühret, und denn auch stets auf dem Feuer abgerühret, will man es gelbigt haben, so macht man solches mit ein wenig Safran, denn aufgegossen und kalt werden lassen, so ist es auch recht.

Regula 667.

Süßmilch von Rühmilch.

Die Süßmilch wird sonst, wie bekannt, von Schafsmilch gemacht, wenn man aber solche nicht haben kann, so nimmt man einen wohl glazirten Topf, so groß man ihn haben will, und bohret unten, wo der Boden angehet, ein Loch, und machet einen Zapfen oder Zwick darein, und sodann den Topf voll süße Milch gegossen und fünf Tage stehen lassen, denn unten abgezapft und wieder voll süße Milch gegossen, Salz darüber gestreuet und zugebunden, darnach den Topf auswendig sauber rein gemacht und mit Salz angerieben, und so oft man denn von der Milch gebrauchet, so muß der Topf mit süßer Milch wieder voll gemacht,

gemacht, durchgerühret und mit Tüchern überleget werden.

Regula 668.

Mandel-Milch.

Man nehme nach Belieben ein Pfund oder ein halb Pfund abgeschälte Mandeln, solche mit Rosen- oder Orangen-Wasser so fein wie Mehl gestoßen, und denn mit kochendem Wasser durch einen Haartuch gestrichen, aber ja nicht mehr Wasser dazu, als daß es recht kräftig und sämig bleibet. Was nicht durch das Haartuch will, das muß man wieder stoßen, bis fast alles hindurch ist, und denn mit ein wenig Zucker süß gemacht, so ist es recht.

Regula 669.

Mandel-Käse.

Man nehme ein Stück Hausblase als eine Hand groß und schneide es klein, denn in ein wenig Wasser gethan, daß es bedeckt ist, eine Weile darin stehen lassen, und denn auf dem Feuer ganz gelinde gekocht, bis es weich wird, und allezeit gerühret, daß es sich nicht ansetzet, denn warm durch einen Haartuch gestrichen, denn ohngefähr anderthalb Quartier süße Milch zum Feuer gesezet, und wenn solche anfänget zu kochen, vier gute Hände voll ganz fein gestoßene Mandeln, ein wenig Salz, Zucker und die durchgestrichene Hausblase, alles in die Milch gethan und wieder kochen lassen, aber allezeit gerühret, die Mandeln setzen sich sonst gerne an, denn abgenoms

genommen, und hingesehet, daß es abkühlet oder verschlägt, denn wenn es allzu heiß in die Form kommt, so will es nicht gerne ablassen, und so dann, wenn es noch laulich ist, in eine Form gegossen und hingesehet, daß es kalt und hart wird, wenn man es denn aus der Form machet und es sodann nicht ablassen will, so schlage man einen heißen nassen Tuch über die Form, so löset es sich, denn mit einer guten Eyermilch oder Rohm, oder Wein mit Zucker süß gemacht, zur Tafel gegeben.

Regula 670.

En Nüls, oder Bubbett, oder gebackene Milch.

Man nimmet ein ganz wenig, nämlich einen kleinen Löffel voll recht feines Mehl, rühret solches erstlich klein mit ein wenig süßem Rohm oder Milch, und denn ferner mit Zucker, geriebenen Citronschalen, acht bis neun Eyern, ein wenig Salz, und denn so viel Rohm oder Milch als nach Gutdünken nöthig ist, alles wohl durch einander geschlagen, denn eine Schüssel mit kalter Butter beschmieret, und solche auf Sand oder Salz in eine Tortenpfanne gesehet, daß sie recht egal und gleich stehet, denn das Angerührte hinein gegossen und unten und oben mit Feuer gebacken. Oder man setz eine weite Casseroll voll kochend Wasser auf einen Dreifuß und etwas Feuer darunter, die Casseroll muß aber ganz voll Wasser seyn, die Schüssel mit dem Angerührten darauf gesezt, mit einer andern gleichen Schüssel gedeckt,

deckt, und also auf dem kochendem Wasser gar gemacht, ist auch recht gut.

Regula 671.

Eyer-Käse.

Man nimmt zu 3 Rößeln Milch 10 bis 12 Eyer, solches mit einer Ruthe wohl zusammen durchgeschlagen, denn in eine zimmerne Schale gethan und damit in einen Kessel mit kaltem Wasser gesetzt, daß das Wasser meist so hoch als die Schale stehet, denn übers Feuer gesetzt und nicht zugedeckt, wenn es denn anfängt sich ein wenig zu härten, so muß man es heraus nehmen, so läuft es vollends zusammen, und denn so macht man es in Formen mit halb gar gekochten Rosinen und in Striemeln geschnittenen Mandeln, eine Schicht um die andere. Wenn man anrichtet, so muß man eine gute kalte Eyer-milch dazu in Bereitschaft haben, und auch den Eyer-Käse mit Mandeln und Rosinen bestrecken, auch Zimmet und Zucker überstreuen, so ist es recht.

Regula 672.

Gebackene Milch.

Man thue ein Viertelpfund feines Mehl in einen Topf oder tiefe Schüssel, solches erstlich mit ein wenig Rohm angenehet und klein gerühret, denn 24 bis 30 Eyer, nebst einem Quartier Rohm und Zucker dazu, solches mit einer steifen Ruthe wohl durch einander geschlagen, denn nach Reg. 72 einen Rand um eine Schüssel gesetzt

geseht und erstlich antrocknen lassen, denn die Schüssel mit Butter beschmieret und geröstete Semmelscheiben darauf gelegt, denn auch klein geschnittene Sucade, rein gemachte Corinten und gestoßenen Zimmet darüber gestreuet, das Angerührte hinein gethan und in eine Tortenpfanne auf Sand oder Salz geseht und gebacken, hernach wieder mit Zucker, Zimmet, Corinten und Sucade bestreuet; so ist es recht.

Regula 673.

Bubbet von acht Eyerdottern.

Man schläget acht Eyerdotter aus und rühret sie klein mit Muskatblumen, Salz und Zucker, denn ohngefähr ein Quartier süßen Rohin dazu, solches mit einer steifen Ruthe wohl durchgeschlagen, denn eine Schüssel mit kalter Butter beschmieret, das Angerührte darein gegossen und wie oben bey Reg. 670 auf kochendem Wasser gar gemacht.

Regula 674.

Englische Milch.

Man schlägt zwölf bis achtzehn Eyerdotter aus, solche erstlich klein gerühret, denn ein wenig Salz, Zucker, geriebene Citronschalen, nebst ein oder anderthalb Quartier Milch dazu, solches mit einer Ruthe wohl durchgeschlagen, denn so macht man von feinem gebranntem Wasferteig eine kleine feine aufgesehte Pastete, nach der Größe als man Teig oder Milch angeschlagen hat. Man machet es nämlich also: Man tollet erstlich ein wenig Teig dünn aus zu einem
Unzet:

Unterblatt, und darauf einen zierlichen Rand gesetzt, als wenn man sonst einen Rand um eine Schüssel machet, dieses muß man auf einen Bogen Papier verfertigen und damit in einer Tortenpfanne setzen, die angeschlagene Milch hinein gethan und unten und oben mit Feuer langsam gebacken, aber keinen Deckel von Teig darüber, so wird es recht gut.

Regula 675.

Gebackenen Caffee.

Man schlage funfzehn bis sechszehn Eyer mit ein wenig Salz klein, denn so nehme man zehn bis zwölf Loth fein gemahlten Caffee und koche denselben in ohngefähr ein oder anderthalb Quartier süßer Milch mit ein wenig Zucker und Zimmt, und denn durch einen feinen Sieb oder Haartuch gestrichen und zu den Ethern gethan, denn nach Reg. 72 einen Rand um eine Schüssel gesetzt, die Schüssel mit kalter Butter beschnieret, das Angerührte hinein gethan, in einer Tortenpfanne auf Sand oder Salz gesetzt und langsam gebacken, und denn warm zur Tafel gegeben. Auch kann man es, wie vorher die Englische Milch, in einen Teig machen, solches ist auch recht gut.

Regula 676.

Milch = Gellee.

Man nehme vor ohngefähr sechs Schillinge Hausblasen, solche wohl geklopft, denn klein geschnitten, mit ein wenig Wasser geweicht, mürbe gekocht, aber im Kochen auf dem Feuer stets gerüh-

gerühret und denn durch einen kleinen Sieb oder Haartuch gestrichen, denn so nehme man acht bis zehn Citronen und reibe die Schalen auf ein Pfund Zucker ab, und gieße denn eine Kanne süße Milch auf den Zucker und Citronschalen und damit ein wenig stehen lassen, denn so drücket man den Saft aus den Citronen, suchet die Kerne heraus und gießt etwas Wein zu dem Saft, denn so setzet man die Milch mit dem Zucker zum Feuer, thut die Hausblasen dazu und läßt es recht kochend heiß werden, aber immer auf dem Feuer gerühret, und denn den Wein mit dem Citronsaft auch dazu, so theilet es sich, denn durchgegossen wie sonst bey Regula 63 zu erschen ist, bis er klar und schön ist, und denn eingefüllt, worin man will.

Oder.

Ein Quartier Milch, von sechs Citronen die Schalen und Saft, drey Viertelpfund Zucker, vor 4 Schilling Hausblasen und etwas Wein, dieses eben so wie das Vorhergehende gemacht.

Regula 677.

Blammansche von Milch.

Man nehme vor drey oder vier Schilling Hausblasen, solches wie vorher wohl geklopft, klein geschnitten, geweicht, gekocht und stetig gerühret bis es mürbe ist, denn ein Quartier Milch, ein halb Pfund ganz fein gestoßenen Mandeln, nebst etlichen bitteren Mandeln darunter, denn auch Zucker, Zimmet und Citronschas

eronschalen, alles ganz daran gethan und mit den Hausblasen zusammen durchgekocht, aber immer auf dem Feuer gerühret, denn ganz stark durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen; die Mandeln müssen so fein gestoßen werden, daß sie sich fast alle mit durchtreiben lassen, denn auf eine Schüssel gegeben; so wird es recht gut.

Regula 678.

Craim zu machen.

Man nehme ein wenig ausgewasche Butter und thue solche in eine Casseroll oder Pfanne mit einem oder anderthalb guten Löffeln voll fein Mehl, solches ein wenig warm werden lassen, und denn wohl abgerieben, denn bis zehn oder zwölf Eyerdotter allemal bey zwey oder drey hinein gerieben, denn auch ein wenig Salz, Zucker, ein paar Stückchen ganzen Zimmet und Citronschalen, und denn nach Gutdünken so viel süßen Rohm, oder halb Rohm und halb Milch dazu gethan, und denn mit einer steifen Ruthe auf dem Feuer abgerühret, daß es nicht klüttere oder läset, sondern fein eben, sämig und schön wird, denn gleich auf eine Schüssel gegeben, und wenn es kalt ist, Zucker über gerieben; so ist es recht. Auch kann man es also machen, man rühret es erstlich an, wie oben angezeigt ist, und thut denn nur etwas von dem Rohm oder Milch dazu, die übrige Milch setzet man so zum Feuer, und wenn sie anfänget zu kochen, so rühret man das Angerührete mit einer steifen Ruthe hinein, daß es wird wie vorher, sollte es aber ja ein

ein wenig klumpicht oder uneben werden, so muß man es gleich durch einen feinen Durchschlag treiben, und denn wie vorher auf eine Schüssel geben, so ist es auch recht.

Regula 679.

Craim mit Mandeln.

Man machet erstlich den Craim eben so als vorher, wenn man aber die Eier anrühret, so thut man ein paar Hände voll gestosene Mandeln mit darein, und denn auf dem Feuer abgerühret, und wenn denn der Craim auf die Schüssel gegeben und kalt worden ist, so nimt man eine gute Hand voll abgeschälte Mandeln, solche mit eben so viel geriebenem Zucker klein gehackt, solches überher auf den Craim gemacht, und denn eine glüende Feuerschaukel darüber gehalten, daß es bräunlich wird, so wird es wie ein krauses Eis oder Rinde und siehet gut aus.

Regula 680.

Craim mit Pistacien.

Der wird eben so als der vorhergehende Mandel-Craim gemacht, nur daß man klein gestosene Pistacien darein thut, auch nur eine gute Hand voll rein gemachte Pistacien mit geriebenem Zucker klein gehackt, und solches wie vorher mit einer glüenden Feuerschaukel darüber macht.

Regula 681.

Schocolade-Craim.

Man machet es eben so damit als oben bey Regula 678, nur daß man ein paar Eyerdots ter weniger, und an statt des Mehls ein oder anderthalb

derthalb Viertelfund fein gestoene und durchgeschichtete Schocolade dazu thut, solches wohl abrühret und also anrichtet, aber keine Mandeln oder Pistacien darüber.

Regula 682.

Thee = Craim.

Man rühret den Craim eben so an als oben bey Regula 678, und denn so setzet man die Milch, oder Milch und Rohm, zum Feuer und läßt solche aufkochen, denn so thut man etwas grünen Thee oder Thee de Boue nach Gurdünken darein, solches wohl durchgekocht, denn durch einen Sieb gegossen, und damit den Craim abgerühret, und angerichtet wie vorher; so ist es recht.

Regula 683.

Wein = Craim mit rothem und weißem Wein.

Wird auch anfänglich eben so angemacht als oben bey Regula 678, man muß aber ein wenig Mehl und ein paar Eyerdotter mehr nehmen, als wenn man es mit Milch machet, und denn mit rothem oder weißem Wein, welches man beliebt, Zucker, daß es süß genug wird, ganzen Zimmet und Citronschalen, alles dazu gethan, wohl durch einander geschlagen, und denn mit einer steifen Ruthe auf dem Feuer wohl abgerühret; so wird es recht.

Regula 684.

Craim Brulee.

Man machet erstlich einen rechten Craim nach Regula 678, und solchen auf eine Schüssel gegeben,

ben, und wenn er oben bestarret ist, und bald zur Tafel gegeben werden soll, so streuet man gestoßenen Zucker recht dick darüber; und denn mit einer glüenden Feuerschaufel, von welcher man mit einem alten Tuch die Asche erstlich rein abschlagen muß, den Zucker auf dem Crain recht braun gebrannt. Man muß die Schaufel recht auf den Zucker halten, daß die Flamme davon steigt, so wird es recht braun und gut.

Regula 685.

Crain Brulee auf eine andere Art.

Man machet erstlich einen ordinären Crain, nach Reg. 678, aber ohne Zucker, und so bald er fertig ist, thut man ein gutes Theil gestoßenen Zucker in eine Casseroll, und läßt solchen recht hoch braun brennen, und sodann den gemachten Crain dahinein gerühret, und denn gleich auf eine Schüssel gegeben und kalt werden lassen.

Regula 686.

Crain Brulee noch auf eine andere Art.

Man verfertige erstlich einen Crain nach Regula 678. Man kann aber 15 bis 16 Eyer und von 4 das Weiße mit dazu nehmen, und wenn denn der Crain wie gehörig völlig fertig ist, so gießt man die Schüssel meist, aber nicht völlig voll, denn so nimmt man etwas von dem übrigen Crain und thut etwas eingemachten Johannisbeeren-saft, Citronsaft und mehr Zucker darein, solches wohl durch einander gerühret und über dem Crain gestrichen, denn mit der Schüssel auf ein wenig Salz oder Sand in eine Tortenpfanne gesetzt

G g und

und noch ein wenig gebacken, und denn Zucker darüber.

Regula 687.

Citron=Craim.

Dazu kann man 4 bis 6 große, und so sie nicht groß sind, wohl acht Citronen nehmen, von solchen schälet man die braune Schale ganz dünne ab, und schneidet sie in feine Striemeln und ein paar mal mit frischem Wasser die Bitterkeit wohl ausgewässert, denn ganz mürbe gekocht und auf einen Durchschlag gegossen, denn schälet man von den Citronen die weiße Schale ab und thut sie weg, die Säfte schneidet man in Scheiben, machet die Kern rein heraus, und denn solche mit den gekochten Schalen in eine Schüssel gethan, und viel fein geriebenen Zucker darauf gemacht, wohl durch einander gerühret und einige Stunden durchziehen lassen, denn so setzt man um eine Schüssel einen feinen Rand, so hoch als man es nöthig erachtet und läßt solchen erstlich antrocknen, und beschmieret hernach die Schüssel mit Butter; denn so schneidet man Rundstücke in Scheiben und schlägt ein wenig Milch mit ein paar Eiern klein, auch Zucker darunter, und denn eine jede Scheibe Rundstück darein getunkt, und auf eine Schüssel gelegt, daß es einziehet, denn so legt man erstlich davon eine Lage in die dazu präparirte Schüssel, und denn von den eingelegten Citronen darüber, denn wieder geweichtes Brodt, und so eine Schicht um die andere, bis es alle ist, oben überher kann man eine Lage Zuckerplätchen legen, auch

auch wohl eine Lage in die Mitte, nachdem es eizner daran wenden will, denn so schlägt man 10 bis 12 Eyer mit süßem Rohm und Zucker ganz klein und gießet die Schüssel davon voll, daß das Eingelegte recht bedeckt ist, und denn mit der Schüssel in eine Tortenpfanne auf ein wenig Salz oder Sand gesetzt und gebacken, so wird es recht gut.

Regula 688.

Citron=Craim auf eine andre Art.

Man nehme eben so viel Citronen als vorher, und davon die braune Schalen sauber abgerieben, denn so schneidet man die Citronen in der Mitten durch und drückt den Saft rein heraus, und den Saft durch einen Sieb in eine Casseroll gegossen, ein gutes Theil Hutzucker dazu gethan und zusammen kochen lassen, daß es ein wenig dick wird, und denn abgenommen, denn so macht man ohngefähr ein Viertelpfund abgeriebener Butter, daß sie wie ein dünner Bry wird, und denn nach gerade zehn bis 12 Eyer mit dem Weißen dazu gerühret, denn auch nach Gurdünken so viel Rohm dazu, als es leiden kann, nebst ein wenig Salz, den gekochten Zucker und Citronsaft, nebst den abgeriebenen Schalen, alles wohl zusammen durchgeschlagen, denneine Schüssel mit einem Rande zurecht gemacht, solche mit Butter beschmiret, und denn recht schön gelb geröstete Semmelscheiben in die Schüssel überhergeleget und das Angeschlagene darauf gegossen, vorher aber probirt, ob es auch süß genug ist, denn

in eine Tortenpfanne auf ein wenig Sand oder Salz gesetzt und gar gebacken, ist auch recht schön.

Regula 689.

Citron-Craim mit Wein als ein Schaum abgeschlagen.

Dieser Craim stehet beschrieben unter die Suppen bey Regula 170, weil man ihn zur Sommerzeit an statt einer kalten Suppe, und auch sonst auf kleine Schüsseln geben kann, man kann auch beyrn Anrichten in Stricmeln geschnittenes Zuckerbrodt zierlich darauflegen, ist auch recht gut.

Regula 690.

Einen delicaten Brey.

Man nehme nach Gurdünken etwas schöne frische Butter, solche in eine Casseroll gethan und heiß werden lassen, denn 3 bis 4 Hände voll Mehl darein gethan, wohl durchgerühret und ein wenig braten lassen, denn ohngefähr eine Kane kochende süße Milch darauf, nebst geriebenen Citronschalen, Zucker und Salz, solches ein wenig durchgekocht, aber allezeit gerühret, denn zehn bis zwölf Eyerdotter mit ein paar Löffeln voll Milch klein geschlagen und zu dem Brey gerühret, denn gleich vom Feuer abgenommen, zugedeckt und auf heiße Asche gesetzt, daß es zuziehet und sich unten ein wenig ansetzet. Wenn man den Brey anrichtet, so schneidet man das Unterste, das sich angesetzt hat, mit einem Löffel aus, und garniret damit die Schüssel, den Zucker darüber; so ist es recht.

Regula

Regula 691.

Kleine Pfannkuchen mit durchgestrichenen
Äpfeln, oder eingemachten Sachen.

Man thut etwas Butter in eine Casseroll oder
steinerne Schüssel, solche gegen den Feuer im-
mer gerühret, bis sie wie ein dünner Brey wird,
denn so schlägt man nach gerade 4 bis 6 Eyer da-
zu und immer gerühret, und denn gut fein Mehl
nach Gurdünken, solches ferner mit guter süßer
Milch angerühret, daß es ein dünner Pfannku-
chen-Teig wird, auch ein wenig Salz und Zucker
darein gethan, denn so macht man eine Kuchen-
pfanne sauber rein, läßt sie auf Kohlfener heiß
werden, und ein wenig Butter in ein dünnes Läu-
chen gemacht, die Pfanne so heiß damit bestrichen,
und denn ein wenig von dem Teig hinein gethan,
und ganz dünn und rund von einander laufen las-
sen, und was sich nicht gleich von dem Teig an-
setzt, solches gießt man wieder zu dem andern Teig,
und sodann solche dünne Kuchen gar gebacken, bis
sie alle sind, denn so muß man mit Zucker süß ge-
machte fein durchgestrichene Äpfel, oder was man
sonst darein haben will, in Bereitschaft haben,
und von solchen auf einem jeden Kuchen etwas
dünn überher aufstreichen, und denn die Kuchen
länglicht ein paar mal zusammen legen, denn so
thut man etwas Butter in eine größere Kuchen-
oder auch in eine Tortenpfanne, solche läßt man
gelbbraun werden, und denn die zusammen ge-
schlagene Kuchen in klein geschlagene Eyer umge-
kehrt, mit fein geriebenem Brodte auf beyden Sei-

ten bestreuet und also ein wenig gelbbraun geba-
cken, denn angerichtet und Zucker darüber. Auch
kann man diese Kuchen so naturell geben, nämlich,
man thut ein gutes Theil rein gemachte Corinten in
den Teig und denn wie vorher gebacken, und nach
gerade, als sie gar sind, schlägt man sie erstlich halb,
und denn als ein Viertel zusammen, und so nach
gerade auf die Schüssel angerichtet, bis man genug
hat, und zwischen eine jede Lage Zucker gerieben.

Regula 692.

Kleine Kuchen mit Johannisbeeren.

Man machet ein wenig abgeriebene Butter, daß
sie wie ein Rohm wird, denn 5 bis 6 Eyer dar-
ein gerühret, und denn ein gutes Theil fein gerie-
benes Brodt dazu gethan, daß es recht dick wird,
denn so nimmt man nach Gurdünken rein gemachte
Johannisbeeren, solche mit einem guten Stücke
Zucker wohl gekocht, daß es etwas dick wird,
denn abkühlen lassen und zu dem Angerührten ge-
than, und so man will auch Zimmet und Corin-
ten, denn wohl durch einander gerühret, denn so
läßt man Butter in einer Pfanne heiß werden, und
von dem Angerührten bey Löffeln voll dahinein
gesetzt, daß es eben so wie ein Thaler groß von
einander fließt; der Teig muß also beschaffen seyn,
daß er auch nicht allzu dünn von einander fließt,
sondern wenn man ihn mit einem Löffel hinein thut,
sein hoch bestehen bleibet, so kann man ihn mit dem
Löffel so breit von einander machen als man will,
allzu hart und steif muß er auch nicht seyn, man
kann ihn, so er zu dick ist, mit ein wenig süßem
Rohm

Rohm ändern, oder so er zu dünn ist, mit ein wenig geriebenem Brodte, und solches denn bey Pfannen voll einen nach dem andern gar gemacht, angerichtet und Zucker darüber. Man kann sie auch mit durchgestrichenen Aepfeln oder anderm Eingemachten machen, welches man beliebet.

Regula 693.

Compot von Aepfeln oder Birnen
weiß und roth.

Dazu muß man eine Art Aepfel nehmen, die nicht zu wässerig sind, solche abgeschälet, in der Mitten durchgeschnitten und die Kernhäuser heraus, denn in eine Casseroll gethan und so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, und denn ein recht gut Stück Hutzucker, nebst etwas ganzem Zimmet und Citronschalen mit daran, und also gekocht, wenn die Aepfel mürbe sind, so muß man sie behende heraus nehmen und zierlich anrichten, das Masse rein ab und wieder zu dem andern laufen lassen, solches denn mit noch einem guten Stück Zucker auf starkem Feuer recht kurz eingekocht, daß es wie ein Syrop wird, und solches über die Aepfel gegeben, auch Zimmet und Citron, denn abgenommen, kalt werden lassen und Zucker darüber. Von Birnen macht man es eben so, sie müssen aber etwas länger kochen, und also muß man mehr Wasser darauf gießen. Und wenn man die Compots, entweder von Aepfeln oder Birnen, roth machen oder haben will, so thut man im Kochen etwas rothem Flor und etwas Kirschen- oder Johannisbeeren-saft mit daran, und denn wie vorher gemacht,

gemacht, so hat man eine schöne Veränderung. Oder, wenn man die Äpfel oder Birnen in den Zucker und Wasser kocht und solche halb gar sind, so thut man ein paar gute Hände voll geriebenen Zucker in eine Casseroll und solchen auf dem Feuer abgerühret und abgebrennet, daß es ganz hoch und roth wird, denn das Äpfel- oder Birnwasser durch einen Sieb darauf gegossen, die Äpfel oder Birnen auch dazu gethan und denn auf starkem Feuer ganz kurz zu einem dicken Syrop eingekocht, und denn zierlich und proper angerichtet. Mit den Äpfeln kann man es auch also machen, nämlich: ehe man sie abschälet, so schneidet man sie in der Mitten von einander, die Kernhäuser heraus, und denn so setzt man sie auf einem Rost zum Feuer, daß die Schale darauf recht hochbraun oder ein wenig schwarz wird, man muß sie aber vorher mit einem Messer überher einrißen, und so kann man die schwarze Schale abziehen, so hat es unten eine schöne braune Farbe, und denn eben so als wie vorher es damit gemacht, es siehet gut aus.

Regula 694.

Makronen-Ruchen, oder ein Ruchen von feinen Nudeln.

Makronen sind eigentlich die feinen Nudeln, so man bey denen Gewürzkramern kauft, und davon nimmt man nach Gutdünken zu einer mittelmäßigen Schüssel ein halb oder drey Viertelpfund Nudeln, solche denn in süßer Milch ganz dick gekocht und in eine Schüssel gethan, daß es abkühlet,

let, denn so macht man etwas abgeriebene Butter, und nach und nach 6 bis 8 Eyer darcin gerühret, nebst Salz, geriebene Muskat und ein wenig Zucker, auch rein gewaschene Corinten, denn auch zuletzt die gekochte Nudeln ganz behende dazu gerühret, daß sie nicht zu sehr vermüset werden, auch kann man das Eyerweiß allein lassen, zu einem steifen Schaum schlagen und zuletzt mit den Nudeln dazu thun, denn eine Schüssel mit kalter Butter beschmieret, das Angerührte darauf gemacht, mit geriebenem Käse oben überher ein wenig dick bestreuet und sodann die Schüssel auf Sand oder Salz in eine Tortenpfanne gesetzt, und unten und oben mit Feuer gebacken.

Regula 695.

Ein ander Makronen-Gebäckenes.

Man machet die Makronen oder Nudeln erstlich eben so zurecht als vorher, denn keine Pasteten-Formen mit Butter bestrichen und mit geriebenem Brodt überher bestreuet, denn das Angerührte hinein gethan, mit geriebenem Käse überher bestreuet, und denn in eine Tortenpfanne gesetzt und gebacken. Wenn man die Nudeln etwa nicht zu Kaufe haben kann, so kann man sie allensals selber machen, nämlich: man thut ein wenig fein Mehl auf einen Backtisch, schlägt ein paar Eyer klein, und damit das Mehl zu einem harten steifen Teig angerühret, und sodann denselben so dünn als ein Papier ausgerollet, denn solches in breite Strieme geschnitten, ganz dünn mit Mehl bestreuet, denn einen auf den andern gelegt und ganz dünn

und feingeschnitten, denn die geschnittenen Nudeln in kochend Wasser gestreuet, ein paar mal aufkochen lassen, denn auf einen Sieb oder Durchschlag gegossen, daß sie rein abtriefen, und denn so kann man sie so frisch gebrauchen, wozu man will, nämlich in Milch gekocht, oder in Rindfleischsuppe, oder zu einem Kuchen und Gebackenen.

Regula 696.

Amulett mit jungen Hopfen, oder mit Spinat, oder mit Sauerampfer.

Ein Amulett ist eigentlich ein Kuchen von lauter Eiern, und der nur auf einer Seite gebacken wird, wie hernach folget. Den jungen Hopfen muß man pflücken lassen ehe er zu lang und zu groß wird, denn das Würbe abgebrochen, wohl gewaschen und in Wasser nur ein paar mal aufkochen lassen, und sodann aufgegossen, daß er rein abtriefet, denn in eine Pfanne mit einem Stücke ausgewaschener Butter, geriebenem Brodt, Salz, ein wenig Fleischsuppe oder süßem Rohm gethan, dieses zusammen ein wenig kurz abgestoßet, denn 8 bis 10 Eier mit ein wenig Salz klein geschlagen, denn etwas Butter in eine Pfannkuchen-Pfanne gethan, die nicht allzu klein ist, und heiß werden lassen, denn die Eier darein gegossen, und so bald es nur unten ein wenig gebacken ist, immer und überher mit einem Messer so schräge hinein gestochen und das Dünne unterlaufen lassen, so lange bis kein Dünnes mehr oben ist, denn in eine flache Schüssel gethan, oder erstlich einen flachen Teller unten eingelegt, aber der Kuchen muß nicht umge-

umgekehret werden, sondern die weiche Seite muß oben bleiben, denn so macht man den abgestoßten Hopfen oben überher darauf, die Kante oder den Rand von dem Kuchen rundherum umgeschlagen oder umgewickelt, über dem Hopfen fein gerieben Brodt gestreuet und dünne Scheibchen Butter darüber geleyet, und denn mit einer glühenden Feuerz schaufel Farbe gegeben. Und so macht man es mit Spinnat und Sauerampfer auch, ein jedes muß erstlich nach seiner Art wie gehörig präpariret und zurecht gemacht werden.

Regula 697.

Amulett mit Aepfeln.

Man schälet und schneidet Aepfeln in ganz dünne Scheibchen, und denn solche mit Butter und Zucker abgeschwiket, daß sie mürbe und schön werden und nicht zu sehr vermüsen, und denn wie vorher von 7 oder 8 Eiern ein Amulett verfertigt und ferner, wie mit dem jungen Hopfen, auch also gemacht.

Regula 698.

Amulett mit gerösteten Semmeln.

Man thue ein wenig Butter in ein Geschire und lasse sie schmelzen, denn so viel Eier dazu geschlagen als einem beliebet, und solches zusammen mit ein wenig Salz klein geschlagen, denn Weißbrodt in Striemeln geschnitten und in einer Pfannkuchen: Pfanne mit Butter gelbbraun gebraten, denn auch die Eier darauf gegossen, und wie vorher immer mit einem Messer unter gestochen und das Dünne unter laufen lassen, und also

also nur eine Seite gebacken. Wenn er gar ist, so legt man einen verkehrten Teller darauf, und eine Schüssel darüber gedeckt und also zusammen herumgekehret, daß die Gebackene oder Brodseite oben kommt, denn mit gebackener Peterfillie garniret oder ein wenig Weinesig dabey gegeben.

Regula 699.

Amulett mit allerhand geräucherten Sachen.

Man kann dazu nehmen, was man will und haben kann, nämlich, ein Stück kalte geräucherte Ochsenzunge, oder von Schinken, oder geräuchertem Fleisch, auch trockene Bückeling, wo sie nicht gar zu hart sind. Was man denn nun von solchen Sachen hat, das schneidet und hacket man erstlich klein, denn so viel Eyer klein geschlagen als man nöthig hat, und denn wie vorher gebacketen, und so bald es sich unten nur ein wenig gesetzt hat, so streuet man das Gebackte oben überher hinein, und denn ferner, wie schon angezeigt, gar gebacken und die weiche Seite auf einem verkehrten Teller unten gekehret. Wenn man ein solch Amulett mit gesalznen Sachen machet, so thut man in die Eyer kein Salz.

Regula 700.

Amulett mit Anshowis und gebackter Peterfillie.

Die Anshowis und Peterfillie muß man vorher rein machen und klein hacket; denn in eine Schüssel thun und erstlich mit ein paar Eyer klein schlagen, hernach noch so viel Eyer dazu geschlagen, als man gebrauchet, und denn wie vorher gebacken.

Regula

Regula 701.

Ein Brey oder Gemüse von Stärkmehl.

Man nehme halb Wein und halb Wasser so viel als einem beliebt, und thue Zucker und geriebene Citronschalen darein, denn zum Feuer gesetzt, daß es kochen wird, und denn so viel fein gewachte weiße Stärke mit einer steifen Ruthe hinein geschlagen oder hinein gequerlet, so dick oder so dünn als man es haben will, denn angerichtet und Zucker darüber.

Regula 702.

Verlohrne Eyer mit einer Wein-Sose und Corinten oder mit einer Sauerampfer-Sose, oder mit durchgestrichenen Johannisbeeren.

Die verlohrne Eyer machet man nach Reg. 62 so viel man gebrauchet, und denn eine Wein-Sose mit Corinten dazu nach Regula 34, oder eine Sauerampfer-Sose nach Reg. 37, oder man thue schöne reife Johannisbeeren in ein Geschirre mit einem guten Stücke Zucker, solches ein wenig zusammen kochen und denn etwas abkühlen lassen, und sodann durch ein Haartuch gestrichen und über die Eyer gegeben. Wenn keine frische Johannisbeeren sind, so kann man es mit Johannisbeeren-saft auch also machen.

Regula 703.

Gefüllte Eyer.

Die Eyer werden erstlich hart gekocht, denn in kalt Wasser gethan, abgeschälet und länglicht in der Mitten durchgeschnitten, denn das Gelbe heraus

herausgenommen und klein gehackt, denn so macht man nach Proportion ein wenig abgeriebene Butter, mit ein paar Eiern abgerieben, denn auch ein paar nach Regula 4 in Milch geweichte Rundstücke, ein wenig Salz, Corinten, Zucker und geriebene Muskat, daß alles wohl durch einander gerühret, zulezt auch die gehackten Eyerdotter behende dazu gethan, und so es nöthig thut, auch ein paar Löffel voll süßen Rohm, mit diesem denn die Eier ganz rund und hoch wieder ausgefüllet, denn eine Tortenpfanne mit Butter beschmieret, die gefüllten Eier hinein gesetzt und gebacken, daß sie oben gelbigt werden, unten darf nur ein wenig heiße Asche seyn, oben aber ein wenig stärker Feuer, denn so kann man von den Sosen eine, wie vorher zu den verlohrenen Eiern, dazu machen, welche man beliebet.

Regula 704.

Eyer mit einer Robert=Soße.

Man kocht so viel Eier als man benöthiget ist, etwas hart, denn in kaltes Wasser gethan, abgeschälet, in Stücken geschnitten und auf eine Schüssel angerichtet, denn eine Robert=Soße nach Regula 20 und 21, darüber gemacht, oder auch nur abgerührten Senf und Butter.

Regula 705.

Rührey mit Aepfeln.

Man nehme abgeschälte recht mürbe Aepfel und schneide sie erstlich in 4 Theile und die Kernhäuser heraus, denn in ganz dünne Scheibchen geschnitten und mit Butter und Zucker ein wenig abge-

abgeschwizet, daß sie mürbe werden, denn so viel Eyer in eine Casseroll geschlagen als man nöthig hat, solches zu einem Rühren abgerühret, und wenn es bald recht ist, die Nessel dazu gethan und vollends abgerühret.

Regula 706.

A la Trieb von Eyern.

Man kocht zehn bis zwölf Eyer, oder so viel man will, erstlich hart, denn so schneidet man sie in Scheiben, und thut sie in eine Casseroll oder nur auf eine Schüssel mit etwas Butter, Senf, Muskatblumen, Salz und ein wenig Wasser, solches ein wenig durchgekocht; so ist es recht.

Regula. 707.

Kleine Auster-Kuchen zum Aufheben.

Wenn es in der Zeit ist, daß die Aустern etwas wohlfeil zu haben sind, so kann man, nach Belieben, einen Vorrath oder ein gutes Theil also präpariren, nämlich, die Aустern aus den Schalen und den Bart abgemacht, denn die Aустern in ein Geschirr über dem Feuer nur ein ganz wenig gekellet, daß nur eben die überflüssige Nasse heraus gehet, denn auf einen Durchschlag gethan, daß sie abkühlen und rein abtriefen, denn auf einem saubern Tisch mit fein gestoßenem Zwieback, Muskatblumen und feingehackten Citronschalen ganz klein gehackt, daß es wie eine feine Farce oder Teig wird, und hievon denn kleine platte Kuchen gemacht und auf einem dünnen Brette in einem verschlagenen Backofen, oder auch in einer Tortenpfanne gelinde und langsam getrocknet,

bis

bis sie so hart sind, daß man sie in einem Mörsel stoßen kann, und denn an einem warmen und trocknen Orte verwahret; wenn man davon gebrauchen will, so kann man es in einem Mörsel stoßen, oder man kann es auch vorher einweichen. Man kann viele Speisen und Sosen einen angenehmen Geschmack damit geben.

Regula 708.

Das vortrefliche Pommeranzen-Wasser als ein sehr angenehmes Sommer-Getränk.

Zu hundert Pommeranzen gehören sechszeñ Kannen gut Brunnenwasser und sechszeñ Pfund feinen Canarienzucker, das Wasser und Zucker zusammen in eine große verzinnete Blase gethan und bey einer Stunde ganz langsam kochen lassen, denn von 4 oder 6 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, darauf gerühret, und denn wie ein Gallert durch ein wollen Tuch gegossen und durchgeklärt, denn 4 Kannen Rheinischen Wein, 2 gute Hände voll Pommeranzenschalen, welche ganz dünn von dem weißen Fleische abgeschälet werden müssen, denn auch von allen Säften das Weiße rein abgeschälet, und weggethan, die Säfte entzwey geschnitten und die Kerne rein heraus gesucht, dieses alles mit 4 Löffeln voll guten Jest auf ein kleines reines Faß gethan, das Zuckerwasser muß aber noch laulich seyn, solches denn 14 Tage stehen lassen und denn auf Bouteillen gemacht, die aber mit einem guten Pfropf müssen versehen, und mit einem Bindfaden fest zugebunden

den

den werden, je länger es nun auf Bouteillen im Sande stehet, je besser es immer wird.

Regula 709.

Das veritable Rossolis de Touraine.

Man nehme 8 Maasß oder Kannen Franz Brandtwein, 14 Loth gestoßenen Zimmet und ein halb Loth gestoßenen Coriander, dieses eine Nacht infundiret, hernach zusammen gethan und distilliret, das erste so herab kommt, wird wohl aufgehoben, und was nachläuft brauchet man zum Clarificiren des Zuckers, nämlich, man nehme den Nachlauf und thue dazu 6 Pfund Zucker, solches zusammen geläutert mit einem Eyerweiß und einer frischen Citronschale, wohl abgeschäumet und langsam gekocht, bis zur Consistenz, denn kalt werden lassen und zu obigem Spiritu gegossen, denn 4 Gran Ambra und 6 Gran Muscus mit Zucker so klein gerieben, als möglich ist, dieses in ein feines Tüchlein gemacht und in den Rossolis gehänget, und denn bis zum Gebrauch bewahret.

Regula. 710.

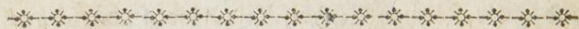
Kapaunen in 14 Tagen recht fett zu machen.

Wenn man die Kapaunen aufsehet, daß man sie fett machen oder stopfen will, so nehme man nach Proportion als man viel Kapaunen hat, auf zwey gute Hände voll Gerstenschrot, 3 Messerspißen voll Antimonium, 3 Messerspißen voll Gummi, Salpeter und 3 Löffel voll Baumöl, dieses zusammen mit Milch angemacht, daß ein Teig daraus wird, und von demselben denn

H h

kleine

Kleine länglichte Klümpchen gemacht, daß sie der Kapaun eben verschlucken kann, und denn einem jeden Kapaun Morgens 8 Stück, Mittags 8 Stück, und Abends 8 Stück davon gegeben, hernach nur den Teig mit Wasser und klarem Gerstenschrot angemacht, und wie angezeigt, die Kapauern Morgens, Mittags, und Abends damit gefüttert. Wer da will und es hat, der kann sie in einen kleinen Trog Milch zu trinken geben, welches besser als Wasser ist, so wird man nach 14 Tagen die Probe erfahren. Wenn man sie abthut, so kann man sie die Zunge ausreißen, und also aufhängen, daß sie sich zu Tode flattern, oder man kann sie auch nur ordinair abthun.



Zehnte Abtheilung.

Von einigen wenigen und nöthigsten Confituren.

Regula 1.

Wälsche Nüsse einzumachen.

Man nimmt die wälschen Nüsse ohngefähr um Johannis, wenn sie noch kein hartes Holz gesehet haben, und denn so sticht man mit einem hölzernen Psriemen einige Löcher kreuzweis durch die Nüsse, denn in gut Brunnenwasser geleset, alle Tage 3 mal frisch Wasser gegeben, und solches 9 Tage continuiret, denn in einem Kessel mit

mit