

Des
Klugen
Und
Rechts-verständigen
Haus=**G**atters
Neuntes Buch.



Das I. Capitel.

Was zu einer wohl bestellten Küche erfordert wird.

Inhalt.

§. 1. Zur wohlbestellten Küche wird ein wohl zugereichtetes Speis-Gewölbe erfordert/ von dessen Aufbau und Eintheilung hier gehandelt wird. §. 2. Wann dieses angerichtet / muß alles darinn wohl verwahrt/ oder einer getreuen Beschliesserin anvertrauet werden / doch daß die Haus-Mutter allenthalben flüssig nachsehe.

§. 1.



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

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

§. 2.

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



Das



Das II. Capitel.

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

Innhalt.

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

§. 1.

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

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

§. 2.

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

nicht und dickt sich befindet: gestalten das andere: so diese Eigenschaft nicht an sich hat, nicht so ausgebleich ist, und denen Speisen ihren Geschmack nicht also geben kan. In Teutschland bereitet man es zu Salzburg, Hall in Sachsen, auch in Oesterreich, und zwar vom Wasser, so gekochet, und dazu gerichtet wird. Es gibt auch Stein-Saltz, und findet man das selbige so wohl in Polen als Ungern und Siebenbürgen, wird aber nicht leicht zu uns in Teutschland gebracht. Den Nutzen des Saltzes belangend, so machet es die Speisen, wie auch das Brod, wann man es im Baden darunter menget, wohl geschmack, und zum Essen annehmlich, befördert die Verdauung, widerstehet allen Gifft, hindert die Fäule, und trockenet die unnütliche Feuchtigkeiten aus. Doch kan es auch, so mans zu viel an die Speisen thut, oder sonst im Überfluß genießet, schädlich seyn, indem es hitzig und gefalzen Geblüt, Schwächung des Gesichtes, und Melancholien verursachen solle; Ubrigens siehet es auch vor allen Dingen in einer Haushaltung wohl, nicht ohne Vorrath des Saltzes zu seyn.

§. 3.

Nach dem Saltz setzen wir den Zucker, welcher so wohl zur Arzney, als auch zur Speise nützlich ist, dessen Güte daran zu spühren, wann er schwehr, seß, weiß und glänzig ist, und diesen bringet man gemeinlich zu uns Hüt, weiß im blauen Papier eingebunden; es gibt aber auch schlechtere und wohlfeilere Gattung, welcher bräuner von Farb, und nicht so seß, sondern gleichsam bröcklicht sich befindet, und dieser tauget zwar auch zum Gebrauch, absonderlich zum Kochen, er gibt aber nicht so wohl als der feine aus; daher dann obichon der Schlechte etwas wohlfeiler ist, man jedoch dessen desto mehr, um den Speisen ihren Geschmack zu geben, daran thun muß, allermassen es nicht so süß und annehmlich ist. Ubrigens thut ein verständige Haus-Vatter wohl, wann sie sich von dem Feinsten und Mittelmäßigen zugleich etwas im Vorrath anschaffet; Massen jener am besten zum Safft sieden und eingemachten Sachen tauget, dieser aber zu unterst iedenen Zucker, Werck, und denen Speisen dienlich ist.

§. 4.

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

§. 5.

Nächst dem Pfeffer wird auch der Ingber zur Speise gebraucht, dessen Güte darinn zu erkennen, wann er frisch, wohlriechend, scharff und schwehr, nicht lucker noch Würmlich, auch, so man ihn zerbricht, fein fest sich befindet; man brauchet ihn aber nebst andern, Ge-

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

§. 6.

Gleich ergestalt ist die Muscaten-Blüh, ein herrliches und kräftiges Gewürz, als womit die Speisen nicht leicht zu verderben, sondern die meisten gut und annehmlich gemacht werden. Es gibt aber davon unterschiedliche Blumenz, nemlich so wohl Große, als auch Kleine, jene sind zwar am theuersten, aber auch am kräftigsten, jedoch werden auch die kleinen, absonderlich zerstoßen, wohl genüget, wann man nur siehet, daß dieselbige rein und mit keinem unnützen Mist vermengt sind. Dieses Gewürz ist überaus gesund, absonderlich dem Haupt, und soll die Kraft haben, das Geblüt zu reinigen; wir setzen denselbigen bey die Muscat-Nuß, welche gleichsam inwendig verborgen, und mit der Blüh umgeben, ebenmäßig sehr nützlich, und in der Speise und Arzney dienlich ist, jedoch, daß man hierinnen Maß gebrauchet, dann die Muscat-Nuß zu viel an ein Essen gerieben, verstopfeth gern den Leib, absonderlich bey hitzigen Personen, oder rohlen sie sonst die Speise annehmlich und gesund zu essen macht. Zur Arzney bereitet man auch unter andern ein herrliches Del davon, welches zu vielen Beschwernissen dienlich ist, jedoch wird die Blüh davon, wie schon gehandelt, und welche viel subtiler und zarter, zu vielen zur besser gehalten. Die besten Muscat-Nüß sind diese, wann sie schwehr, saftig, etwas röthlich, dick und nicht durchlöchericht sind, und gibt es derselbigen zweyerley Art, länglicht und rund, darunter man die Kunden vor die kräftigsten hält.

§. 7.

Ferner gehören auch die Cardamomen hieher, welche zu uns in Teutschland gebracht werden, und ist ein nütliches und annehmliches Gewürz, inmassen sie nicht allein zur Stärkung des Haupts dienen, sondern auch die Speisen, wann sie daran gekocht, überaus wohlgeschmack machen. Ubrigens wird dieses Gewürz auch vielfältig mit Zucker überzogen, und genossen, hat braune Körnlein, mit Hautlein an einander gehängt, in kleinen Hülselein verpackt. Diesen kommen gleich die Paris Körner, gestalten sie fast einerley Würkung haben, und in eilichen Orten an statt des Pfeffers gebraucht werden. Doch daß sie nicht so hitzig, sondern viel mehr temperirt sind.

§. 8.

Weiter zehlen wird auch unter das Gewürz die Nelgelein, welche wie ein eiserner Nagel formirt, schwarz, braun von Farb, und ob sie schon dürt, dennoch etwas Fett und Blut sind. Von denselben wird nicht allein ein köstliches Del bereitet, welches zu vielen Gebrechen dienlich, sondern sie werden auch in der Speise gebraucht, auch mit Zucker candirt, da sie dann annehmlich zu essen sind, wo man deren nicht zu viel nimmt. Dergleichen setzen wir hinzu die Zimmet oder Canell, welche zur Speise und Confect dienet, auch in der Arzney absonderlich köstliches Wasser und Balsam gibt. Die beste daran ist wohlriechend, scharffschmeckend, und röthlich-braun, ist auch einer hitzigen Art und Eigenschaft gleichwie alles andere Gewürz. Nichtweniger ist auch der Saffran hieher zu zehlen. Dessen Güte daran zu spühren, wann die Zäerlein etwas weiß vermischt, länglicht und nicht leicht zerbrechlich sind. Er wächst häufig in Oesterreich, und wird derselbige vor den Besten

nen unter allen gehalten. Insgemein aber hat er die Tugend an sich, daß er dem Gift widersteht, und das Herz stärckt, wird so wohl zur Speise, als auch vornehmlich in der Arzney gebraucht.

§. 9.

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

§. 10.

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

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

Das III. Capitel.

Von denen Suppen.

Inhalt.

§. 1. Allerhand Arten Wein-Suppen. §. 2. Weizel-Erd-Beer- und Nüctten-Suppen. §. 3. Allerhand Eyer- und Bier-Suppen. §. 4. Käse-Erdes-Scleri-Meer-Nettig-ober Krän-Suppen. §. 5. Französische Suppen, und endlich Mlaportita.

§. 1.

Nachdem wir die Haus-Mutter zum Kochen vorbereitet, wollen wir nun auf das Kochen selbst kommen, und am ersten von denen unterschiedlichen Arten Suppen handeln; Nachdem es aber Wein-Weizel-Eyer, und viel andere Suppen gibet, als wollen wir von einer jeden insonderheit reden. Wein-Suppen aber werden insgemein auf dreyerley Art gemacht. Nämlich man nimmet erstlich gestoffene Mandeln, denen zuvor im warmen Wasser die Schalen abgezogen werden, treibet solche mit dem Wein durch, thut alsdann gutes Gewürz, samt ein wenig frischber Brüß, so nicht zu heiß seyn soll, und auch ein wenig Wasser darunter, und richtet selbige so dann an. Auf eine andere Manier aber pfleget man die Wein-Suppen also zuzurichten: Nämlich man schüttet Wein in einen Topff, setzt ihn zum Feuer aufzusieden, thut Zucker und gutes Gewürz, auch Muscaten-Blumen darein, schneidet Zwiebel gar klein, röstet sie in Butter, thut kleine Rosinen darunter, schneidet Semmel-Schnitten in eine Schüssel, und gießt die Suppe, wie auch die Rosinen und geröste Zwiebel darauf. Auf die dritte Art endlich, werden auch die Wein-Suppen also zugericht; Nämlich man kloppet vier bis fünf Eyerdottern in einer Pfannen, gießt ein halb Maß Wein daran, thut auch Zimmet, Zucker, Cardamomen und Muscaten-Blüh, samt ein wenig Butter dazu, läßt untereinander aufsieden, und richtets also über würfflicht, geschnitten Brod an. Auf gleiche Weis kan man auch eine Suppe mit Reinfall machen, nur das man statt lauter Weins, den Reinfal mit Wasser vermenge, und so über

die Eyerdottern gieße, auch Zucker und ein Stücklein Butter dazu nehme, und also siedend über das Brod anrichte.

§. 2.

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

§. 3.

Es können auch von Eyer unterschiedliche Suppen gemacht werden, als zum Exempel; Man nimmet etliche Eyerdotter, zerklöpft sie, läßt eine Fleischbrüh siedend werden, thut ein wenig Ingber, Pfeffer, Cardamomen und Muscaten-Blüh, auch ein wenig Essig daran, nebst einem Stücklein Butter, geußt es über die Eyer, und läßt ein klein wenig bey dem Feuer stehen, doch daß es nicht zusammen laufft, gießt über das Brod, und richtets an. Auf eben diese Weise kan man auch Bier-Suppen machen, nemlich man kloppet Eyerdottern, gießt Bier daran, zuckerts, und wirfft ein wenig Butter darein, läßt dieses siedend, und richtets über das Brod an. Gleichgestalten kan man auch Semmel-Schnitten bähnen, und in eine Schüssel legen, alsdann nimmet man vier Eyerdottern, kloppets in einer Pfannen, und rühret ein klein wenig schön Mehl darein, schüttet daran eine gute Fleisch-oder Hünnerbrüh, saltets ein klein wenig, thut hernach Saffran, Ingber, Muscaten-Blüh, und

* S 2

iii

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

§. 4.

Käs-Suppen aber werden auf folgende Art zugericht / nemlich man nimmt Käs / reibet ihn an einem Reib-Eisen / thut ihn in eine Fleischbrüh / und wann man will / leget man auch klein geschnittene Zwiebel / Petersilien mit samt dem Kraut und Wurgeln dazu / läßet es weich siedend / darnach treibet mans durch / gießt wieder in einen saubern Hasen / thut Gewürz und Butter daran / läßet also auffieden / und schüttet über das gebähete Brod. Hingegen werden die **Erbes-Suppen** also zubereitet / nemlich man nimmt geklaubte Erbes / setzet sie in siedend Wasser zu / biß sie weich werden / darnach treibet man sie durch einen Seiher / würzet sie mit Salz / Pfeffer und Muscatnüs / thut Butter daran / läßet wieder einen Sud aufthun / und richtets also über das Brod an. Man kan auch / so es beliebt / Kräuter als Sauerampffer / Petersilien und mehr mit kochen. Will man aber eine Suppen von **Seleri** machen / so muß man also damit umgehen / man nimmt die Wurzel / schabet sie sauber / thut dieselbige zerschnitten in eine Fleischbrüh / und läßet sie siedend biß sie weich wird / alsdann zwinget mans durch / thut Butter und Gewürz daran / läßt es wieder auffieden / und richtets übers Brod an. **Meer-rettig** / oder **Kran-Suppen** aber wird also zugericht / man nimmt abgezogene Mandeln / etwan ein halb Pfund / auch so viel Kran / als der dritte Theil anbetrißet / stößet dasselbige wohl untereinander / treibet es

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

§. 5.

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

Das IV. Capitel.

Von Gemüse und Brey.

Inhalt.

§. 1. Wie die Eyer-Gemüse zuzurichten. §. 2. Wie die Gemüse ohne Eyer zu machen. §. 3. Wie von den Früchten Gemüse zu bereiten. §. 4. Wie von Obs/dergleichen auch vom Fleiß und Schwanden ein Gemüse zu kochen. §. 5. Und endlich wie solches vom Fleischwerck zu machen.

§. 1.

Auf die Suppen folgen die Gemüse und Brey / die Gemüse pflegen entweder mit oder ohne Eyer zugericht zu werden / zu denen Eyer-Gemüsen / nimmt man wol zerklöpft Eyer-dottern / thut Wein / Zucker / Zimmet und Cardamomen / auch die äußerste Schelffen von einer Citronen / welche sehr subtil gerieben werden muß / damit das Weiße nicht darunter kömmt / in eine Pfannen / läßt es mit den zerklöpften Eyerdottern auffieden / biß es dicklicht wird / rührets auch wol / und richtets alsdann an. Will aber diese Art von Eyer-Gemüsen nicht gefallen / so kan man selbige auf nachfolgende Weise zurichten / nemlich man siedet die Eyer im Wein wol hart / schelet die Dötterlein heraus / und hacket sie klein / hernach reibt man sie in einer zünnern Schüssel mit Malvasier ab / thut etliche Schnittlein Dotter-Brod / welche in einem Mörsner zuvor wie Mehl zerstoßen werden müssen / in ein Pfännlein / röstet es etwas mit Butter / hernach thut man die Eyer mit ein wenig Zucker und Rosen-Wasser dazu / in die Pfannen / läßt

es einen kleinen Sud aufthun / und richtet es mit Zucker bestreuet an. Ubrigens können auch die Eyer zu vielen andern Gemüse nutzbarlich gebraucht werden / als zu Beyspiel zu dem **Mandel-Mus** / welches man nachfolgender Weise zubereitet : Man reibet etwan ein Pfund Mandel / und machet von 10. Eyer und ein und ein halb Maas guter Milch ein Eyer-Milch / stößet dieselbige unter die Mandel / in einen hölzernen Mörsner / samt ein nem halben Pfund Butter / und etwan einen Vierding Zucker / thut es hernach wann alles untereinander wohl zerstoßen / in eine Schüssel / und gisset es sodann / entweder kalt oder warm / nach Belieben. Will man aber ein Gemüse von Eyer-Käs machen / so pfleget man also zu verfahren : Nemlich man nimmt den Eyer-Käs / rühret ihn mit Butter ab / thut Zucker darein / und schüttet es in einen Seiher / trucket es alsdann über eine Schüssel durch den Seiher / und gibet es also kalt auf den Tisch. Von Fleischbrüh kan man ein Eyer-Mus auf folgende Weise zubereiten / nemlich es werden die Eyerdotterlein wohl zerklöpft / alsdann Fleischbrüh daran gethan / und mit Muscaten-Blüh wohl abgewürzt / darnach läßt man es ein wenig auf der Kohlen siedend / so ist es zum Anrichten tauglich.

§. 2.

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

es/wann es weich/durch einen Seiber/darnach röstet man ein wenig geriebenes Brod in einer Pfannen / und thut alsdann die durchgetriebene Lebkuchen / nebst einig dinn geschnittenen Citronen / Schellen / und ausgekörleten Rosinen dazu / läßt es also einen Sud aufstun / und richtet es an. So kan man auch Muscaten-Brod stiften / und ein wenig im Schmalz rösten / hernach Citronen-Safft und Zimmet-Wasser daran gießen / und also einen Sud aufstun lassen / dieses kan alsdann eine kräftige Speiß abgeben. Nachst dem kan man auch ein Malvasier-Gemüs ohne Eyer machen / welches also zugehet / man reibet Mandel ab / nimmt weiß Brod / davon die Rinden ab / geschnitten ist / weicht selbiges in Malvasier / und so es weich ist / reibet man es wieder mit den Mandeln ab / streichet hernach auf eine Schüssel / und bestreuet es mit Zimmet / bestreket es auch / so man will / mit Gewürk / Negelein / und läßt es / wann es also fertig auf den Tisch tragen. So kan man auch von Datteln / Wein-Beeren und Rosinen ein Muslein machen / wann man nemlich dieselbigen klein hacket oder zerschneidet / alsdann im Wein / oder in halb Wein und Wasser absieden läßt / darnach so sie recht weich sind / durch einen Seiber treibet / und ein wenig weiß Brod röstet / darnach die durch getriebene Dattel / Rosin oder Weinbeer dazu thut / und so es zu dick / mit ein wenig Wein dünne macht / Nachgehends aber zuckert / und mit gutem Trisanet einen Sud aufstun läßt.

§. 3.

Gleichwie man aber von Wein-Beeren / Rosinen und dergleichen / gute Muser machet / also kan solches auch von andern Früchten beschehen / wie dann die Kirsch-Muser folgender gestalt zugerichtet werden ; Nemlich man zerstoßet die Kirsch in einem Mörsner / thut sie in eine Pfanne / gießet süßen Wein darunter / rühret sie ab / doch daß das Mus nicht zu dünn noch zu dick wird. Darnach menget man klein / geschnittene Mandeln / nebst allerlei guter Gewürk darunter / zuckert es wohl / und richtet es also / so es gekocht und mit Zucker bestreuet worden / an. Jaman pfeget auch weiß Brod würfflicht zu schneiden / und es in einer Pfannen zu rösten / hernach die abgezapften Weigel oder Kirsch / mit ein wenig Wein / Zimmet und Zucker vermischt / daran zu thun / läßt es also mit einander einen Sud aufstun. Dergleichen werden von den Hieffen-und Hagen-Butten / die Gemüser also zugerichtet / nemlich man nimmt ausgekörnte Hieffen / sezet in Wein zum Feuer / läßt es sieden / treibet alsdann durch / thut Zucker und Zimmet daran / und läßt es auf einer linden Kohlen nochmals aufkochen. Will man aber ein Mus von Morellen machen / muß man also damit umgehen. Nemlich man thut erstlich von denen Morellen die Kern hinweg / stößt heruach klein / thut weiß Brod mit darunter stiften / treibet sie mit ein wenig Wein durch einen Seiber oder Sieb / rühret es wohl untereinander / thut alsdann Zucker und gutes Gewürk daran / läßt es ein klein wenig aufkochen / und richtet es also an ; Und auf solche Weise kan man auch mit den Pfersichen verfahren.

§. 4.

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

hin. Gleicher Weis kan man auch von denen Quitten ein Mus machen / wann man sie nemlichen läßt weich sieden / und mit Zucker und gutem Gewürk / samt ein wenig geröstten Brod / noch abkochen läßt ; welches auch bey den Zwetschgen / also beschehen muß.

§. 5.

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

Leglich wollen wir auch etwas von denen Gemüsern handeln / so von Fleischwerck gemacht werden / als da ist das Lungen-Mus / welches zu bereiten man die Lungen / es sey von Kalb oder Lamm / sauber waschen / sieden und hacken / hernach aber gerieben Semmel-Mehl im Schmalz rösten / alsdann die gehackte Lungen darein thun / selbige mit Ingber / Pfeffer und Muscaten würzen muß / so muß man auch dabey das Sals nicht vergessen / auch Fleischbrüh und ein wenig Essig daran gießen / und solches sieden lassen / darnach / so es schier gefotten / ein paar zerklöpfte Eyer samt einem Stück Butter darein rühren / und es also noch einen kleinen Sud aufstun lassen. Will man aber ein Muslein von Hünereis haben / muß man es also zuriichten ; Nemlich man nimmt das Fleisch von der Hennen-Brust / hackts klein / und stoffet etwan zwanzig Mandeln nebst der Brosam von einer Semmel darunter / gießt darnach / wann es zusam geschlossen / eine Hennen-Brüh daran / und thut Cardamomen / Muscaten-Blüh / nebst ein wenig Butter dazu / läßt es also untereinander aufkochen / und trägt es angericht zu Tisch. Dergleichen kan man auch gehacktes Kalbfleisch / wann dasselbige vorher überfotten / mit Semmel-Mehl / gutem Gewürk / Butter und Citronen-Safft nebst den Bügelein / in Fleischbrüh kochen / auch ein wenig Wein und Essig daran gießen.

Das V. Capitel.

Von allerhand Fleisch zu kochen.

Inhalt.

- §. 1. Von unterschiedlichen Arten das Rindfleisch zuzurichten. §. 2. Wie eine rechte Einduncke oder Brüh daran zu machen. §. 3. Wie das gebratene Rindfleisch zuzurichten. §. 4. Und endlich wie die Rinds-Zungen zuzubereiten.

§. 1.



Nachdem wir bishero die Haus-Mutter unterrichtet / wie sie unterschiedliche Gemüse zubereiten solle; wollen wir anjeho dieselbige auch anweisen / wie man das Fleisch kochen und zurichten solle: Und weiln das Rindfleisch in gewisser massen vor das vornehmste gehalten wird / als wollen wir zu vörderst von denselben handeln. Und kan es auf folgende Weise zugerichtet werden. Nemlich man nimmt die zerhauene Stück / legt es eine Stund in frisch Wasser / wäscht hernach noch einmal aus einem kalten / und dann endlich auch aus einem warmen Wasser aus / setzt es in einem erdenen oder wohl verzinnten kupffernen Hasen zum Feuer / gießt zimlich viel Wasser daran / damit es recht verfaume / saltet es / und läßt es ferner sieden / bis es weich wird; Will man es aber auf eine andere Art machen / so wird die beste Brüh / wann das Fleisch etwan anderthalb Stund gefotten / herunter gegossen / und Essig / oder auch noch etwas Wasser / an statt der abgegossenen Brüh / dazu gethan / worauf man es gar sieden läßt / bis es gar weich wird. Man kan auch gang Lorbeer / gangen Ingber / und eine Muscaten-Blumen mit kochen lassen / damit das Fleisch samt der Brüh desto wohlgeschmackter werde. So kan man auch Sauer- oder Buch-Ampfer darunter thun / um es gelind zu machen. Ja man pfleget auch eine Stund vor dem Anrichten / sauber geschabte Petersilien- Wurgel / samt dem Kraut in den Hasen zu thun / läßt es also mit dem Fleisch sieden / und richtets hernach über dasselbige an / welches das Fleisch auch sehr wohlgeschmack macht; Ferner kan man auch über das angerichtete Fleisch frisches Petersilien- Kraut streuen. Desgleichen auch Meerrettig oder Krän reiben / und / so man will / gestossene Mandeln darunter mischen / darnach setze Fleischbrüh daran gießen / selbige wohl warm werden / aber nicht gar sieden lassen. Ingleichen kan man auch / an statt der Fleischbrüh / gute Milch nehmen / und alsdann über das Fleisch anrichten. So kan man auch den geriebenen Meerrettig mit Essig vermischen / und als eine Salsen / in einer Schüssel neben das Rindfleisch setzen.

§. 2.

Wosern man aber eine rechte Einduncke oder Brüh darüber machen will / so kan solches ebenfalls auf unterschiedliche Art verrichtet werden. Nemlich man gießt wann das Fleisch weich gefotten ist / ein Theil Brüh herab / schüttet etwas Wein so man will / daran / würket es mit Ingber / Pfeffer und Negelein / nimmt geriebenen Rosten- Brod / röstet es im Schmalz / gießt etwas Wein- oder Holler-Essig daran / und läßt es mit dem Fleisch auffieden. So nimmt man auch das gefottene Rindfleisch / bräunet es auf einem Rost ab / röstet klein-geschchnittene Zwiebeln im Schmalz / gießt Fleischbrüh und Essig daran / würket es mit Pfeffer und Negelein / läßt es so einen Sud aufstun / und richtet es über das Fleisch an. Und so etwan ein Rindfleisch / das in seiner eigenen Brüh aufgetragen worden / überbleibt / so kan man auch dasselbige

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

§. 3.

Gebraten Rindfleisch / machet man auf nachfolgende Art. Nemlichen man beiget ein schönes Stück acht oder auch wohl vierzehn Tage im guten Essig / saltet und pfeffert es / etwas / hernach wann es also gebeigt / so nimmt man es und bestreuet es ferner mit Saltz und gutem Gewürz / stecket es an einen Spieß / und läßt es gemach abbraten / oder so es ein gar zu dick und grosses Stück ist / übersiedet man es in halb Essig und Wasser / und steckt es zum braten an den Spieß; darauf machet man eine Brüh von gebehetem Rosten- Brod / schneidet ein paar Apffel und ein paar Zwiebel / thut es samt dem gebeheten Brod in einen stollichten Hasen / nimmt halb Wein und halb Fleischbrüh dazu / und läßt es wohl weich zusammen sieden / treibet es hernach durch einen Seiber / gießt ein wenig Malvasier / oder sonst guten Wein noch dazu / thut auch allerhand gutes Gewürz oder Trisanet darein / und läßt es noch etwas auffieden / richtet es alsdann in eine Schüssel / und legt den Braten dazu. Auf eine andere Manier aber / kan man es also machen. Nemlich man beiget ein schönes Stück / das keine Knochen hat / spicket es vorher mit Speck / und bestreuet es mit Saltz / Pfeffer und Wachholder- Beeren / in guten Essig / läßt es gleichfalls acht oder zehn Tag darinn liegen / brätet es an einem Spieß und betreffet es fleißig / daß es nicht zu trocken wird / so es dann mürb gebraten / kan man auch Citronen- Saft darauf trucken / desgleichen auch dünne geschchnittene Schalen darüber streuen / und also auf den Tisch tragen; Will man aber etwas Brüh haben / so kan man Wein-Essig / Pfeffer / und anderes anständiges Gewürz nehmen / und solches warm darüber anrichten.

§. 4.

Die Zungen aber von einem Rindfleisch werden also zugerichtet; Nemlich man wäscht zu vörderst die Zungen sauber aus / setzt sie in Wasser zum Feuer / saltet es / und läßt es wohl weich sieden / hernach schälet man die weiße Haut herab / und machet entweder eine gute Brüh / wie über das Rindfleisch / oder man gießt auch zerriebenen Meerrettig mit Fleischbrüh darüber. Ubrigens kan man auch dieselbige mit Speck spicken / und am Spieß braten / darnach wann sie gebraten / eine Brüh mit Wein- Essig / Pfeffer und Negelein / wie auch Zimet und Zucker / nebst Rosinen untereinander gemengelt / aufkochen lassen / und über die Zungen anrichten. Auf eine andere Art / wird sie folgendermassen zugerichtet; Nemlich man bräunet die Zungen / wann sie vorher gefotten / und die dicke Haut davon abgezogen worden / auf dem Rost ab; schneidet einige Mandeln etwas klein / thut ein wenig Wein- Essig / Safran / Pfeffer / Zimet und Zucker / nebst kleinen Rosinlein / und ein wenig gebrennt Wehl in einen kleinen Stollhasen / gießt etwas Fleisch-

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

Zucker aufkochen/ und über die Zungen anrichten/ auch solche mit Muscaten-Blüh bestreuen. Die geräucherte Zungen/ müssen auch vorher sauber gewaschen/ und wann sie weich gekocht/ und die Haut davon abgezogen worden/ kan man sie in Stücke zerschneiden/ und kalt genießen. Will man aber die gedörte Zungen nicht gleich verspeissen/ so ist am besten/ wann man nach dem sie gefotten/ die Haut solang/ bis man sie zu Tisch trägt/ daran läßt/ dann so man sie abzieht/ so pflegt das Fleisch gar gern davon dürr und trocken zu werden. Ubrigens kan man sie auch/ so sie etwan ein paar Tage aufbehalten wird/ nach abgezogener Haut/ mit Gewürz und Negelein bestrecken/ so wird sie wohlgeschmack davon.

Das VI. Capitel. Vom Kalbfleisch.

Inhalt.

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

§. 1.

Nachdem Rindfleisch wollen wir von dem Kalbfleisch handeln/ u. zwar was erstlich das gefottene Kalbfleisch betrifft/ so kan man selbiges von dem vördern Viertel des Kalbs nehmen/ solches in Stücke zerhauen/ aus reinem Wasser etliche mahl waschen/ darnach in einem Hutten mit Wasser/ welches gesalzen/ zum Feuer setzen/ und es mit einem hölzernen Löffel wohl absaumen (massen es mit einem eisernen Löffel gern schwarz wird) Wann es also dann etwas gefotten/ kan man in einem Stollhafen gerieben weiß Brod/ samt guten Gewürz/ und so man will/ ein wenig Wein/ nebst der Fleischbrüh/ darinnen es gefotten; item Citronen-Schalen und das Marck/ oder/ anstatt dessen/ Majoran/ wie auch ein Stück Butter daran thun/ und sodann das Fleisch darein legen/ und mit einander aufkochen lassen. Insonderheit aber kan man eine Kalbs-Brust auf folgende Weise zurechten. Nämlich man bindet ein Bindesein wohlsmäckender Kräuter zusammen/ thut sie nebst der Kalbs-Brust/ welche sauber muß gewaschen seyn/ in Wasser/ welches gesalzen/ abkochen lassen/ nimmet hernach etwas von der Brüh/ machet sie dick mit harten Eyern/ thut auch Weinbeer oder Wein-Negeleins-Safft samt Butter und Cyporen daran/ gießt es sodann in eine Schüssel/ leget das Fleisch darauf/ und läßt es also auf der Kohlen aufkochen; Man kan auch über das gefottene Kalbfleisch eine Brüh von zerstoßnen Nägelein/ nebst ein wenig gebranntem Mehl und Essig/ welches man in etwas Fleischbrüh aufkochen läßt/ darüber anrichten.

§. 2.

Ein Gebratenes von Kalb wird/ auf folgende Art/ zugerichtet; Nämlich/ man nimmet die Brust/ ergreiffte sie/ daß die obere Haut von den Rippen ledig wird legt sie ins Wasser/ wäscht sie sauber aus/ nimmet ein wenig Semmel-Mehl röstet im Schmalz/ und thut/ so man will/ auch geschchnittene Aepffel darunter/ darnach schlägt man Eyer daran/ und würket es mit guten Gewürz ab/ mengt ferner geschchnittene Mandeln/ samt Rosinen und Weinbeeren darunter/ füllet es in die Brust/ und nach dem das Loch wieder zugenehet worden/ wird sie gesalzen/ an den Spieß gesteckt/ und saftig abgebraten. In-

sonderheit aber wird ein Nieren-Braten also zugerichtet. Nämlich man wäscht und salzet ihn/ stecket ihn an den Spieß/ und läßt ihn also saftig abbraten. Der Schlegel oder Keule/ aber brätet man auf diese Art; Nämlich man leget ihn in frisch Wasser/ schneidet mit einem dünnen Messerlein die obere Haut von dem Fleisch. Spickt denselbigen mit Speck/ und nachdem er 8. oder 10. Tag in guten Essig gebeigt ist/ salzet und pfeffert man denselbigen/ und brätet ihn fein langsam am Spieß/ bis er mürb ist; Wann dieses geschehen/ kan man auch folgender Weis eine Brüh daran machen/ und nimmet man erstlich einen geriebenen Lebkuchen/ gießt Wein/ und das Abgetropfte vom Schlegel daran/ thut Cyporen/ Zimmet/ Cardamomlein/ und/ so man es süß haben will/ Zucker darein/ drückt Citronen-Marck daran/ und läßt es aufkochen/ sodann richtet man es über den gebratenen Schlegel an/ und bestreuet denselbigen mit Citronen-Schalen. Will man aber eine Brüh von einer andern Art haben/ kan man folgender massen verfahren; Nämlich man läßt gebeigt Brod samt etlichen Knoblauch-Zehen/ oder auch einer Zwiebel in Fleischbrüh sieden/ treibets hernach durch einen Seiber/ würkts mit gestoßnen Negelein/ und andern guten Gewürz/ läßt es untereinander sieden/ und gießt es über den Braten. Oder man nimmet ein Stück gebeigt rocken Brod/ gießt Wein darüber/ und läßt es sieden/ treibet es durch/ gießt Rosen oder Pomeranthen-Essig daran/ zuckert und würket es mit allerhand guten Gewürz/ läßt es ein wenig sieden/ und wann der Schlegel gebraten ist/ beleet man denselbigen mit Citronen-Bläglein/ bestreuet ihn auch mit dergleichen Bisklein/ und leget ihn in eine Schüssel/ darein zuvor obbeschriebene Brüh gegossen worden. Ubrigens kan man auch von einem kalbernen Ruck- Stück die Ripplein nehmen/ und in Essig etliche Tage legen/ alsdann mit Salt und Pfeffer bestreuen/ und entweder auf dem Roß mit Butter gest mirt/ oder in einem Brat-Pfännlein braten/ und hernach mit ausgebrachten Citronen-Safft und Bisklein bestreuet auftragen.

§. 3.

Gleichwie man nun von Kalbfleisch vorbesagter massen unterschiedliche Haupt- Essen machen kan/ also werden auch von denselbigen unterschiedliche Bey- Essen zugerichtet/ und zwar nachfolgender massen. Nämlich man beiget eine Kalbs-Keule in Essig/ daß es mürb wird/ schneidet alsdann selbige mit einem scharffen Messer in lange dünne Schnittlein/ hacket Speck oder auch rindern Marck nebst Peterfilien/ Rosmarin und Majoran gar klein/ nimmet Salt und Pfeffer darunter/ streicht auf das

das dünn-geschchnittene Fleisch / wickelt es also über einander / und brätets entweder an einem Spieß / oder in einem Brat-Pfännlein: So dieses geschehen / gibt man es alsdann trocken / oder auch mit einer Brüh von Citronen Marck und ein wenig Gewürz / samt der ausgebratenen Brüh vermengen / zu Tisch. Man kan auch dasjenige dünn-geschchnittene Fleisch / in gar kleine Stücklein / in Form wie Austern / zerschneiden / und in eine Schüssel thun / dasselbige mit Salt / Pfeffer / Cardamomlein und Muscaten-Blüh / nebst Citronen-Siglein bestreuen / alsdann Citronen-Marck darauf drucken / mit guten Baum-Oel begießen / und also miteinander in der Schüssel auf einer Kohlen aufkochen lassen / welches alsdann annehmlich und fast wie Austern zu essen ist. So kan man auch roh / oder ein wenig überschöpft Kalbfleisch nehmen / solches mit rindern Marck oder Fett klein hacken / alsdann mit Salt und guten Gewürz / klein gehackten Peterlein / Majoran / und so man will / mit Rosin und Weinbeerlein anmachen / selbiges also in ein wenig Fleisch-brüh und Wein / und so auf einer linden Kohlen dämpfen lassen / dases wie ein Kuchen aneinander bleibt / hernachmalen es in Schnitten zerschneiden / und so dann entweder im Schmalz bachen / oder auf den Rost abbräunen / und endlich / nach Belieben / ein gutes Brühlein darüber machen / und dieses Fleisch kan auch bey Frangösischen

Suppen auf den Rand der Schüssel gelegt werden. Will man aber auf eine andere Art ein gutes Bey-Essen machen / kan man folgender Gestalt damit verfahren; Nämlich man hackt Kalbfleisch gar klein / vermischt es mit geriebenen Brod / Weinbeerlein und Datteln / thut etwas Muscaten-Blüh und Salt / samt ein wenig Zucker und Rosen-Wasser / nebst ein paar Eiern daran / wärmet es über einem Kohlfeuer / und rühret es stetig um / bis es ein dicker Fleisch-Teig wird / streichets hernach auf dünn-geschchnittenes Brod / welches zuvor in Eyer-Dotter eingedunckt worden / röstets ein wenig untereinander im Schmalz / und gibt also mit Gewürz und Zucker bestreuet zu Tisch. So man aber auf die schlechte Art ein Beyhacketes machen will / muß man damit also umgehen: Nämlich man läset das Kalbfleisch so lang hieden / bis es verfaumt / hernach hackt man dasselbige / thut ein wenig gerieben Brod / nebst guten Gewürz / Citronen-Marck und Schalen / auch einen guten Stück Butter dazu / gießt so dann eine Fleisch-brüh / auch so man will Wein daran / und läset es also mit einander kochen; Dieses Gehackte kan man auch über ander gefottene Fleisch / wie auch über gefottene Hünner anrichten; So man will kan man es auch in einen Pasieten-Teig einschlagen / und im Ofen abbacken lassen.

Das VII. Capitel.

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

Innhalt.

- §. 1. Von unterschiedlichen Arten / das Schaaf- und Lamms- Fleisch zu kochen. §. 2. Unterschiedener Arten / dasselbige zu braten. §. 3. Unterschiedlichen Arten ein Bey-Essen davon zu machen. §. 4. Unterschiedlichen Arten das Geiß-Fleisch zu kochen. §. 5. Unterschiedlichen Arten / dasselbige zu braten.

§. 1.

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

gen Stachelbeeren kochen / wann man dieselbigen sauber wäscht / hernach in Fleisch-brüh / nebst geschrittenen weissen Brod zum Feuer setzet / und solche wohl weich siedeln läset / hernach durch einen Seiher treibt / und an das Durchgeriebene gutes Gewürz / wie auch ein Stück Butter thut / alsdann das Fleisch noch etwas darinnen kochen läset / und also anrichtet. Will man aber das Schaaf-Fleisch auf eine andere Art zurichten / kan solches also geschehen. Nämlich man nimmet einen Schlegel oder Keule / löset in der Mitte von einander / wäscht sie und siedets in Wasser / wie gebräuchlich / mit Salt / abkocht / alsdann ungefährt Birn / jedoch das die Augen davon ausgekochen sind / nimmet alsdann die Brüh von den Birnen / gießt es in einen Stollhasen / thut klein-geschchnittene und geröstete Zwiebel darein / reibet auch einen Lebkuchen / samt rocken Brod / thut Zucker / samt ein wenig Essig und Pfeffer daran / legt die Birnen noch darein / und das Fleisch oben darauf / decket es mit einer eisernen Stürzen zu / schüret Kohlen die nicht gar zu stark / unter den Hasen / thut auch dergleichen auf die Stürzen / aber etwas stärker / damit es sich abbräunt / läset es also kochen / wann dann das Fleisch schön braun und rösch ist / so richtet man es an / und brennet noch geröstete Zwiebel darüber. Noch einer anderer Art zu gedencken / so pfleget man von dem vordern Viertel folgender massen etwas zu siedeln / streuet hernach Mehl in ein Pfännlein / röstet es so trocken / bis es bräunlich wird / alsdann thut man dasselbige geröstete Mehl mit Weinbeer-Safft in eine Schüssel / und leget das gefottene Fleisch dazu.

§. 2.

Wie aber das Lamm- und Schaaf-Fleisch vorbesagter massen / auf unterschiedliche Weise gekocht werden kan / also pfleget es auch auf vielerley Art gebraten zu werden: Dann was die vordern Viertel anlangt / kan man die Brust wie eine Kälberne Brust füllen / und safftig abbraten; den Rücken kan man ebenfalls braten / und zwischen jeder

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

§. 3.

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

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

§. 4.

Was nun endlich das Geißfleisch anlanget / so kan man es gleich dem Lammfleisch zurichten; Es werden aber die vordern Viertel meistens gefotten / (wiewohl man sie auch gleich dem Lammfleisch füllen und braten kan) und entweder in Citronen eingemacht / oder man kochet auch Morgeln oder Murrachen / mit Butter und Gewürz wohl ab / und richtetts darüber an; Wiewohl man auch von frischen Castanien / die eusserste Schellen herab schälen kan / hernach solche mit heißen Wasser überbrühen / oder auch einen Sud aufstun lassen / damit die andere unnütze Haut auch davon gehet / alsdann die abgeschälten Castanien mit Butter und Gewürz / in einer Fleischbrühe weich kochen lassen / und alsdann das Fleisch noch einen Sud darinnen aufstun / oder auf die Brühe darüber anrichten kan. Ubrigens / kan man auch das Geiß-Fleisch mit grünen Kräutern wohlgeschmack einmachen; Wann man nämlich dasselbige vorhero sauber siedet / hernach Petersilien / grünen Pertram / und das Grüne von den Zwiebeln / so ausgewaschen / oder auch Schnittlauch / samt ein wenig Brunnenkress nimmet / dasselbige in einen Mörsner stößet / alsdann den grünen Safft davon / durch ein haren Tuch / auspreßt / hernach zerklöpffte Everdottern / wie auch Essig und ein wenig Wein unter den grünen Safft gießet / wie auch Safran / Zucker und Ingber darunter menget / und dieses alles in einem verzinnten Hasen oder Kesselein auf die Kohlen setz / rühret es hernach mit einem eisernen löffel / daß einen schönen grünen Faum gibt / also einen Sud aufstun läßt / und es über das Geiß- oder auch Lamm-Fleisch anrichtet / daß der Schaum darauf ligen bleibt.

§. 5.

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

kan.

Das VIII. Capitel. Vom Schweinen Fleisch.

Inhalt.

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

§. 1.

Nachdem Lamm- und Veis-Fleisch ist auch von dem Schweinen-Fleisch zu handeln/ welches man eines theils siedem/ andern theils aber braten kan; Was das gesottene anlangt/ ist zu wissen/ daß dasselbige sehr gut/ wann man es über Nacht einsaltet/ hernach sauber wäscht/ und in Wasser zusetzt/ hernach/ gleichwie anders Fleisch wohl abfaumt/ dann unter sauer Kraut leget/ und also mit einander kochen läßt/ (man kan auch an das sauer-Kraut Pfeffer thun/ und ein wenig Mehl daran rösten/) item kan man es auch unter gedörten Birn/ Erbes/ Kohl und Rüben kochen/ und ist es auch sehr gut darunter/ wann es gleich geräuchert ist/ doch muß man das geräucherte zuvor mit warmen Wasser sauber abwaschen. So kan man auch von einem jungen Spanferckel das Fleisch nehmen/ dasselbige wohl salzen/ und übersiedem/ bis es verfaumt/ hernach in einer süßen Brüh/ mit gebähten Brod/ Wein/ Zucker und Zimmet/ auch Rosinen einmachen. Ja man kan auch noch ferner ein Spanfercklein auf diese Weis zurichten; Nemlich man macht es zu vörderst rein/ spicket es hernach mit geschnittenen Speck/ der vorhero in Pfeffer und Salz gelegen ist/ wickelt es in ein rein Tuch/ und bindet dasselbige wohl zu/ läßt es in Wasser/ welches wohl gefalzen seyn muß/ siedem/ und wann es gesotten/ nimmt man das Tuch wieder davon/ richtets in eine Schüssel/ streuet etliche Granat-Körner/ Ochsen-Zungen/ und andere Blumen/ auch Citronen-Scheiben/ nebst andern Zierathen darüber/ wiewohl man auch/ so es beliebt/ eine kurze Brüh darüber machen kan.

§. 2.

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

hero ein wenig überfotten worden) nimmt dazu etwas von gereibenen Semmelmehl/ welches nebst klein-geschnittenen Zwiebeln im Schmalz geröstet wird/ thut allerhand gutes Gewürz/ wie auch etliche Eyer daran schlagen. Man kan auch allerhand gute Kräuter/ wie ingeleichen Rosin und Weinbeer dazu nehmen. Dieses wird alsdann wohl untereinander gemenet/ und in das Schweinlein hinein gefüllet/ hernach das Loch am Bauch wieder zugenähet/ wann dieses geschehen/ stecket man es an einen Spieß/ wischt es anfangs mit einem saubern Tuch/ so lang es duftet/ ab/ überschrecket es hernach stetig mit Speck/ und läßt es also schnell abbraten/ trägt es alsdann sein warm zu Tisch/ dann so es erkaltet/ pfeffet es gerne gar weich zu werden; Zumercken ist auch/ wann das Spanferckel sauber soll abgebugt werden/ muß man es mit zerflopfen Blech bestreuen/ hernach siedend Wasser darüber gießen/ und also die Haar davon abschaben.

§. 3.

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

* *



Das

Das IX. Capitel.

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

Inhalt.

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

§. 1.

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

§. 2.

Will man aber etwas davon braten/ so kan/ anstatt des Specks / wann das Wildpret Fett/ dasselbige mit Zimmet und Negelein besetzt / und nachdem man es zuvor gesalzen und gepfeffert / an dem Spieß gesteckt/ saftig abbraten/ auch nach Belieben/ eine süße oder saure Brüh in die Schüssel machen / und das gebratene Stück darauf legen; Die Brüh selbst aber/ kan man/ das sie so wohl zum Gesottenen als Gebratenen dienlich / folgender Gestalt darüber anrichten; Nämlichen man schneidet Rocken/ Brod zu dünnen Schnitten/ bähet solches auf einem Rost / nimmt alsdann Essig und Fleischbrüh/ und lässt das Brod darinnen Sieden / welches/ wann es weich / treibet man es durch einen Seiher oder Sieb / darnach Aepffel / schneidet dieselbigen etwas klein / röstet sie im Schmalz/ thut sie darnach/ nebst geschnittenen Mandeln/ Zucker und Rosinen/ in die durchgetriebene Brüh / würket solches mit guten Gewürz/ und richtet es sodann über das gesottene oder gebratene Wildpret an.

§. 3.

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

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

§. 4.

Sonsten kan man es gleich den Schweinen einsalzen/ oder etliche Tag in Essig einbeizen / darnach Sieden und mit allerhand Brühn zuzurichten. Insonderheit kan eine Hirsch-Brust auf nachfolgende Weis gefüllt werden. Nämlich man hacket Speck und Zwiebel durcheinander / thut grüne Kräuter/ Salz und Gewürz dazu / und machet solche Füll mit Eiern an / alsdann füllet man sie in die Brust / und brätet sie also / oder/ so man will/ kan man auch gesotten eine gute Speiß davon machen. Einen Zehmer oder Ruck-Braten aber/ kan man auf diese Art zuzurichten: Nämlich man muß erstlich die dünne Haut davon abziehen / hernach den Zehmer mit Speck zimlich spicken / selbigen alsdann einsalzen/ und mit Pfeffer und Negelein bestreuen/ hernachmals aber an einen Spieß stecken / und selbigen saftig abbraten lassen; Worauf man eine Brüh entweder süß oder sauer/ oder mit Zwiebeln/ oder anders/ wie bey den Schweinen Wildpret/ auch bey dem Rindfleisch schon gedacht worden / darüber machen kan; Ein Hirsch- oder Reh-Keule aber/ kan folgender Gestalt gebraten werden; Nämlich/ man muß ihn so wohl mit Speck/ als auch mit allerhand guten Gewürz besetzen/ oder spicken/ hernach entweder an dem Spieß/ und also wie den Reh-Zehmer abbraten/ oder von Haus Brod einen wol trocknen Teig nehmen/ den Reh-Zehmer darein schlagen / und also in den Ofen abbähen lassen/ bis der Teig wohl erhärtet; dann auf diese Art/ so er gebähet/ kan man ihn etliche Tage lang in der größten Hiß aufbehalten.

**



Das X. Capitel.

Von Kopff/ wie auch allerhand Eingeweid des Wildprets.

Inhalt.

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

§. 1.

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

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

§. 2.

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

§. 3.

Ubrigens können auch die Zungen von diesem Wildprete zubereitet/ und bey Gästen verpeiset werden / und zwar folgender Gestalt; Nemlichen/ man muß dieselbigen zuvor wohl absieden/ und hernach auf einem Kost abbräunen/ wann dieses geschehen/ kan man sie mit Saltz und Pfeffer bestreuen / und mit einem Senff zu Tisch tragen. Wiewohl man kan sie auch / so sie abgesotten/ in einer süßer Mandel-Brüh / oder auch auf eine andere Art mit Aepfeln und Zwiebeln/ wann dieselbigen vorhero in Wein und Wasser abgesotten / hernach durchgetrieben/ und mit Gewürz abgewürgt / auch mit Essig sauer / oder mit Zucker süß gemacht worden/ zugerichtet zu Tisch bringen/ oder auch kalt/ gleich den darrten Zungen/ zum Salat auftragen kan; Ja man kan sie auch gleich den Kind-Zungen mit Speck spicken/ am Spieß stecken und braten / hernach aber eine Brüh von sauren Wein- Trauben / wann nemlich dieselbigen zuvor mit weissen Brod gesotten und durchgezungen/ auch Butter und Gewürz dazu gethan worden / darüber machen; Und eben auf diese Weise / kan auch mit der Zungen von wilden Schweins-Kopff verfahren werden.

§. 4.

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

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

§. 5.

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

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

Das XI. Capitel.

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

Inhalt.

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

§. 1.

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

§. 2.

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

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

§. 3.

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

§. 4.

Endlich können auch auf solche Art die Lamms-Köpff

* § 3

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

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

Das XII. Capitel.

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

Innhalt.

- §. 1. Wie der Rinds-Magen zu zureichten und zu füllen; Item / Schaaf- und Kälber-Mägenlein. §. 2. Wie die Rindern Galsdannen und Kuttelfleck zubereiten / und wie die Kälber-Kröß zu kochen. §. 3. Wie die Bries zu zureichten / und Würstlein daraus zu machen. §. 4. Wie die Kuh-Euter zubereiten. §. 5. Wie die Nieren. §. 6. Wie die Kalbs- und andere Lungen. §. 7. Wie die Leber / und wie ein gutes Bey-Essen davon zu machen. §. 8. Und endlich wie das Milch zuzureichten.

§. 1.

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

§. 2.

Ferner können auch von dem Rind die Kalbaunen oder Kuttelfleck genossen werden / so man also zureicht: Nämlich man pflegt erstlich / wann dieselbigen überschüpft / das Unreine und Kothige davon abzusaubern / jedoch dergestalt / daß das Fett daran hangen bleibt / darauf setzt man sie zum Feuer und läßt es sieden bis sie weich werden; Machet alsdann eine Brühe darüber nach gefälliger Weis / entweder mit gebranntem Mehl / Petersilien-Kraut und guten Gewürz / nebst guter Fleischbrüh und Butter. Oder man schneidet dieselbige in kleine Stück / und machet eine Brühe von geröstten Mehl und Zwiebeln / nebst Gewürz / absonderlich Saffran / Butter und Essig / nebst guter Fleischbrüh / eine Brühe darüber; Oder man röstet Brod darüber / streuet Salz und Gewürz darauf / und gibt sie ohne Brühe zu Tisch. Unter das Eingeweid gehöret auch das Kälberkröß / welches also zuzureichten: Nämlich / man wäschet es aus kalten und warmen Wasser sauber aus / und klaubet / wann es übersotten / die Drüsen heraus / machet hernach von guten Gewürz / Majoran / Petersilien oder Solbey / nebst etlichen daran geschlagenen Eyerdottern / (damit die Brühe etwas dick

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

§. 3.

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

§. 4.

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

wol ab / daß es weich wird / schneidet es alsdann in dünne Stücklein / bestreuet es mit Salz und Pfeffer / bestreichts mit Butter / und bräunets also auf dem Roß ab; Will man aber eine Brüh darüber haben / kan solches also geschehen: Nämlich man thut eine Fleischbrüh mit guten Gewürz / Butter und ein wenig gebranntem Mehl / Essig und Lemon / Schnitten in einen Hasen / läßt selbiges nebst dem geschnittenen Euter einen Sud aufstehn / so wird es ein wohlgeschmackt Essen abgeben. Ja man kan auch eine Brüh von Aepffeln und Zwiebeln darüber machen / wann man dieselbigen klein zerhackt / und in eine Rindfleisch-Brüh mit Essig / Pfeffer und Safran / nebst ein wenig gebranntem Mehl und kleinen Rosinen mengt / thut hernach aber das abgetroffene Euter darein / und läßt es noch einen Sud aufstehn. Will man es aber gebraten genießen / darff man es nur wann es gefotten / mit Speck spicken / hernach an einen Speiß stecken / eine süße Brüh darüber machen / und also anrichten.

§. 5.

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

§. 6.

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

Will man aber Lungen-Rüchlein haben / muß man selbige also zubereiten; Nämlich / man muß die gekochte Lungen klein mit Petersilien zerhacken / hernach allerhand Gewürz / etwas gerieben Brod / und / so man will / Mandel / Weinbeer und Rosin / nebst Zucker und Zimmet daran thun / auch etliche Eyer dazu schlagen / und sodann aus diesem Gezeug kleine Würstlein / oder auch Morgeln / wie imgleichen Knöpflein formieren / hernachmals selbige im Schmalz bachen / und so man will / eine Futter / oder auch eine süße Weinbrüh darüber machen. Auf diese Art kan man auch die Lamms- und Schaafs-Rüchlein zubereiten; Die Rind-Lungen aber ist eine harte und unverdauliche Speise / wiewol man auch dieselbige / nachdem sie zuvor weich gefotten / für das Gefinde aufsetzen kan.

§. 7.

Die Leber aber wird folgender massen zubereitet: Nämlich sie wird ins Wasser gelegt / die Haut davon abgezogen / mit Speck gespickt / in einen Stollhasen mit etwas Fleischbrüh zum Feuer gesetzt / und ein wenig gefotten / hernach wird ein klein wenig gebranntes Mehl / Essig / nebst Salz / Pfeffer und Negelein dazu gethan / und wann man es also mit einander dämpfen lassen / kan man es dann anrichten. Man kan auch dieselbige in einer Butterbrüh mit Petersilienkraut zubereiten; Will man sie aber braten / kan selbige ebenfalls mit Speck gespickt / und entweder ganz / oder in Stücke zerschneiden / an dem Speiß oder in einer Brat-Pfannen gebraten / und alsdann in der Brüh an den Ausgebratenen aufgetragen werden; Dergleichen kan man auch die Leber gefalzen und gespickt in ein Netz einschlagen / und also gebraten / mit einer Brüh von gebranntem Mehl / Essig / Fleischbrüh und etwas Negelein / samt aus gedruckten Citronen-Safft zu Tisch tragen. Gebachen aber kan sie also zubereitet werden: Nämlich / man zerschneidet dieselbige in dünne Stücklein / streuet etwas Salz und Pfeffer darüber / wärgt es allda im Mehl / und bächet sie aus dem Schmalz schön hell heraus / trägt sie alsdann trocken / oder mit einer Brüh au; Will man aber ein gutes Bey-Essen davon machen / kan solches folgender massen beschehen: nemlich / man muß die Kalbs-Leber / (wie dann solches allezeit bey Zubereitung der Leber seyn muß) zuvörderst wohl häuten / und die Adern wohl aufziehen / hernach aber dieselbige in Schnittlein 3. quer Finger breit / einen Finger lang / und ohngefähr drey oder vier Messer-Rücken dick zerschneiden / darnach zwey Stücklein neben einander legen / selbige mit untereinander gemengten Salz / Ingber / Pfeffer und geschnittenen Negelein bestreuen / hernachmals dinnen Speck schneiden / solches zwischen die zwey mit Gewürz bestreute Stücklein legen / damit allezeit zwey Stücklein Leber und ein Stücklein Speck kommet; darnach muß man ein kaltes Netz nehmen / die Stücke darein schlagen / solche mit einem Holzlein zusammen heften / damit das Netz darüber bleibt; Worauf dieses auf einen Roß worunter glühende Kohlen zu legen / gethan werden kan / wosern man nur dabey dieses beobachtet / daß wann sie etwas aufgelauffen und anfangen zu braten / man selbige fleißig umkehren aus dem Schmalz bachen / und also / wann sie fertig / die Holzlein davon thun / geröstet Brod darüber brennen / und selbige sodann zu Tisch tragen. Gefüllte Lebern aber werden also zubereitet: nemlich man muß die Leber / so zuvor ausgeädert worden / nebst etwas Speck oder Marck klein hacken / alsdann gerieben Brod in Butter geröstet / nebst gutem Gewürz / Zucker / Rosin / Weinbeer und geschnittene Mandel dazu thun / darnach etliche Eyer daran schlagen / und also diese Füll zusammen machen; So dieses geschehen / wird es alsdann in ein Netz eingeschlagen / und also gebraten; Und eben auf diese Weise /

kan

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

§. 2.

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

das Milch hinein / und trocknet es auf dem Rost ab / oder machet dasselbige in einer Butterbrüh / oder auch mit Negelein oder Zwiebel ein. Und gleichwie man nun also pflaget die Kindern Milch zurichten / also pflaget man auch mit den Schweinen-Kälbern- und Lamms-Milchen zu verfahren / wiewol man gemeinlich von den Schwein das Milch / die Drieh und die Zungen zusammen nimmt / und überschipft / hernach solche Stück samt den Nierlein auf einen Rost leget / und abbräunet / und wann man es gut haben wil / mit daraufgedruckten Citronen-Safft / und geschnittenen Schellen / auch darauf zerlassener Butter zu Tisch trägt.

Das XIII. Capitel.

Von Gänsen / und deren Zubereitung.

Inhalt.

- §. 1. Wie die Gänß abzuwürgen / und gefotten zurichten; Item / wie sie einzufalgen. §. 2. Wie die Gänß gebraten zu richten.
§. 3. Wie sie als Auerhahnen zubereiten. §. 4. Wie die sogenante junge Gänß zu kochen.

§. 1.

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

§. 2.

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

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

§. 3.

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

§. 4.

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

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

mel-Mehl / nebst wohlgeschmackten gehackten Kräutern /
und gutem Gewürz / zusammen / mit Eiern angemacht
werden / alsdann solche Füll / wann vorher der Gans-
Kragen sauber ausgeräumt und ausgewaschen worden /
hinein gefüllt / und also der Kragen oder Hals zugenehet
werden. Die Gans-Lebern kan man auch im Mehl
schwingen / und also Stück-weis aus dem Schmalz bä-
chen / oder in ein Netz einschlagen / oder auch nur spicken /
und also abbraten / welches sodann ein herrlich es Essen
ist / doch muß man es nicht lang bey dem Feuer kochen las-
sen / weil es sonst hart wird; Die Gans-Herzlein pfe-
get man auch mit Speck zu spicken / und also an einem
Epießlein zu braten.

Das XIV. Capitel.

Von Enten / so wohl wilden / als auch zahmen.

Innhalt.

§. 1. Wie die zahmen Enten gefotten zuzurichten / und zu füllen;
desgleichen auch wie eine Brüh darüber zumachen. §. 2. Wie
die zahmen Enten so wohl mit als ohne Brüh zu braten / abson-
derlich aber / wie sie an statt der wilden Enten zuzurichten. §. 3.
Und endlich wie die wilden Enten zubereiten sind.

§. 1.

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

§. 2.

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

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

§. 3.

Die wilden Enten hingegen werden meistens
gebraten / wiewohl man sie auch auf solche Weise zu-
richten kan: wann man sie zuvörderst füllet / hernach
aber halb absiedet / alsdann an einen Epieß steckt
und gar abbrätet; Worauf man sie zerkräbet / etwas
von Zwiebeln / Petersilien / Kraut / Pfeffer / Mus-
caten-Blumen / Zimmet und Weinbeerlein nehmen /
Wein / nebst dem ausgekochten Fett / daran gießen /
hernach solcher Gestalt die abgebratene Ente noch ei-
nen Sud in solcher Brüh aufstehen lassen / und zu
Tisch tragen kan; Wer sie gerne süß haben will / kan
auch Zucker dazu nehmen. Gebraten aber werden sie
vorhero wohl abgerupfft / hernach gleich den zahmen
Enten ausgenommen / mit Wein oder Wein / Essig
ausgewaschen / und etliche Tag in gutes Gewürz /
Wein oder Wein / Essig gelegt / hernach wie die an-
dern Enten gespickt und gebraten / worauf man / auch
nach Belieben / eine süße oder saure Brüh
darüber machen kan.



Das XV. Capitel. Von Tauben allerley Arten.

Inhalt.

§. 1. Wie die Tauben gefotten zuzurichten/ und zu füllen. §. 2. Wie man sie fricassiren/eine Ollapodritta daraus machen/ selbige aus dem Schmalz bachen/ oder auf eine andere Manier zu bereiten solle. §. 3. Die Tauben gebraten/ item auch auf wilde Art zuzurichten. Dergleichen auch/ wie mit den wilden Turtel-Tauben zu verfahren.

§. 1.

Nach den Enten wollen wir von den Tauben handeln/ welche/ was das Sieden belanget/ folgender massen zubereitet werden. Nämlich man pfleget ihnen zu verderst/ wann sie zum Verspeissen (welches gemeiniglich bey jungen Tauben geschiehet) ausgesondert worden/ die Köpff abzureißen/ und selbige sauber zu beruffen/ auch das Eingeweid/ samt Magen und Lebern herauszunehmen/ sauber auszuwaschen/ und etwas zu salzen/ hernach kan man die Tauben oben bey dem Hals/ bis über die Brust/ ergreifen/ eine Kull von der Tauben-Leber/ welche gehackt/ und mit geröstlem Brod/ samt guten Gewürz/ Majoran/ oder andern guten Kräutern/ nebst daran geschlagene Eyer/ bereitet wird/ zu machen/ und dieselbige/ in die vorbesagter massen ergriffene Tauben zu füllen/ Worauf man so dann den Hals oben zubinden/ und die Tauben entweder im Schmalz rösten/ hernach aber in Wein und guten Gewürz/ oder auch in Fleischbrüh/ nebst Butter/ Petersilien/ Kraut und guten Gewürz dämpfen kan: Wer gern Wachholder-Beer zur Speise gebraucht/ der kan die Tauben mit frisch gehackten Speck/ nebst gehackten Wachholder-Beeren mit Salz und Pfeffer vermischt/ füllen.

§. 2.

Will man die Tauben aber fricassiren/ muß man folgender massen verfahren. Nämlich man muß die Tauben in etliche Stücke/ oder auch in Viertel zerschneiden/ hernachmals die Beiner mit einem Messer/ oder auch mit der Hand zerbrechen/ doch daß das Fleisch und die Haut beysammen hängen bleibt/ selbige so dann ein wenig salzen/ und in Schmalz rösten/ darnach eine Brüh von klein geschnitten und gerösteln Zwiebeln/ oder Schnittlauch/ mit Wein/ Fleischbrüh/ gutem Gewürz/ Pomerangen- oder Citronen-Schalen/ nebst grünen/ guten Kräutern/ so man anders dieselbige gern dabey haben will/ machen/ die Tauben/ samt dem Schmalz/ darinnen sie geröst worden/ (man muß aber dessen nicht zu viel nehmen/ damit sie nicht zu fett werden/) in die Brüh thun/ und also miteinander kochen lassen. Man kan auch eine Brüh von Eyer/ oder eine schwarze Brüh von Negelein und guten Gewürz darüber machen. Dergleichen auch die Tauben unter Köhl/ grünen/ oder Zucker Erbsen/ Spargen/ oder andern Küchen-Kräutern kochen. Ja man kan auch/ nebst andern guten Sachen/ eine Ollapodritta zubereiten. Die gar junge Tauben a-

ber/ daran die Gebeine noch ganz weich sind/ können/ wann sie etwas gefalgen in zerfloßnen Eyer/ eingedunckt/ und hernach aus dem Schmalz gebachen werden. Oder/ man kan sie auch/ wann sie wohl ausgewaschen sind/ auf dem Rücken entzwey schneiden/ selbige nachgehends von einander platt legen/ mit einem Messer/ daß sie müßig werden/ wohl zerschlagen/ sodann in eine Schüssel thun/ Wein und Essig darüber gießen/ auch gutes Gewürz/ Salt/ Citronen-Schalen/ geschnittene Zwiebel/ und gute Kräuter dazu nehmen/ die Tauben etliche Tage darinnen liegen lassen/ dieselbigen/ damit sie einen guten Geschmack bekommen/ fleißig umwenden/ nach diesem wohl im Schmalz rösten/ und Citronen- oder Pomerangen-Safft darauf drücken/ welches/ so man also damit umgegangen/ ein gutes Essen abgibt. Endlich kan man auch die Tauben/ wann sie auf bemeldte Weis geschnitten/ und mit Salt gerieben worden/ hernach auf den Kest legen/ und wohl abbräunen lassen/ alsdann aber eine Brüh von Wein/ Essig und Gewürz darüber machen/ und sodann zur Speise genießen.

§. 3.

Gebratene Tauben aber werden also zugerichtet: Nämlich man brühet oder rupffet sie/ wann ihnen zuvor der Kopf abgerißen/ auf eben die Art/ wie bey den gefottenen Tauben zuvor gedacht worden/ und wann sie sauber ausgenommen und gewaschen sind/ kan man sie ebenfalls/ wie wir oben gemeldet/ füllen/ hernach/ so sie wol gefalgen und inwendig gepfeffert worden/ am Spieß safftig abbraten/ und wann dieses geschehen/ selbige mit gerieben Brod bestreuen/ und so dann noch etwas bey dem Feuer bräunen lassen. Will man sie aber auf wilde Art zurichten/ muß man ihnen heißen Essig in den Hals gießen/ dieselbigen hernach zubinden/ und darauf aufhängen/ daß sie ersticken/ nach diesem kan man sie berupffen/ und die Füßlein entweder am Feuer absengen/ oder abbrühen/ daß die Haut abgehet/ der Kopf aber muß mit den Federn daran gelassen werden. Darauf muß man sie ganz ausnehmen und inwendig wohl würgen/ hernach aber in guten Essig legen/ und entweder mit Speck/ oder auch mit Zimmet und geschnittenen Negelein spicken/ und also wohl mit Schmalz betreuft braten/ man muß aber wohl acht haben/ daß die Federn am Kopf nicht verbrennen/ deswegen derselbige mit Papier einzubinden seyn wird/ und hierüber kan eine süße oder säuerliche Brüh/ entweder von Wein/ Nägelein/ oder Johannes-Beerlein/ oder auch von eingemachten Weizen/ nebst gutem Gewürz und Wein gemacht/ und die Tauben darauf angerichtet werden. Auf eben diese Weis kan man auch mit den wilden Tauben/ dergleichen auch mit den Turtel-Tauben verfahren.

* * *



Das XVI. Capitel.
Von Hünern und Capaunen.

Inhalt.

S. 1. Wie die alten Hünere gefotten zuzurichten und zu braten; Item wie eine Brüh darüber zu machen. S. 2. Wie die jungen Hünere zu braten und zu füllen/ auch wie eine Brüh darüber zuzurichten. S. 3. Wie die Capaunen zu siedeln/ und mit einer Brüh zu versetzen. S. 4. Wie die Capaunen zu braten. S. 5. Und endlich wie die Hünere und Tauben/ Mägelen und Ederlein zuzurichten.

S. 1.

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

S. 2.

Was die Jungen anlangt/ können dieselbigen ebenfals/ wie die Alten gesäubert/ gefotten/ und in einer beliebigen Brüh eingemacht/ oder an einen Spieß/ so man sie vorher so setzet/ und inwendig würget/ saftig abgebraten werden/ ja man kan sie auch/ so sie schier fertig/ mit Brod bestreuen/ nachdem man sie vorher wohl mit Butter begossen/ und also noch ein wenig abbräunen; Will man aber über gebratene Hünere eine Brüh machen/ so können dieselbige in Viertel zerschnitten/ und auf ein gebähertes Brod gelegt/ hernach aber eine Brüh von Trisinet/ Wein und Zucker darüber gegossen werden/ als welches warm und kalt gut zu genießten ist/ wiewohl man sie auch in Viertel zerschnitten/ in Speck oder Butter rösten/ und alsdann eine Brüh/ darinnen zuvor gute Kräuter/ als Rosmarin/ Majoran und dergleichen gefotten worden/ darüber gießen/ und dieselbigen

bis sie weich worden/ kochen lassen kan/ darauf kan eine kurze Brüh von Eyerdottern darüber angerichtet/ oder von Wein/ Gewürz/ Zwiebel und Pomerangen/ wie auch von Citronen-Schalen/ nebst gewürflichten Speck/ oder einem Stücklein Butter/ etwas Ruhe darüber gemacht werden; Ubrigens/ kan man auch die jungen Hünere auf den Rücken spalten/ und mit einem Messer die Ederlein/ doch daß die Haut ganz bleibt/ (wie bey den Tauben gemeldet worden/ zerbrechen/ selbige so dann also in eine Schüssel legen/ darnach eine Brüh von Wein/ Wein-Essig und guten Gewürz/ Salz/ guten Küchen-Kräutern/ auch Zwiebeln und Citronen-Schalen vermischt/ darüber güssen/ und etliche Tag darinnen liegen lassen/ worauf man dieselbige/ wann sie so eingebeißt worden/ abrösten/ und eine Brüh von ausgedruckten Pomeranghen-Safft darüber machen/ oder auch die Brüh darinn sie gelegen/ darüber kochen thut; Sie können auch gleich wie bey den Tauben gemeldet/ ergrieffen/ mit einer guten Füll gefüllt/ und alsdann gebraten/ oder auch gefotten werden.

S. 3.

Die Capaunen können auch auf folgende Weis/ wie die alten Hünere zubereitet werden/ und zwar sind sie gut/ wann man sie mit Reis zuzuricht/ welches folgender massen beschiehet: Nemlich man nimmet den Capaun/ kochet denselbigen in Wasser/ salzet ihn/ und würffet eine Hand voll Haber-Mehl darein. Darnach nimmet man ein viertel Pfund Reis/ treibet denselbigen/ wann er halb abgekocht worden/ durch einen Durchschlag/ läßt ihn darauf in Milch siedeln/ und thut Muscaten-Blumen und Zucker/ nebst etwas Rosen-Wasser dazu/ nachgehends nimmet man auch ein halb Pfund abgezogener Mandeln/ stoffet sie in Ham und Rosen-Wasser/ setzet sie in einen Topff/ und machet es bey dem Feuer warm. Endlich aber nimmet man den Capaun/ aus seiner Brüh/ legt ihn in eine Schüssel und gießt den durch geriebenen Reis/ mit den Mandeln darüber. So können auch die Capaunen gefüllt/ und auf diese Weis zugerichtet werden/ Nemlich man kochet dem Capaun/ wie gewöhnlich/ in Wasser ab/ nimmet alsdann von dieser Brüh/ nebst etwas Spanischen und weissen Wein/ eines so viel als des andern dazu/ gießt solches in einen Hasen/ thut dar auf klein-geschnittene Datteln/ ganze Muscat-Blumen/ Negelein/ Zimmet-Rinden/ und klein-geschnittene Muscat-Nüsse daran/ kochet solches durch einander/ bis die Datteln müder werden/ würffet darnach etwas Marek dazu/ und läßt den Capaunen darinnen langsam siedeln/ wann er dann genug gefotten ist/ so nimmet man von zehen oder mehr Eyer die Dottern/ kloppet sie wohl/ schüttet es alsdann/ nebst grossen und kleinen Rosinen in die Brüh/ läßt es einen Wall aufstehen/ und richtet also den Capaunen in eine Schüssel/ und die Brüh darüber an.

S. 4.

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

* U 2

gute

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

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

Das XVII. Capitel.

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

Inhalt.

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

§. 1.

Ann man einen Indianischen Hahnen oder Hennen zubereiten will / kan solches auf folgende Weise geschehen; Nemlich man muß denselbigen einen halben Tag aus hungern / hernach umiagen / daß er matt wird / alsdann Essig mit Ingber und Salz vermischt / demselbigen in den Hals gießen / und ihn mit einem Strick erwürgen; darnach man ihn ein paar Tag hangen läßt / rupfen / ausnehmen / putzen / und zu erst in siedend / darnach in kaltes Wasser stossen / und mit Gewürk und Salz austreiben; Endlich aber mit Speck / Zimmet und Negelein gespickt und gefalzen / am Spieß stecken / und saftig abbraten lassen / auch zusehen / daß er nicht zu schnell / sondern etwas langsam gebraten werde. Ubrigens / können auch die Indianischen Hahnen / wie die gemeinen Hünere zugericht / und das Fett so in die Brat-Pfannen abtreißt / mit Zimmet / Citronat und Zucker / wie auch Wein und guten Gewürk vermischt / in die Schüssel dazu gegossen werden / so kan man auch denselbigen im Auftragen / mit Citronen-Plätzlein und Schelffen / wie auch mit eingemachten Wein-Negelein / und Lorbeer-Blättern zieren. Ja sie sind auch sehr gut / wann man sie mit gankem Gewürk und etlichen guten Kräutern absiedet / hernach in der eignen / oder / nach Belieben / in einer süßen oder säuerlichten Brüh aufträgt.

§. 2.

Die Rebhünere können so wohl gedämpft / als auch gebraten werden. Dämpfen thut man sie auf nach gesetzte Weise: Nemlich man nimmt das Rebhun (wie ingeleichen auch die Haselhünere / dann sie auf einerley Weis zugericht werden) spicket mit Zimmet und Negelein / wann nur die Negelein zuvor in Wasser geweicht /

alsdann in die Länge von einander zerschnitten / und wieder gedört worden sind / würzet und salzet es inwendig / und läßt es an einem Spieß halb abbraten / ziehet hernach ab / thut geschnittene Limonien mit Gewürk und Wein daran / und läßt es also miteinander dämpfen. Oder man kan auch von jungen Hünern den Schweiß nehmen / und dieselbige darinnen mit Gewürk / Wein und Wein-Beerlein kochen. Braten aber thut man sie folgender Gestalt: Nemlich man rupffet dieselbige wohl ab / biß auf den Kopff / nimmt hernach das Gedärm heraus / und wäschet die Hünere mit Wein aus / darauf spicket man sie mit Zimmet und Negelein / oder auch wohl mit Speck / stecket sie an einen Spieß / verbindet den Kopff wohl mit Papier / begießt mit Butter / und läßt alsdann saftig abbraten / wiewohl man sie auch / so man will / ungespickt braten kan. Etliche pflegen auch die Flügel / wie bey den jungen Gänßen / abzuschneiden / und die Rebhünere so hin zu braten. Wann sie dann gebraten / kan man eine Brüh von Citronen / Wein und Gewürk in die Schüssel machen. Oder man kan auch von Wein-Negelein / ingeleichen von eingemachten Weizeln (wann dieselbige in Wein mit gebäheten Brod gesotten / und durch einen Seiber getrieben worden) kleiner zerschnittenen Citronat / guten Gewürk mit Zimmet darunter vermischt / eine Brüh bereiten / und das Rebhun / darauf legen; So pfeget man auch die Rebhünere / wann sie gebraten / in etliche Stücke zu zerschneiden / selbige in eine Schüssel zu thun / Wein / etwas Wasser / und Wein-Essig daran zu gießen; Ferner Pomeranzen-Schalen / etwas Salz und gutes Gewürk daran zu thun / und selbiges auf der Kohlen noch etwas kochen zu lassen. Will man sie aber trocken auftragen / so legt man sie gebraten auf Wein-Laub / bestreuet mit aus geschnittenen Citronen-Plätzlein / und bestreuet mit dergleichen Schelffen; Ja man schneidet auch zuweilen die Flügel samt den Federn herunter / und stecket solche zur Zierde / wann sie gebraten sind / wiederum an.

§. 3.

Und eben auf solche Art sind die Auerhähnen zuzurichten

richten / inmassen man selbige / wann sie ein baar Tag gehangen / sauber berupffet / doch daß an dem Kopff die Federn bleiben / darnach ausnimmt / und mit Essig oder Wein auswäscht / hernach mit Gewürz und Salz ausreibt / darauf mit Zimmet und Nägelein / oder auch mit einem Speck gespickt / an dem Spieß safftig abbrätet / Dieselbige auch immer mit Wein übergießt / und so sie fertig / mit Pomeranzen oder Citronen zu Tisch getragen werden können; will man aber eine Brüh darüber machen / so kan man selbige von Wein allerhand guten Gewürz / Lebkuchen / geschnittenen Mandeln und Rosinen zubereitet / und dazu angericht werden. Wäre es aber ein starkes Stück / so ist es am besten / wann es zuvor etwas abgekottet / hernach an den Spieß gesteckt / und so allgemach abgebraten wird / inmassen der Auerhanen oder Hennen / also warm und kalt gut zu essen ist; Auf gleiche Art / können auch die Fasanen zubereitet werden / will man aber dieselbigen gekottet geben / so kan man eine Brüh auf folgende Weise dazu machen; Nämlich man muß den Fasan sauber abwaschen / und aufquallen lassen / hernach etwas gebrennt Mehl / Gewürz / Zucker und Zimmet nehmen / und ihn darinnen abkochen lassen / oder man kan ihn mit Hüner - Brüh kochen / Petersilien - Wurzel und ganzes Gewürz dazu werffen / und ihn also in der eignen Brüh auftragen.

§. 4.
Einen Pfauen aber pfleget man folgender massen zuzurichten; Nämlich man muß den Pfauen / wann er getödtet / ein baar Tag aufhängen / den Kopff mit den Federn hinweg schneiden / darauf denselbigen rupffen / und wie den Auerhahnen zurichten / so er dann gebraten / muß man den Kopff / samt den schönen Federn / Schweiß und Flügeln wiederum anmachen / und ihn also schön gezieret zu Tisch tragen. Eine Brüh kan man gleichfalls / wie bey den Auerhanen und Fasanen gedacht / darüber machen. So kan man ihn auch mit dem Kopff und Schwanz zurichten / wie folget; Nämlich man muß den Pfauen / biß auf den Kopff und Schwanz / sauber berupffen / und ausnehmen / hernach wann er zuvor mit Wein wohl ausgewaschen worden / mit Gewürz ausreiben / alsdann denselbigen an den Spieß stecken / den Kopff samt dem Schwanz mit feuchten Luchern verbinden / und ihn also safftig abbraten lassen. So er nun fertig / muß man ihn in eine Schüssel legen / doch daß der Kopff davon aufrecht stehe / hernach den Schwanz ausbreiten / und einen subtilen Drat durchziehen / daß er nicht zusammen fällt / worauf man ihn also zu Tisch tragen kan; So kan man auch in die Schüssel eine Brüh von Rosinen und Mandeln / oder eine andere / wie bey den Auerhanen gedacht worden / darüber machen.

Das XVIII. Capitel.

Von denen Schnepffen und allerhand Vögeln.

Inhalt.

§. 1. Wie die Wald- und Wasser-Schnepffen / nebst dem Eingeweid zuzurichten. §. 2. Wie mit den Wachteln / Krammers-Vögeln und Mistlern zu verfahren; Dergleichen auch mit den Staaren. §. 3. Wie die kleinen Vögel / als Lerchen / Fincken / Emeeling / sowol zu braten / als einzumachen; Item wie eine Füll / und Eingekostenes davon zumachen / und endlich wie die Raufen zuzurichten.

§. 1.

Nach dem jähmen Geflügel-Berck / ist auch von den Vögeln zu handeln / unter welches wir zu erst die Schnepffen setzen / welche sie mögen Wald- oder Wasser-Schnepffen seyn / folgender Gestalt zugerichtet werden; Nämlich man rupffet dieselbigen trocken / ziehet ihnen die Haut von dem Kopff ab / steckt den Schnabel über quer durch den Leib / nimmt sie darauf aus / wäscht sie alsdann mit Wein sauber aus / und bestreuet inwendig mit Salz / Pfeffer und Negelein / darnach spicket man sie / und brätet an einem Spieß safftig ab; Das Eingeweid aber pfleget man / nachdem der Magen zuvor aufgeschnitten / und ausgereiniget worden / zu nehmen / und klein zu hacken / darauf aber etwas Semmel / Mehl in Butter zu rösten / und solches in das Gehackte / nebst gutem Gewürz / Citronen-Safft / und Wein zu thun. Worauf man es miteinander wol umbrühet / und noch etwas röset / dann auf geröst oder gebähete Schnitten Brod streichet / und solches mit Citronen-Schellen bestreuet / und also zu den gebratenen Schnepffen in die Schüssel leget. Auf eine andere Art werden sie auch nachfolgender massen gebraten; Nämlich man steckt es unausgenommen / jedoch mit Salz und Pfeffer bestreuet / an einen Spieß / hernach wann sie erwarmet / nimmt man eine Sabel oder Pfriemen / schiebt kleine Löchlein unten hinein / setzet eine Brat - Pfannen darunter / und legt etliche gebähete Schnitten Brod hinein / begießt alsdann die Schnepffen wohl mit Butter / und läßt also das Eingeweid / samt der Butter / über die Schnitten Brod lauffen / wann sie dann also gebraten / kan man sie samt dem Brod zu Tisch tragen.

§. 2.

Die Wachteln werden ebenfalls gerupfft / und ihnen die Haut gleich andern Vögeln über den Kopff gezogen / worauf man sie gleicher massen gespickt / oder ungespickt / wann sie vorher gefalgen worden / braten kan; Sie werden auch zuweilen in Weinlaub und Speck gewickelt / und damit gebraten; Oder sie werden auch wohl in ein wenig gebranntem Mehl / gutem Gewürz / Citronen-Safft und Wein gedämpft. Auf gleicher Weis können auch die Krammers-Vögel zugerichtet werden / doch daß man unter die Brüh gern gestossen Wachholder - Beer / ja auch zuweilen Zwiebel nimmt / und die Brüh / ehe das Gewürz daran kommt / zuvor durch einen Seiber treibt. So können auch die Krammers - Vögel / wie die Schnepffen gebraten / und das Eingeweid auf gleiche Weis zugerichtet werden. Ubrigens aber / werden sie selten gespickt / es wäre dann daß man eine Brüh in die Schüssel von Citronen-Mark / Wein / Zucker und Gewürz machte / so könnte man dieselbigen auch mit Negelein und Zimmet spicken / und könnten sie auch mit Citronen gezieret werden. Die Troscheln / Amseln und Mistler / werden auch insgemein gerupfft / die Haut über den Kopff gezogen / gefalgen / mit Butter begossen / und also gebraten / zuletzt aber mit geriebenem Brod überstreuet / und dann gar abgebräunt / jedoch kan man sie auch / nach Belieben / in einer Brüh einmachen; Die Staaren sind an sich selbst etwas trocken / und ihr Fleisch nicht gar zu köstlich / deswegen sie in guten Brühen gekottet / und damit annehmlich gemacht werden müssen. Man pfleget sie aber / wann sie zuvor trocken berupfft sind / in eine Wachholder-Brüh / mit gebäheter Brod und gutem Gewürz einzumachen / bißweilen auch in Negelein zu dämpfen / oder in einer Citronen- oder Limonien-Brüh zuzurichten. Will man sie aber braten / so können die jungen Staaren / als welche am dienlichsten dazu sind / mit Speck gespickt / oder auch Speck darüber

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

§. 3.

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

Vögel in guten Gewürz und Wein/ mit etwas gebranntem Mehl/ oder gebäheten und durchgetriebenen Brod/ wie auch in allerhand beliebigen Brühen eingemacht und gedämpft werden. Gefüllte Vögelein aber richtet man also zu; Nämlich man bläset ihnen/ wann sie gerupft/ oben in den Hals/ die Haut mit einem Federtuhl von dem Fleisch/ füllet hernach dieselbigen mit einer guten Füll/ von geröstem Brod an/ thut gestossene Wachholder und Gewürz/ auch etwas gar kleingehackten Speck/ darunter / und machet ferner solche Füll mit Eiern an/ worauf dann diese Vögelein/ entweder gebraten oder gesotten / oder auch in einem Pastetlein eingeschlagen werden können. Ja man kan sie auch unter die Französischen Suppen kochen/ dergleichen auch ein Gefüllenes davon machen / welche Speis / absonderlich die Lerchen / vor Krancke/ die nicht wohl essen mögen/ gut ist; Die Maisen kan man auch/ wann die Schnäbelein und Füßlein davon abgeschnitten/ in einer Pfannen rösten/ darauf in gekochte und abgerührte Aepffel legen / und also miteinander auftragen.

Das XIX. Capitel.

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

Inhalt.

§. 1. Auf wie vielerley Weise die Hechte zuzurichten/ und was vor Brühen darüber zu machen. §. 2. Wie die Hechte zu bachen/ und zu füllen; Item wie die gefaltene Hechte zuzurichten. §. 3. Wie mit den Forellen zu verfahren. §. 4. Wie Karpffen zu sieden. §. 5. Zu braten. §. 6. Zu bachen setzen/ wobey allenthalben die Brühen angegeben werden.

§. 1.

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

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

§. 2. Wei-

§. 2.

Weiters können auch die Hechte im Schmalz oder auch in Del gebaden werden / wann man nemlich die-
selbige aufmacht / und die Stücke salzet / hernach in ein
wenig Mehl wälzet / und so dann heraus bächet ; Es
kan auch / nach Belieben / eine Brüh / wie oben gedacht /
darüber gemacht werden. Oder man kan von Meer-
rettig (der zuvor gerieben / und hernach mit Mandeln o-
der frischen Nüssen in Wein abgelassen worden) eine
Brüh darüber machen ; Will man aber von Kräutern
eine Brüh haben / so löset man Petersilien-Kraut
und Kressen / treibet es mit Wein-Essig durch ein haren Tuch /
schlägt Eyerdottern daran / und würhet es mit Saffran /
und Pfeffer ; so man es aber süß haben will / kan etwas
Zucker darunter genommen werden / worauf man es im
Ruffieden / mit einem eisernen Löffel umrühret / und solche
Brüh hernachmals über oder unter die Fisch gieffet. So
werden auch die Hechte zum Theil in der Brat-Pfannen /
zum Theil auch auf dem Ross abgebraten / geschieht es
in der Brat-Pfannen / muß man selbige wohl salzen und
würzen / hernach aber in Lorbeer-Blätter einbinden / und
also in Butter oder in Del abbraten lassen / geschieht
es aber auf dem Ross / so muß man sie an den Rücken öf-
nen und würzen / hernachmals aber platt auflegen / und
wohl mit Del oder Butter betreffen ; Wobey zu mer-
cken / daß man über die Hechte ebenfalls eine Brüh ma-
chen kan ; Die Hechte sind auch gut / so sie gespickt / und
also gefotten oder auch gebraten werden ; Ist es aber an
einem Fasttag / so kan man / an statt des Specks Hausen-
Blasen nehmen / dieselbige wie Speck schneiden / den
Hecht also mit spicken / hernach eine Brüh von Butter
oder sonst auf andere Art darüber machen. Die gefal-
tene Hecht können zuvor auch etwas eingewässert / hernach
in Stücke zerschnitten / und in purem Wasser abgefotten /
alsdann die Schuppen abgezogen / und also von Senff /
Wein / Muscaten-Blüh und etwas Zucker eine Brüh
darüber gemacht werden. Wiewol sie auch in Limonien /
oder sauren Milchram mit Butter und Gewürz gekocht
werden können. Sind es aber geräucherte Hecht / so
können sie ebenfalls / so sie vorhin etwas gewässert / in ei-
ner Erbes-Petersilien- oder Butter-Brüh gekocht wer-
den. So kan man auch Hecht / und zwar folgender ma-
ßen / füllen ; Nemlich / man muß zuvörderst dieselbige
schuppen / hernach ihnen die Haut / jedoch dergestalten /
abziehen / daß der Kopff und Schwanz daran bleibt /
Worauf das dicke Fleisch von dem Hecht genommen / das
selbige von den Gräten gereinigt / mit etwas kleinen
Zwiebeln gehacket / Salt / Gewürz / Weinbeerlein und
etwas zerlassene Butter darunter genommen wird / und
diese Füll wird hernach mit Eyerdottern angemacht /
alsdann wieder in die Haut gefüllt / und auf einen Ross
also gemacht abgebraten. Oder man kan den Hecht in
Salt-Wasser absieden / denselbigen blättern / die Grät
davon thun / darauf ein sauer Kraut mit Wein / guten
Gewürz und Butter wohl abkochen / den geblättern
Hecht darunter legen / und noch ein wenig auf der Kohlen
auffieden lassen. Hecht-Rogen kan man ebenfalls un-
ter dem Kraut kochen / wann man nemlich denselbigen
löset / und hernach darunter sieden läset ; Oder man
kan ihn auch in einer Schüssel abrühren / etwas Mehl /
nebst gutem Gewürz und Wein-Beerlein darunter men-
gen / und also wie die kleine Fischlein aus dem Schmalz
bachen / alsdann eine süße Brüh darüber machen.

§. 3.

Nach den Hechten folgen die Forellen / welche mei-
stentheils an dem Bauch geöffnet und nach herausgenom-
menem Eingeweid / mit Wein und Wein-Essig begossen /

in Wein g. fotten werden / im Sieden aber muß man auch
ein gut Theil Salt darein werffen / worauf man sie so
dann auf ein Serviet legen / und mit Muscaten-Blüh be-
streuet / auch mit guten Essig / wie bey den Hechten ge-
dacht / zu Tisch tragen kan. Man siedet sie auch in ro-
then Wein / nebst Muscaten-Blüh / Negelein und Salt
bey ab / und träget sie alsdann trocken zu Tisch / nach-
dem man sie vorhero nach Belieben / mit Blumwerck ge-
zieret hat. So können auch die Forellen in Mehl ge-
wälzet / und im Schmalz gebaden ; Item gleich einem
Hecht gebraten / und so wol über die gefottene / als auch
gebachene und gebratene Forellen / eine beliebige Brüh
gemacht werden. Will man sie aber einmachen / daß sie
ein ganzes Jahr gut bleiben / so werden sie in Del gebrat-
en / oder auch gebachen / hernach mit heißen Essig begos-
sen ; Wann sie dann kalt worden / so leget man zuerst in
ein kleines Fäßlein / oder steinernes Geschirz / eine Lage
Lorbeer- oder Salt-Blätter / nebst Rosmarin / Salt
und Pfeffer / darnach eine Lag von den Fischen / alsdann
werden wieder die Blätter / nebst den Gewürz / gelegt /
und so fort / wann dann die Fisch also eingelegt / so gieffet
man gutes Del darüber / und verwahret sie an einem kü-
hlen Ort / oder in einem Keller / bis man sie so kalt zu Tisch
träget ; Und auf diese Weis / lassen sich auch andere Fisch /
als Herfing / Hechte / Schleyen und Weiß-Fisch / einma-
chen / wozu auch / nach Belieben / gutes Gewürz genom-
men werden kan.

§. 4.

Nach den Forellen setzen wir die Karpffen / welche
ebenfalls blau / wie die Hecht und Forellen / und mit Pe-
tersilien-Kraut bestreuet / nebst guten Essig aufgetragen
werden können / wiewohl man auch Meer-Rettig / wann
derselbige gerieben / und mit Essig vermischt worden /
dazu auftragen kan. Oder man kan auch dieselbige schup-
pen / und nach Belieben / eine Brüh / wie bey den Hechten
gedacht / darüber machen ; So kan man auch den
Schweiß von den Karpffen auffangen / halb Essig und
halb Wein / nebst Ingber / Pfeffer / Negelein und Mu-
scaten-Blüh / auch etwas wenig gebrantes Mehl da-
zu nehmen / will man es süß haben / auch Zucker / und den
Fisch sodann in dieser Brüh / bey jädem Feuer / noch
einen Sud aufstun lassen ; Ja / wann auch die Karpffen
in Essig gefotten / können sie in eine Schüssel gelegt / und
klein-geschnitten geröstes Brod darüber gebrennt / auch
in die Schüssel eine Brüh von Wein und Trisane / nebst
Citronen-Marc u. klein-geschnittenen Schelllein daran
gethan werden ; Wiewohl man auch von Weizen- oder
Wein-Negelein-Safft / wann man etwas Wein und
Gewürz dazu nimmet / eine Brüh darüber machen kan.
Und endlich können auch die Karpffen gedämpft wer-
den / welches folgender maßen beschiehet ; Nemlich man
pfleget dieselbige zu schuppen / und in Stücke zu zerschnei-
den / alsdann in einen Tiegel oder Hasen / welcher ge-
nau muß zugedeckt und vermachet werden / ein Dritttheil
Wein / nebst so vielen Wasser / wie auch dergleichen guten
Wein-Essig / nebst geriebenem Brod und Butter thun /
und solches wohl auffieden lassen / worauf man die Stü-
cke von dem Fisch / welche vorhero gefalzen / und mit
allerhand guten Gewürz wohl bestreuet werden müssen /
hinein thut / und Citronen-Plätzlein / nebst den Schell-
lein mit hinein legt / nachgehends aber den Hasen wohl
zumacht / und also über einer Kohlen sieden läst / bis man
meinet / daß es genug seye ; wann sie nun angerichtet wer-
den / pfleget man auch etwas Butter dazu zu thun / oder
auch Schmalz darüber zu brennen.

§. 5.

Es lassen sich aber auch die Karpffen nicht allein ge-
fotten /

fotten/ sondern auch gebraten zurichten/ welches folgen-
der massen beschiehet/ nemlich man pflaget sie zuvörderst
zu schuppen/ und an den Rücken zu eröffnen/ doch daß der
Kopff und Schwanz aneinander bleibt/ nachgehends
das Eingeweid heraus zu nehmen/ und die Galle hernach
abzuseindern/ wann man dasselbige/ absonderlich wann
es ein Rogen ist/ hacket/ geröst Brod/ Majoran/ oder
andere beliebige Kräuter/ nebst gutem Gewürz/ und ein
baar Eiern darunter mischt/ solches wol untereinander
rühret/ und also wieder in den Fisch füllet/ selbigen dar-
aufsetzet/ von aussen gleichfalls salzet/ sodann in eine
Brat-Pfannen/ oder in einen dazu gemachten Koss le-
get/ solchen darauf mit heissen Schmalz/ oder Baum-
Del begießt/ und ihn also abbraten läßt; will man ihn a-
ber nicht füllen/ so können etliche Schnitt über quer/ doch
nicht durchaus/ und zwar zu dem End/ hinein gethan wer-
den/ damit das Salz und Gewürz/ welches von aussen
darauf gestreuet worden/ wohl hinein kriecht; Ja man
kan ihn auch/ wann er in der Brat-Pfannen gebraten
wird/ aufschleiffen/ oder dünne Hölzlein legen/ damit es
sich nicht so viel anhängen möge. Endlich/ kan man ihn
auf dem Koss/ wie bey den Hechten gedacht worden/ ab-
braten/ und hernach eine Brüh von Cappern/ oder was
sonsten beliebig/ darüber machen; Wer aber übrige Zeit
hat/ kan solche Fisch auch füllen/ und zwar auf diese Wei-
se/ wiewol es etwas mühsames ist; Nemlich man nimmet
den Karpffen/ schuppt ihn/ (wiewol es etwas mühsames
ist) doch daß die Haut nicht zerrissen wird/ öffnet darauf
denselbigen/ thut das Eingeweid heraus/ löset das Fleisch/
samt den Gräten/ von dem Hecht ab/ doch daß der Kopf
samt dem Schwanz an der Haut gelassen werde/ klau-
bet alsdann die Grät sauber aus/ und hacket das

Fleisch samt Erd Schwämmen/ Petersilien und Zwie-
bel vermengt/ würket solches mit gutem Gewürz/ thut
Eier und Butter daran/ wann solches alles untereinan-
der gemengt ist/ füllet man es in die Haut/ nehet als-
dann dieselbige wieder zu/ und siehet/ wo möglich/ daß der
Fisch seine Form behält/ legt ihn hernach in eine Brat-
Pfannen auf Hölzlein/ oder brätet ihn in einer Reuf-
sen/ daß er sich nicht zuviel anhängt/ und läßt ihn also
abbraten/ wann er fertig/ werden die Fäden/ damit er
zugenähet worden/ heraus gezogen/ und der Fisch zu Fisch
getragen: Wiewohl man auch eine kurze Brüh darüber
machen kan.

§. 6.

Gebachen aber werden die Karpffen folgender mas-
sen/ nemlich man schneidet sie in Stück/ nach dem
sie vorhero geschuppt und sauber ausgewaschen wor-
den/ nimmet hernach gerieben Semmel und anders Mehl/
mischet solches wohl untereinander/ salzet die Stücke
Fisch/ und wälket dieselbige/ wie auch das Eingeweid/
wann man nemlich die Galle zuvor hinweg gethan hat/
in Mehl/ und bät sie fein rösch aus dem Schmalz;
So man will/ kan auch in die Schüssel eine Brüh von
Cappern gemacht/ und die gebachene Stücke darauf ge-
legt werden. Oder man kan auch von Zwiebeln eine
Brüh darüber machen/ wann man anders die Zwiebeln
vorhero wohl absiedet/ alsdann das Wasser rein abgießt/
die Zwiebeln darauf klein hacket/ und in Schmalz rö-
stet; Worauf man Pfeffer/ Safran/ Wein und Essig
daran thut/ und solches einen Sud aufthun läßt/ endlich
aber selbige entweder über/ oder unter die Fisch/ in die
Schüssel anrichten kan.

Das XX. Capitel.

Von Ahlen / Ruppen und Schleyen.

Inhalt.

§. 1. Auf wie vielerley Art die Ahl gefotten zurichten. §. 2. Wie
sie zu braten. §. 3. Wie die Ruppen zu fieden. §. 4. Und zu bra-
ten. §. 5. Und endlich/ wie mit den Schleyen zu verfahren. Wo-
bey allenthalben/ sowol von den Füllen/ die in die Fisch zu ma-
chen/ als auch von den Brühen/ wie dieselbigen zurichten/ ge-
dacht wird.

§. 1.

Achdem wir in dem vorhergehendem Capitel
von den Hechten/ Forellen und Karpffen ge-
handelt/ wollen wir in diesen von den Ah-
len/ Ruppen und Schleyen etwas wenigens
anmercken. Erstens aber von dem Ahl/ dem
selbigen nagelt man den Kopf an ein Bret/ ziehet ihm
die Haut bey dem Kopf ab/ und nimmet alsdann das Ein-
geweid heraus/ zerschneidet den Ahl in Stück/ ziehet auch/
mit einem Strohalm/ das Naderlein oder Häutlein/
so durch das Rückgrad gehet/ durch/ brühet darauf die
Stück mit heissem Salz-Wasser und Essig ab/ wäschet
sie nach mats aus/ siedet also den Ahl mit Wein/ Wasser
und Essig/ und einen guten Theil Salz ab/ thut auch
klein-gemackten Salbey/ Petersilien/ Majoran/ nebst gu-
tem Gewürz dazu/ und trägt ihn/ wann er gefotten/ also
trocken auf den Tisch; Man kan auch/ nach Belieben/
eine Brüh darüber machen/ und zwar entweder von klein
geschnittenen und geschweiften Zwiebeln/ nebst einem
guten Theil Butter und Gewürz; Oder man kan von
obengedachter Brüh nehmen/ darinnen der Ahl gefot-
ten worden/ etwas Butter/ nebst Gewürz dazu thun/

und über den Ahl anrichten; Will man ihn aber ganz
auf den Tisch tragen/ so muß derselbige nicht abgezo-
gen/ sondern in heisser Asche abgerieben/ und mit Wasser
abgebrüh/ auch das Eingeweid ausgenommen/ und der
Ahl in Stücke zerschnitten werden/ doch also/ daß er an
dem Rückgrad bey sammen hängen bleibt/ und also in
einer Kande in die Pfanne gelegt/ mit Essig/ Salz und
Wein/ darunter auch Petersilien gemengt/ gefotten/ und
der Fisch dabey fleißig verwendet werde/ damit er allent-
halben wohl durch koche/ dann legt man ihn in eine
Schüssel/ bestreuet ihn nach Belieben mit Brod-Rinden
Mehl. Weiters kan auch den Ahl/ wann er abgezo-
gen und ausgenommen/ das Rückgrad heraus gelöst/ das
Fleisch sodann mit Salz/ gutem Gewürz/ Majoran und
Rosmarin (welches alles klein/ zerschnitten seyn muß) be-
streuet/ gegeneinander zusammen gerollet/ gebunden/ und
in ein Tuch genehet/ in Salz-Wasser gekochet/ alsdann
wieder aus dem Tuch genommen/ und auf den Tisch/ mit
einer beliebigen Dunck/ getragen werden. Desgleichen
kan man ihn auch in kein Tuch genehet/ sondern nur de-
sso fester zugebunden/ in einem Hasen mit einer kurzen
Brüh/ darinnen gutes Gewürz ist/ kochen/ und so er er-
kaltet/ den Fäden/ damit er gebunden/ davon nehmen/
alsdann den Ahl in Scheiben zerschneiden/ und ihn in ei-
ne Schüssel legen/ solchen darauf mit Petersilien/ und/ so
man will Citronen-Marck darauf drucken/ auch einen be-
liebigen Wein/ Essig dazu hingeben.

§. 2.

Einen gebratenen Ahl aber richtet man auf diese
Art

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

§. 3.

Die Ruppen/ wann sie blau seyn sollen/ können also gefotten werden: Nämlich/ man öfnet dieselbige an dem Bauch/ nimmet das Eingeweid heraus und thut die Gall davon/ doch daß die Leber/ als welches das Delicatelye an diesem Fisch/ daran hangen bleibt/ gieffet alsdann Essig darüber/ und läßt es et was stehen/ sehet darauf Essig und Wasser/ welches gefalzen seyn muß/ zum Feuer/ thut die Ruppen/ wann dieselbige siedet/ darein/ und läßt es ein Sud aufstun/ seyhet alsdann die Brüh davon ab/ und gieffet Erbes-Brüh darüber/ thut auch Ingber und Muscatenblüh/ nebst Petersilien-Kraut/ Butter und etwas gebrannt Mehl dazu/ läßt es miteinander sieden/ und richtet es also an. Man kan auch die Erbes-Brüh davon lassen/ und etwas gute Fleischbrüh daran gieffen/ dann Lemoni darunter schneiden/ und mit Essig sauer machen; Oder man kan die Erbes-Brüh und Wein nehmen/ Rosmarin/ Weinbeer/ Pfeffer und Zucker daran thun/ dieselbige einen Sud aufstun lassen/ nachgehends durch einen Seyher treiben/ und die Ruppen in solcher Brüh sieden lassen/ Ist es aber beliebig eine gelbe Brüh zu haben/ so kan man die Ruppen zuvor im Salz-Wasser absieden/ alsdann dieselbige genau aufsehn/ Wein/ Gewürk u. Safran/ nebst geriebenen Lebkuchen/ daran thun/ und also die Ruppen darinnen aufsieden lassen. So kan man auch die Ruppen in Wein/ Gewürk und Safran einmachen.

§. 4.

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

wohl gewürkt/ und mit Salbey gespickt/ oder auch mit Lorbeer-Blättern eingebunden/ und also/ gleich dem Ahl/ abgebraten/ und kan man in die Schüssel entweder eine beliebige Brüh machen/ oder auch geschnittene Citronen dazu geben; Die Ruppen- Leber aber/ kan auch absonderlich zugericht werden/ wann man sie nemlich entweder brätet oder in einer Brüh zugericht; Ubrigens kan man auch Pomeranzen- oder Citronen- Saft darauf drucken. Ja es lassen sich auch die Lebern wie Austern zugerichten/ wann man nemlichen dieselbige vorher mit warmen Wasser quellet/ und hernach wieder etwas erkühlen läßt/ selbige darauf in Stücke zerschneidet/ und nebst ein wenig Butter/ Cardamomen/ Salz und Muscatenblüh in die Augern-Schalen füllet/ worauf man dieselbige auf einem Rost sehet und wohl umwendet/ hernach aber mit den Schalen zu Tisch tragen kan. Und also kan man auch mit der Karpffen-Wilch verfahren.

§. 5.

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

Das XXI. Capitel.

Von den Barben/ Brexen/ Versching und Karauschen/ wie auch Neunaugen.

Inhalt.

- §. 1. Wie die Barben und Brexen zugericht. §. 2. Wie die Versching zu kochen und zu bachen/ auch mit einer guten Brüh zu versehen. §. 3. Wie mit den Karauschen zu verfahren. §. 4. Wie die Neunaugen zu seiden. §. 5. Wie selbige zu braten/ sonderlich wann sie geräuchert. Item/ wie sie zum Aufbehalten zugerichten.

§. 1.



Solgen nun noch andere Arten von Fischen/ von deren Zubereitung zu handeln ist. Die Barben/ wann sie wie die Karpffen und andere Fisch aufgemacht/ werden in halb Essig und Wasser/ welches wohl gefalzen seyn muß/ gefotten/ und hernach trocken mit Petersilienkraut/ oder Muscatenblüh bestreuet/ auf den Tisch getragen/ wozu man auch einen beliebigen Essig/ wie bey dem Karpffen gedacht worden/ auf den Tisch mit seken kan/

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

§. 2.

Die Versching können auf folgende Art zugericht werden: Nämlich/ man pfleget dieselbigen zuvörderst zu schuppen/ und das Eingeweid heraus zu nehmen/ alsdann in Essig und Wein/ oder Essig und Wasser/ mit Salz/ wie es beliebt/ abzufieden/ und trocken mit beliebigen Essig auf dem Tisch zu geben. So kan man auch ein
* Z Brüh

Brüh von Citronen/oder Lemonien/wie bey den Hechten gedacht / darüber machen. Oder auch dieselbige in einer Erbes-Brüh zubereiten. Wann man sie nur zuvor wohl schüppet / hernach aber einsalget/und eine Weil im Saltz liegen läst/worauf man sie/wann das Saltz wohl davon abgestrichen worden / in eine Pfannen thut / Zwiebeln Scheibenweis darüber schneidet / auch etwas Kümmel und Ingber darunter menget / alsdann die durchgetriebene Erbes-Brüh darüber seyhet / und es also miteinander auffieden läset. So kan man auch Essig und Butter darein thun/oder/ an statt der Butter/ heiß Schmalz darüber brennen / wann man nur darauf siehet / das die Brüh sein dicklich wird. Ubrigens kan man auch Persching/wann sie vorhero in Wein oder Essig abgefotten / in einer solchen Brüh geben / wann man nemlich ein wenig gebrannt Mehl nimmt/und Wein daran gieffet/ alsdann Zimmet/ Zucker und allerhand gutes Gewürz daran thut/auch die Brüh/nach Belieben/etwas gelb macht/ und also zu Tisch trägt. So werden auch die Persching im Schmalz oder Oel gebachen / und wann sie vorhero gefalgen/wälget man sie in Mehl/so mit Semmel-Mehl vermischet / oder man leyret sie auch in Erbes-Mehl umb / und bähct sie alsdann heraus ; worzu auch eine beliebige Brüh gemacht werden kan / und zwar entweder mit Capern/oder man kan auch Wein/ Butter/ Rosmarin und Gewürz/ auch Muscatenblüh nehmen/daraus eine Brüh zusammen machen selbige unten in die Schüssel gießen / und die Fisch darauf legen. Sie lassen sich auch/wie bey den Forellen gedacht/einmachen / und auf ein Jahr lang gut behalten. Was aber den Kogen anlangt / kan derselbige ebenfalls mit gefotten/oder auch mit gebachen werden ; Will man aber ein Bepessen davon haben / so kan derselbige klein zerhackt/ hernach mit guten Gewürz und Epern / nebst geriebenem und gerösttem Brod vermendet / und wie Knöpflein formirt/im Schmalz gebachen / auch eine Brüh von Karpffen-Schweiß darüber gemacht werden.

§. 3.

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

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

§. 4.

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

§. 5.

Will man sie lieber braten / so müssen sie zuvor erst wohl gebrüht/alsdann gefalgen/und entweder / an einem hölzernen Spieß / oder auf einem Rost gebraten / auch wohl mit Butter betreufft werden/damit sie nicht verbrennen. Worauf man eine süsse Brüh von Gewürz / Schweiß und Zucker darüber machen / und selbige also austragen kan ; Es wird ihnen auch/nach Belieben/ die Haut abgezogen/und selbige sodann geschwind auf einem Rost abgebraten / hernach aber von Senff / welcher mit Butter warm gemacht / eine Brüh darüber gegossen ; Sind sie geräuchert / so können sie vorhero entweder in Bier oder Wein geweicht/ und also auf einem Rost abgetrocknet/zum Salat gegeben werden ; Man kan sie auch wie andere Fisch eine Zeitlang gut erhalten/und auf diese Weis einmachen : Wann man nemlich dieselbige brühet/ den Schweiß davon aufstähct/ und unter Malvasier vermischet / (den Kogen aber davon würffst) hernach Pfefferluchen reibet / und solchen nebst Vertram - Kraut und Saltz darunter menget / dieses also einen zimlichen Wall aufthun läset / darauf die Fisch aus der Brüh nimmt / dieselbige mit Zimmet/Nägelein und Pfeffer annachet / und wieder sieden läset / wann sie dann gefotten / können sie in ein Röstlein gethan/die vorgedachte Brüh aber darüber gegossen/und sie also aufbehalten werden.

Das XXII. Capitel.

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

Innhalt.

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

§. 1.



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

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

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

§. 2.

Endlich werden auch die Grundel / gleichwie andere Fische folgender Gestalt gebachen: Nämlich / man salzet dieselbige vorher / kehret sie sodann im Semmel- und andern Mehl um / und bähret sie aus dem Schmalz her-

aus. So kan auch nach Belieben / über die gebachene Grundel eine Brüh gemacht werden / und schickt sich die Nachfolgende nit übel dazu / wann man nemlich Eyerdottern wohl zerklopft / darein etwas Essig gieffet / auch kleine gehackte Kuchen / Kräuter / nebst Butter und gestoffenem Ingber dazu thut / solches sieden lässt / in eine Schüssel anrichtet / und die Grundel darauf leget. Auf diese Art können so wohl auch die Kressen / und andere kleine Fischlein / als Sängelein / Erligen / wie auch die kleinen Weißfischlein zubereitet werden / nur daß diejenige so Schuppen haben / davon gereinigt / und bey den Kressen und Weißfischlein das Eingeweid heraus genommen werde.

Das XXIII. Capitel.

Von Krebsen / Schild-Kröten / und Fröschen.

Inhalt.

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

§. 1.

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

§. 2.

Desgleichen können auch die Krebse / nicht allein / wie vorher schon gedacht / im Wasser abgekocht / und aus den Schalen gelöst / sondern auch die Schwäng samt den Scheeren in ein wenig Mehl geschroungen / und aus dem Schmalz gebachen werden / wie dann auch eine Brüh von denen Schalen (welche wohl zerstoßen / und nebst gebäherten Brod / in einer Fleischbrüh gesotten werden müssen) durch einen Seyher durchgetrieben / und mit

guten Gewürz gewürket / auch mit einem Stücklein Butter aufgesotten / über die gebachene Krebs angerichtet werden kan. So kan man auch anstatt der Fleischbrüh / guten Wein nebst Zucker und Zimmet nehmen / wann man anders die Brüh süß haben will. So aber die Krebse klein sind / können sie mit samt den Schalen gebachen / so sie aber groß / und also die Schalen stark sind / werden dieselbige abgezogen / und das andere im Schmalz gebachen / hernach eine Brüh von Agrest oder unzeitigen Weintrauben / welche mit Wein / Gewürz und Butter zuzurichten darüber gemacht werden. Ja sie können auch wann sie von den Schalen gereinigt / und die Flossen / wie auch die Beine davon wohl abgeschnitten worden / in ein Feiglein mit Wein und Eyerdottern vermengaet / gedünckt / und also gebachen werden. Nicht weniger können sie / so sie gesotten / aufgemacht / und die Nasen samt den Schalen an den Schwängen und Scheeren hinweg gethan worden / in Hopffen-Salat / welcher vorhero wohl gebrüht / und in Butter und Gewürz abgekocht werden muß / gekocht und also miteinander angerichtet werden / welches ein gut und schönes Essen ist. Gedampft ober können sie in einem Ziegel werden / wann man nemlichen dieselbige von den Schalen reiniget / hernach in den Ziegel Butter und Gewürz thut / und also die Krebs darin nen dämpfen lässt. Sie lassen sich auch wohl in E-ort essen / wann man nemlichen dieselbige austöhlet / und in einer Schüssel mit Futter und Senff auf einer Kohlen sieden lässt. Ferner können auch die Krebse in Austern-Schalen zubereitet werden / wann man nemlich in die ausgeschälten Schwäng darein thut / und mit Futter und ausgeprägten Citroneu-Safft dieselbige einen Sud aufstun lässt. Ja man kan sie auch unter die Diapatri-ta nehmen.

§. 3.

Nicht weniger kan von den Krebsen eine Milch auf folgende Weis gemacht werden: Nämlich / man muß die gesottene Krebs schalen / und das Unsaubre davon thun / alsdann alles zusammen in einem Mörsner stoßen / mit guter Milch durchtreiben / und bey dem Feuer zusammen lauffen lassen. Doch muß man wohl Acht haben / daß es nicht stinckend werde. Wann es nun zusammen gelauffen / so thut man es in ein rein Tuch / und dazu frisch-geläubte Weinbeer / bindet es zusammen / und beid wehrts / hernach wann es erhärtet / zerth neidet man es in Stücke / machet eine Brüh von Pfefferkuchen / Wein und Gewürz darein / und lässt es noch einen Sud aufstun. So kan man auch noch ferner ein kräftiges Essen von den Krebsen / auf folgende Weise machen: Nämlich / man ziehet den Krebsen die Dörner oder Aderlein lebendig aus den Schwängen / schneidet die Schnauken hinweg / zertösset

* K 2

hernach

hernach die Krebs in einem Mörsner / mengt zerklöpffte Eyer / nebst etwas Saltz darunter / treibet solches alles durch ein haren Sieb / und wann man eine gute Milch in einer Pfanne geföhren / thut man das Durchgetriebene von den Krebsen dar ein / röhret es wohl bis es etwas siedet und hart wird / schüttet es hernach auf einen Durchschlag / und beschwöhret es ein wenig / damit das Wasser von der Milch kommt; Woraus es Stückweis zerschneidet / und entweder im Schmalz gebachen / oder auch in einer süßen Brüh von Mandeln eingemacht wird.

§. 4.

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

woraus man sie zergliedert / mit Saltz und Pfeffer bestreuet / im Mehl umlehet / hernach im Schmalz bähcet / und also zu Tisch trägt; Will man aber eine Brüh darüber haben / so kan von guten Kräutern / oder von Agrest-Beeren / oder auch von sauren Lemonien eine darüber gemacht werden. Die Schild-Kröten-Schaalen kan man auch mit einem Hecht füllen / wann man nämlich dieselbige siedet / und hernach von den Schild-Kröten ablöset / doch daß die Schaaln zu beiden Seiten ganz bleibt; worauf der Hecht klein zerhackt / mit gutem Gewürz und beliebigen Kräutern nebst Ebern / zu einer beliebigen Füll gemacht / in die Schaaln gefüllet / und in einer Erbes-Brüh von Muscatenblüh / Petersilwurzel und Butter / geföhren werden muß. Welches absonderlich eine Speise in der Italien ist; wievohlen auch die Schaaln / nach Belieben / mit Fleisch auf diese Art gefüllet werden können.

§. 5.

Letztes werden auch die Frösch folgender massen zubereitet: Nämlich / man ziehet das Fell ab / behält die hindern Füß samt etwas von dem Rücken zu verpeisen / wirfft das andere hin / und richtet also das Hindere solgender Gestalt zu: Nämlich / es wird erstlich wohl gewaschen / hernach in einer Fleischbrüh geföhren / und dann eine Brüh von Karpffen-Schweiß / oder auch von Agrest-Beeren darüber gemacht. So können auch die hindern Füß mit Saltz und Pfeffer bestreuet / im Mehl umgelehet / gebachen / und also warm und rösch auf den Tisch gebracht werden; Ubrigens pfleget man auch die Knochen zu zerbrechen / die Schenckel übereinander zu schlagen / hernach in einen Teig umzulehren und also zu bachen; Über die gebachene Frösch aber / kan man auch eine saure Brüh von Butter und Gewürz machen.

Das XXIV. Capitel.

Von Austern / Muscheln und Schnecken.

Inhalt.

- §. 1. Wie die Austern so wohl mit / als ohne Schaaln zubereiten.
§. 2. Wie sie in Fäßlein einzumachen / und zu verwahren.
§. 3. Wie mit den Muscheln zu verfahren.
§. 4. Wie die Schnecken mit und ohne den Häusern zu kochen.
§. 5. Wie sie zu broten / zu spicken und zu bachen seyn / worüber auch allenthalben von den Brühn gehandelt wird.

§. 1.

Eilen auch unter die Speisen die Austern / Muscheln und Schnecken gehören / als wollen wir in diesem Capitel auch etwas davon handeln. Die Austern bringt man zu uns auf zweyerley Art / entweder mit oder ohne Schaaln; die mit den Schaaln versehen / werden vor die besten gehalten / und also zubereitet: Erstlich werden die Schaaln zuvor rein abgewaschen / daß der Sand und Unflath davon kömmt. Hernach werden sie mit einem Messer von einander gelöst / jedoch muß man Acht haben / daß das See-Wasser welches in einer Haut / gleich einem Glas sich verhält / nicht heraus gehe. Wann sie dann nun abgelöst und umgewendet worden / läset man sie in ihrer eigenen Brüh in der tieffsten Schaaln / folgender Gestalt kochen. Nämlich / man leget sie auf einen Kott / unter glühende Kohlen (doch müssen die Kohlen nicht gar zu stark seyn / inmassen sonst die Schaaln gerne zerpringen) thut Pfeffer / Cardamomlein / Citronen-Safft / Butter / oder / nach Belieben / Del dar

zu / und läset es also einprägen / so dieses geschehen / trägt man sie also warm zu Tisch / und streuet / so man will / gerieben Semmel-Rinden darauf. So können auch dieselbige in einem Oeselein zubereitet werden / und pflegen sie sich darinnen gar schön abzubräunen; in einer Schüssel aber kan man sie also zubereiten: Nämlich man nimmet sie aus ihren Schaaln / thut ihre eigene Brüh dazu / leget sie also in der Schüssel über die Kohl-Pfannen / wirft dazu etwas Saltz / gutes Gewürz / Citronen-Safft und Schweißlein / nebst Butter / und so man gern von Zwiebeln isset / klein-geschmittene Zwiebeln daran / und läset also dieselbigen aufkochen. Viel thun auch Senff daran / und lassen sie also darinnen aufkochen. Und auf diese Weise werden auch die Austern / so in den Fäßlein / zubereitet. Endlich können sie auch mit Saltz und Pfeffer bestreuet / im Mehl gewället / und aus Butter gebachen / auch hernach Citronen-Safft darauf gedrückt werden.

§. 2.

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

Wein

Wein/ Essig vermengert in ein Geschir / thut gangen Pfeffer / Muscatorn- Blumen / geschnittenen Ingber / Negelen / Lorbeer- Blätter / und etwas Salz dazu / und lässt dieses also auffieden / so dieses geschehen / thut man die Ausern darcin / und lässt sie gleichfalls darinnen auffieden / nimmt sie darnach heraus / und lässt die Brüh noch etwas kochen; Worauf man die Ausern / wann die Brüh erkaltet / nebst derselbigen in ein Fäßlein thut / und in einem Keller verwahren kan.

§. 3.

Die Muscheln werden folgender massen zugerichtet; Nämlich/ es wird zuvörderst das Steinigte davon rein abgenommen / alsdann werden die Muscheln / wann sie gewaschen / in Salz- Wasser / worzu etwas Petersilien genommen werden kan / aufgefotten / hernach aus der Brüh genommen / und die Schalen abgehoben. Worauf man sie / auf ein Schnitt Brod setzt / in ihrer eignen Brüh Ewerdottern zerreibt / selbige in einer Pfannen mit Petersilien siedet / und über die Muscheln gießet. So können sie auch / wann man sie aus den Schalen genommen / gleich wie die Ausern in eben dergleichen Brüh zugerichtet werden.

§. 4.

Endlich ist auch zu berichten / wie die Schnecken zuzurichten seyen / diese nun / pfleget man in ihren Häusern zu siedern / hernach das obre Blätlein hinweg zu thun / mit einer Gabel den Schnecken heraus zu nehmen / und die Schwänke / samt der schwarzen Haut / davon zu ziehen; worauf sie mit Salz gerieben / und in warmen Wasser abgewaschen werden / damit der Schleim davon kommt. (etliche gießen auch Essig darüber / welches ebenfalls das Unsaubere davon teinigt.) Endlich aber werde sie in guter Fleischbrüh mit allerhand guten Gewürz / klein wenig Semmel-Mehl / und Butter gefotten. Will man sie aber in den Häusern austragen / so muß man die Häuser

wann die Schnecken herausgenommen worden / in Wasser oder einer Laugen / wohl auffieden / mit Salz auctreiben / und wohl austrocknen; Worauf man die Schnecken in einer Fleischbrüh mit Gewürz wohl siedern / selbige hernach wieder mit einem Stücklein Butter / und etwas Muscatorn-Blüh in die wohl-gereinigten Häuser einfüllen / und solche auf der Schüssel oder in einem Stollhansen / in einer kurzen Brüh noch etwas auffieden lassen kan; So können auch / nach Belieben unterschiedene Brüden / darüber gemacht werden. Als zum Exempel / mit gerösteten Zwiebeln / guten Gewürz und Butter / welche man in eine Schüssel über gebäht Brod / nebst den Schnecken anrichten kan. Ja sie können auch in Del / nebst klein geschnittenen Rosmarin / Gewürz und Citronen-Safft / auch denen Schelstein gekocht und zugerichtet werden.

§. 5.

Ubrigens können auch die Schnecken / wann sie / wie oben schon gedacht / wohl gereinigt / und mit Butter oder auch guter Del / nebst Citronen-Safft und guten Gewürz in die Häuser versehen worden / auf einen Roß über der Kohlen gebraten werden. Ja man kan sie auch mit einer kleinen Spieß-Nadel / mit Speck oder klein-geschnittenen Knoblauch spicken / und also an einem Spießlein oder in der Brat-Pfannen braten. Gleichwie man sie aber zu braten pfleget / also können sie auch noch ferner gebaden zugerichtet werden. Wann man sie nemlichen wohl gereinigt mit Salz und Pfeffer bestreuet / in Mehl wälget / und also aus dem Schmalz bächt. Worauf man sie also warm auf den Tisch tragen / oder nach Belieben eine Pomerangen- oder Citronen-Brüh darüber machen kan. So können sie auch durch ein Feiglein gezogen / und also gebaden / hernach aber mit Zucker und Ingber bestreuet / und also angerichtet werden.

Das XXV. Capitel.

Von gesalznen und gedörren Fischen / als Hering / Pickling / Lax / Laperdan / Stockfisch und Plateiß.

Inhalt.

§. 1. Wie die Hering sowol frisch als gesalzen / gefotten und gebraten werden können. §. 2. Wie mit den Picklingen zu verfahren. §. 3. Wie die Lax und Laperdan zuzurichten. §. 4. Wie die Stockfisch zu lochen. §. 5. Wie eine Füll darcin zu machen. §. 6. Und endlich / wie mit den Plateiffen umzugehen.

§. 1.

Nach den frischen folgen die gesalzene und gedörre Fische / als nemlich die Hering / Pickling / Lax / Laperdan / Stockfisch und Plateiß / von deren Zubereitung folgendes zu merken. Die Hering aber pfleget man aus der Tonnen zu nehmen / das Eingeweid heraus zu thun / und den Hering ein paar Tag zu wässern / hernach in Wasser abzusieden / und eine Brüh / entweder von Senff / mit Ingber und Butter vermengert / oder auch von sauren Milchram / nebst gutem Gewürz und Butter darüber zu machen / und also noch einen Sud aufstehen zu lassen. Es kan auch eine durchgetriebene Erbes-Brüh darüber gemacht werden. Die Heringe können auch gebraten werden / und zwar / wann man sie frisch haben kan / so pfleget man sie bey dem Kopff auszuweiden / hernach zu schuppen / auf dem Roß zu braten / und eine Brüh von

geschmolzener Butter / Wein / Weinbeer-Safft / oder Wein-Essig darüber zu machen. Sind sie aber gesalzen / so muß man sie wohl auswässern / hernach aufhängen / und wieder wohl austrocknen lassen / darauß / auf dem Rücken aufgeschnitten / und also mit Butter bestreuen / auf dem Roß abgebraten werden müssen / den Kopff aber muß man abschneiden / und in den Hering hinein stecken; So kan man sie auch manchmals in Milch weichen / und sein schnell abbraten. Ubrigens / gibt man sie auch gemeinlich trocken / mit beygesetztem Essig (worinnen Pfeffer gemischt ist) zu Tisch / wiewohl man sie auch auf gekochtes sauer Kraut / oder Kohl legen / und so austragen kan; Ja sie können auch in Mehl umgekehret / gebaden / und alsdann eine Senff-Brüh darüber gemacht werden; wosfern man siemur zuvor wol gewässert hat. Endlich können sie auch gleich denen Sardellen / wann sie wohl ausgewässert / und die Grät / so viel möglich / davon genommen worden / in lange schmale Stücklein zerschnitten / und Wein / Essig / klein-geschnittene Zwiebel / wie auch klein-geschnittene Aepffel / nebst Pfeffer und Del daran gethan / auch mit Citronen-Büglein bestreuet / kalt aufgetragen werden.

§. 2.

Die Picklinge werden gleichfalls geschuppt / oder

* K 3

es

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

S. 3.

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

S. 4.

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

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

S. 5.

Es kan auch der Stockfisch/ und zwar folgender gestalten gefüllt werden; Man muß nemlich die Helffte von dem Stockfisch/ und zwar das Schwanz-Stück nehmen/ die Schuppen davon thun/ und mit warmen Wasser brühen/ daß die Haut davon sein ganz bleibt/ hernach muß man etwas von dem Stockfisch heraus reißen/ die Grät davon lösen/ auch/ so viel möglich/ dasselbige auswässern/ das Herausgeriessene klein zerhacken/ etwas Semmel-Mehl in Schmalz rösten/ und den gehackten Stockfisch/ nebst gutem Gewürz/ dazu thun/ mit Eiern wohl anmachen/ und solche Füll hernach in die Haut des Stockfisch füllen. Worauf man den Stockfisch in eine Brat-Pfannen thut/ darein aber entweder Schmalz/ oder Schreiben-weis geschmittener Speck gelegt/ damit sich derselbige nit so leicht anhänge/ und also in einem Decklein oder auf einer Kohlen braten lassen; Indes muß man/ wann er auf der Kohlen gebraten wird/ denselbigen mit einer eisernen Stürzen bedecken/ und gleichfalls Kohlen darauslegen; So kan man auch in die Füll/ nach Belieben/ Rosin und Mandeln nehmen. Oder man kan auch folgender Weise damit verfahren; Wann man nemlich das Schwanz-Stück wohl von den Schuppen und Gräten auswässert/ hernach eine Füll nach seinem Belieben machet/ selbige in ein zuvor wohl ausgewaschenes Schweins- oder Kalbs-Fleisch streichen/ das Schwanz-Stück wohl damit umwickeln/ solches mit einem Faden zunchen/ hernach salzen/ und in einer Brat-Pfannen braten lassen. Worauf man/ nach Belieben/ eine Brühe von Butter und Gewürz/ oder auch von Wein/ darüber machen kan.

S. 6.

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



Das XXVI. Capitel.

Von Pasteten unterschiedlicher Arten.

Inhalt.

- §. 1. Auf wie vielerley Arten die Pasteten / absonderlich von Butter-
Zeug zubereiten / und was in den Teig hinein zu thun seye.
§. 2. Wie man mit den Pasteten / so man einschlagen willens /
und eine Pastete daraus zu formiren habe / Inwendigkeit aber
wie Ahle in einer Pastete zubereiten. §. 3. Wie die Pasteten
§. 4. Ein Biber-Schwanz / §. 5. Und endlich wie die Schne-
cken / Brisch / Morgeln / in die Pasteten zu schlagen / und ei-
ne Brüh darüber zu machen.

§. 1.

Ist hieher haben wir von Fleisch und Vi-
schen gehandelt / so get nun auch / wie man
eine Pasteten bereiten solle / welches also ge-
schehet; Nämlich man muß / wann man
die Pasteten von Butter-Zeug haben will /
etwan zwey Maas Mehl nehmen / und dasselbige auf ein
Bret schütten / alsdann ein halb Pfund Butter hinein
schneiden / solches unter das Mehl et was wircken / darauf
mit warmen Kern / oder Wasser / anmachen / und also
auswircken / daß es ein feiner Teig werde / aus welchem
man hernach einen Pasteten-Hafen formiren / und aller-
hand / nach Belieben / hinein schlagen kan. Man kan
auch dieselbige auf eine andere Art bereiten: Wann man
nemlich von einem Regen oder Bierthel das achte Theil
Mehl nimmt / solches auf ein Bret / oder in ein Becken
thut / hernach in der Mitte ein Gruben machet / und ein
oder zwey Eyer daran schlägt / darauf bey drey Viering
Flein gebröckelt Schmalz / nebst Saltz hinein thut / und
heißes Wasser dazu gießet / biß das Schmalz in etwas
zergehet / nachgehends solches in das Mehl rühret / und
den Teig wohl bey einer halben Stund auswirckt / damit
er zähe werde / aus weld em man sodann den Boden mit
einem Rollholz formiren / die beliebige Sachen hinein
thun / und den Deckel darüber schlagen kan. Doch daß
man es sein wohl an den Boden verklebe / damit die Pa-
stete nicht Luft bekomme; Vorauß man etwas von dem
Teig in einen Model drucken / oder sonst ausschneiden / und
zur Zierath um und auf die Pasteten thun / selbige hernach
mit einem zerfloßnen Eyer bestreichen / und also bachen
lassen kan. Zu mercken aber ist / daß der Ofen wohl er-
hiet seye / und daß man so bald kein Luft durch Oeffnung
desselbigen / auf die Pasteten gehen lassen muß / biß sie vor-
hero wohl erhartet. In diesen Teig nun kan man Hind-
wie auch Kalbfleisch / welches alles aber vorhero wohl ge-
würket und gefalzen seyn muß / desgleichen Wildpret
hinein schlagen; will man aber den Teig nicht allzu dick
machen / so ist es nöthig / daß das Fleisch vorhero überfer-
ten werde / damit die Pasteten so lange nicht bachen dürf-
fe. Wann sie nun gebachen / so wird eine beliebige Brüh
von Wein / Gewürz und Butter / entweder süß oder
sauer angemacht / und in die Pasteten / welche oben etwas
geöffnet muß werden / gegossen / solche hernach wieder zu-
gemacht / und noch etwas Weniges in den Ofen hinein-
gestellt; So können auch Hühner und Tauben / nebst ge-
hacktem Kalbfleisch / geriebenem Semmel-Mehl / mit Ge-
würz und Butter hinein geschlagen / und gleich falls / wann
sie gebachen / eine Brüh dazu gegossen werden.

§. 2.

Will man aber Fische einschlagen / so muß man die-
selbige zuvorberst wohl schuppen / alsdann das Eingeweid
bekaus nehmen / die Gall davon thun / den Fisch sauber

auswaschen / und über quer Schnitte darein schneiden / so
doch daß der Fisch beysammen bleibt / worauf er wohl ge-
falzen / und mit gutem Gewürz / als Muscatblüh / Ing-
ber / Pfeffer und Cardamomen wohl bestreuet / und wann
man ihn eine Viertel-Stund so liegen lassen / in den
Pasteten-Boden gleich falls Gewürz / und / nach Belie-
ben / Citronen- oder Limenien-Schnitten / auch etwas
geriebenes Semmel-Mehl / und Butter gethan / hernach
der Fisch / es seye gleich ein Hecht oder Karpffen / mit et-
was Wein oder Wein-Essig besuchet / darauf gelegt /
die Pasteten aber zugemacht / und also gebachen werden
muß. So sie nun fertig kan eine Brüh von Wein / Wein-
Essig und Butter gemacht / und in die Pasteten hinein ge-
gossen werden; Wobey aber dieses zu mercken / daß die
Fisch mehr Saltz als das Fleisch / auch wohl Gewürz er-
fordern / absonderlich / wann man sie in Stücke zer-
schneidet / da dann das Gewürz und Saltz nicht zu sparen
ist. Ist es ein Karpffen / so kan man auch Negelein dazu
nehmen; Ja man kan auch Cappern / es seye gleich ein
Hecht oder Karpff / mit hinein streuen; Bleibet aber
der Fisch ganz / so kan der Pasteten-Hafen länglicht / wie
ein Fisch formiret werden. Absonderlich aber pfleget
man einen Ahl in die Pasteten folgender massen zuzurich-
ten. Nämlich man schneidet denselbigen / wann die Haut
abgezogen / in Stücke / thut das Lederlein mit einem
Strohalm durchziehen / leget darauf die Stücke in star-
ken Wein / oder Wein-Essig / solwohl gefalzen und gepfes-
set worden / erhält sie also etliche Stund darinnen zuge-
deckt / thut alsdann in die Pasteten gerieben Brod und
Butter / nebst gutem Gewürz / leget darauf die Stück /
welche gleich falls wohl gewürket seyn müssen / hinein / und
läßet sie zugedeckt also bachen; Worauf man gleich falls
eine Brüh von Wein und Butter darüber machen kan.
Will man aber Citronen-Bläglein darinn haben / so kan
man auf jedes Stück vom Ahl eines legen; So kan auch
der Ahl zu dem Braten / wie oben bey den Fischen gedacht /
zugereicht / und wann er halb abgebraten / in die Paste-
ten gethan / dieselbige aber alsdann gebachen werden; zu
den Stücken von Ahlen / kan man auch Austern legen /
doch muß man sie wohl mit Pfeffer und Muscaten /
Blumen würken / auch ein gut Theil Butter dazu
thun.

§. 3.

Desgleichen können auch die Austern auf solche
Weise in die Pasteten geschlagen werden / wann man
nemlich dieselbige aus ihren Schalen nimmt / und mit
Pfeffer und Muscaten / Blumen würket / hernach mit ih-
rer Brüh in die Pasteten leget / und ein gut Theil But-
ter / nebst ganzen Muscaten / Blumen / Saltz und Pef-
fer dazu thut / darauf die Pastete zugemacht / und also ba-
chen läßt; wann sie nun gebachen kan eine Brüh von Wein
und Eyerdottern / auch etwas Zucker und Butter darüber
gemacht werden.

§. 4.

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

Etund in Wasser gefotten/ alsdann das Wasser davon gethan/ derselbige in Stücke zerschnitten/ hernach in die Pastete gethan/ auch Zimet und allerhand gutes Gewürk/ nebst gestoffenen Mandeln/ und Rosinen/ dazu genommen werden. Biewohl man auch denselbigen mit Wein oder Wein-Essig befeuchet/ und also die Pasteten wohl vermacht backen lassen/ hernach aber/ so sie gebachen/ eine Brüß von Wein machen/ und hinein gießen kan,

§. 5.

Endlich können auch die Schnecken/ wann sie sau-

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

Das XXVII. Capitel.

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

Inhalt.

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

§. 1.

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

§. 2.

Desgleichen können auch von Ethern unterschiedli-

che Bey-Essen bereitet werden. Als zum Exempel/ wann man eingerührte Eyer machen will/ muß man ein Schmalz heiß machen/ und selbiges alsdann wieder erkühlen lassen. Worauf dann etliche Eyer zerfloßt/ und etwas gesalzen/ in das Schmalz geschüttet werden. Hernach wird es über das Feuer gehalten/ und wohl gerührt/ bis es etwas zusammen laufft; nach welchen man es anrichten/ und Muscaten-Blüh darauf streuen kan. Ja man kan auch/ so man will/ gebratene Brat-Würst nehmen/ solche in dünne Pläglein schneiden/ und darinn aufkochen lassen. Will man aber Würstlein von Ethern machen/ so werden/ wie oben schon gemeldt/ die Eyer in Schmalz gerührt/ und etwas gekocht/ bis sie stockicht werden: Hernach thut man gerieben Semmel-Mehl/ nebst Rosinen/ Weinbeeren und Mandeln (so man will) darunter/ formiret es alsdann auf einem Teller/ welcher mit etwas Mehl übersreuet seyn muß/ zu Würstlein/ bächet es aus dem Schmalz heraus/ und machet ein Brüß von Wein/ Zimet und Zucker darüber; Gehaltirte Eyer sind auch ein gutes Neben-Essen/ wann man nemlich dieselbige siedet/ bis sie hart werden/ alsdann die Schalen herunter schiebet/ und die Eyer halb von einander schneidet; Worauf man den Dottern davon nehmen/ selbigen hacken/ etwas Semmel-Mehl in Schmalz rösten/ auch gutes Gewürk/ nebst etwas grünen klein gehackten Kräutern daran thun/ und solches wieder mit etlichen Ethern anmachen/ daß es beyammen bleibet. Nach diesem pfleget man diese Füll in das halbirte Eyer-Weiß zu füllen/ und solches auf einer Kohlen mit Fleischbrüh/ Butter und Gewürk aufkochen zu lassen. Ubrigens/ kan man sie auch aus dem Schmalz backen/ und eine Butter-Brüh darüber machen. Oder man kan sie auch noch ferner/ folgender massen füllen. Nämlich man muß die frischen Eyer unten an der Spitzen etwas weit/ oben aber nur etwas wenig offen/ alsdann das innere aus den Schalen blasen/ selbiges in heißer Butter zer-rühren/ Gewürk/ gute Kräuter und Salz daran thun/ auch so man will/ Zucker und Rosinlein darunter nehmen/ selbige Füll/ sodann wieder in die Schalen füllen/ darauf an ein Epicklein/ mit einem Stücklein Brod dazwischen stecken/ und die Eyer also abbraten lassen. Biewohl man auch die Eyer mit den Schalen nur ein wenig siedeln lassen/ selbige aber hernach an der Spitzen eröffnen/ alsdann Muscaten-Blüh/ etwas Safran/ Salz und Ingber dazu thun/ und selbige endlich im Schmalz backen kan.

§. 3.

Ferner kan ein gutes Bey-Essen folgender massen zugerichtet werden. Nämlich/ man kan Mandel mit Rosen-Wasser abflößen/ jedoch so klein/ wie zu einer Mandel-Dorten. Hernach kan man dieselbige mit Ethern wohl abrühren/ und etwan zu einviertel Pfund Mandel/ zwey Eyer

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

§. 4.

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

§. 5.

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

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

§. 6.

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

§. 7.

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

Das XXVIII. Capitel.

Von allerhand gefüllten Obs / wie auch von unterschiedlich gefüllten Gärten-Gewächsen.

Innhalt.

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

§. 1.

Fisher haben wir von unterschiedlichen Bey-Essen gedacht / die meistentheils von vielen Eyer zureichtet werden / nun wollen wir auch von denen handeln / die wenig oder wol gar keiner Eyer bedürffen ; Als erslich von den Apffeln / welche man sauber schālet / ois dann einen Plak oben herab schneidet / und den Apffel aushöllert / doch daß derselbige schön und gang bleibt /

worauf man von dem ausgehüllerten die Kern und Hülsen hinweg sondert / alsdann das Gute klein zerhackt / und etwas Semmel-Mehl im Schmalz röset / dasselbige zu den gehackten Apffeln thut / auch Zucker / Muscaten-Blüh / Zimmet / und so man will / klein geschnittenen Citronat / nebst Rosinen und Mandeln dazu nimmt / solches mit Wein und einem Weißen von Ey anmachet / sodann in die Apffel füllet / den Deckel wieder darauf thut / den selbigen mit klein-geschnittenen Zimmet-Stänglein / oder Mandeln ansteckt / damit er darauf bleibt / alsdann den Apffel durch ein Laiglein / so mit Wein und Mehl ange-macht worden / zieht / und solchen aus dem Schmalz bāchet ; Ubrigens kan auch eine Brüh von Wein / Zimmet und Zucker gemacht / und die gebachene Apffel darin noch etwas aufgekocht werden. So können auch die Birn ebenfalls also gefüllt und zubereitet werden / wann man nemlich dieselbige schālet / alsdann in etli-

* ¶

¶

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

§. 2.

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

§. 3.

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

das Innere/ wie bey dem Kraut/ heraus nimmt/ und das Gute davon hacket/ auch dergleichen Sachen/ wie bey dem Kraut gedacht worden/ dazu mischt/ solches wieder in die Herklein füllet/ und in einer Fleischbrüh mit Gewürz und Butter aufkochen läßt. Gleicherweis kan man auch Kohlrabi/ oder Köhl-Ruben füllen/ wann man nemlich das Grüne oben herunter schneidet/ hernach die äuffere harte Schelffen ablöst/ alsdann die Ruben gang überbrühet/ doch daß sie ebenfalls nicht gar zu weich werden/ darauf das Innere mit einem Messer subtil heraus schneidet/ und es hacket/ selbiges ebenfalls mit gerösteten Semmel-Mehl/ guten Gewürz und Eyern mischet/ solches wieder in die Ruben füllet/ und sie in Fleischbrüh/ Gewürz und Butter wohl abkocht. Es muß auch bey Füllung der grünen Vewächse/ das Salz nicht vergessen werden.

§. 4.

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

Das XXIX. Capitel.

Von allerhand Sulzen/ wie dieselbige zuzurichten.

Inhalt.

§. 1. Auf wie vielerley Weis die Fisch-Sulzen zuzurichten/ und mit Farben zu färben. §. 2. Wie mit den Schweins- und Ochsen-Füssen eine Sulze zu bereiten. §. 3. Wie von einem alten Hun- §. 4. Wie von Zimmet. §. 5. Und endlich/ wie die Sulzen über Pomtraugen und anders Dors zu machen.

§. 1.



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

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

müssen / noch mehr von der Brüh alsdann darauf gießen / und es wieder gesehen lassen kan. So wird es alsdann schön untereinander aussehen / und gut zu essen seyn. So können auch sonst allerhand Fisch abgekocht / und darein gelegt werden. Will man aber eine andere Farb Sulken machen / muß man damit also verfahren: Nämlich / man muß den gehackten Fisch / wie oben schon gedacht / in Wein oder Essig wohl absieden / und solches durch ein Tuch ablaufen lassen / alsdann nach Belieben gebrochne Zimmet und Zucker / nebst demjenigen / welches der Sulken die beliebige Farb geben soll / daran thun / und solches nachmals / wie oben gedacht / sieden lassen / worauf man es durch ein haren Tuch laufen / und also gesehen lassen kan. So man aber in eine Schüssel etliche Farb Sulken besammeln haben will / so kan man dieses also zureichten. Erstlich wird eine Sulken / wie oben gedacht / gekocht / und durch ein haren Tuch geseiht / alsdann / wann sie schön und lauter / in eine Schüssel gegossen / daß sie ganz bestebet; Woraus / wann sie bestanden / man mit einem Messer einen Stern / oder was man will / darauf reißt / hernach ein Stück mit dem Messer herab hebt / und mit der beliebigen Farb / nebst Zucker und Zimmet sieden kan. Ist es nun gekocht / muß man es wieder durch ein haren Tuch seihen / und wann es etwas erkühlt / in seine Form / da es heraus genommen worden / wieder einfüllen / und so dann wohl gesehen lassen. Wann es aber gestanden / wird ein anderer Theil herausgenommen / und gleichfalls / nach Belieben / mit einer andern Farbe gefärbt; Ubrigens aber nicht gar zu warm hinein gegossen / auf welche Weis man dann drey oder viererley Farben / in eine Schüssel zusammen bringen kan / so zwar etwas langweilig ist / indem man allezeit einen Theil wieder gesehen lassen muß / biß man den andern herausnimmt / damit die Farben nicht zusammen laufen / doch aber siehet es zierlich und schön aus; Inmittelst / kan ohngefehr eine Sulken mit nachgekochter Materi gefärbt werden. Nämlich / gelb mit Saffran / wie oben schon gedacht / roth mit Scharlach / Flecklein / wann man dieselbige mit sieden läßt / oder auch mit Wein / Negeleins / Saft / blau mit blauen Viol. Blumen / wann man ebenfalls dieselbige mit sieden läßt / und endlich grün / mit grün gehackten Kräutern / zu der braunen Farb aber kan ein wenig Weizel / Saft genommen / und solcher gestalt allerhand Farben bereitet werden.

S. 2.

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

S. 3.

Eine andere gute gesunde Sulken kan auch folgender massen gemacht werden: Wann man nemlich ein al-

tes Hun sauber abbrühet / das Eingeweid herausnimmt / und das Hun sauber ausgewäscht / alsdann dasselbige mit samt dem Fleisch und Gebeinen / in einen Mörsner zerlöset / darauf in eine zinnerne Flaschen thut / etwas wenig salzet und Wasser dazu schüttet / damit es kochen kan / worauf man die Flaschen wohl zuschraubt / und dieselbige in einem Hasen mit Wasser zum Feuer gesetzt / also sieden lassen kan / biß man meinet / daß die Kraft von dem zerlöseten Hun recht ausgekocht ist / so dieses gesehen / nimmt man die Flaschen aus dem Hasen mit Wasser heraus / öffnet dieselbige / treibet die Brüh und das Gebackte durch ein haren Tuch / und läßt es also gesehen; Und von dieser Sulken kan man immer ein wenig nehmen / mit Fleischbrüh kochen / und solches über weiß geschnitten Brod anrichten / auch solches mit Muscaten / Blüh bestreuen.

S. 4.

So läßt sich auch noch eine andere kräftige Sulken von Zimmet folgender massen machen; Nämlich man nimmt ein Pfund schönen Zucker / und das Achtel von einer Maas Spanischen Wein / nebst ein halb Maas Essig / und etwas süße Milch / wie auch ein paar Löffel gekochten Pfeffer / rühret dieses alles eine viertel Stund / seiget es in einen Keller / und laßt es etliche Stunden stehen / alsdann seihet man es durch ein harenes Säcklein / so lang biß es recht lauter wird; Woraus man ein viertel Pfund Hausen / Blasen / ein paar Stund in kalten Wasser weichen / selbige in der Wärme zerlassen / und alsdann in der Kälte oder in dem Keller wieder sulken lassen muß. So dieses verrichtet / wird das oben gedachte / und durch ein haren Sack getriebene / warm gemacht / und die gesulgte Hausen / Blasen darunter gethan / biß sie zerget / auch ein gut Theil Zimmet / Essig dazu genommen / und also wohl durch einander gerühret / auch solches darauf wieder in die Kälte gesetzt / biß es sich wieder sulket. Hierbei ist auch zu mercken / daß man zu einer jedwedern Sulken / so man meinet / daß sie nicht recht gesehen will / Hausen / Blasen in ein Tüchlein gebunden / mit sieden lassen kan.

S. 5.

Endlich lassen sich auch Sulken über Pomeranzen und anderes Obs machen / dann von denen Pomeranzen oder auch Citronen / werden die Schelffen / doch daß das Mark besammeln bleibt / abgezogen / dieselbigen darauf von dem Weißen gereinigt / und in schmale länglichte Schnitten zerschnitten / worauf man feinen Zucker nimt / Wein und Wasser daran gießet / auch Zimmet und Negelein darein leget / und es so lang sieden läßt / biß es den Geschmack von der Zimmet und Negelein bekommt: So dieses verrichtet / werden die ganzen Pomeranzen oder Citronen dazu gethan / und darinnen gekocht / biß sie etwas weich werden: Woraus man sie heraus auf eine Schüssel leget / auch die Schalen zuvor in das Wasser / damit das Bittere heraus kommt / leget / selbige hernach gleichfalls in diese Brüh thut / und auch noch einen Sud aufthun läßt; so dieses abermal geschehen / thut man sie ebenfalls heraus / siedet die Brüh noch ferner mit etwas Hausen / Blasen / leget darauf die Citronen oder Pomeranzen in eine Schüssel / und die Schelffen zierlich herum / gießt durch ein haren Tuch die Brüh darauf / und läßt es also geschehen. Derleichen Sulken auch über Quitten / und andere Frucht gemacht werden können.

**

Das XXX. Capitel.

Von unterschiedlichen Salaten / wie auch Salzen und deren Zubereitung.

Innhalt.

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

§. 1.

Nach den Salzen / wollen wir auch von denen Salaten handeln / diese nun bestehen in unterschiedlichen Arten / als nemlich in mancherley grünen Kräutern / welche / wie ohne dem bekannt / mit Salz / Pfeffer / Öl und Essig zubereitet werden ; Ingleichen sind auch die rothen Rüben / und Wegwarten gut ; was die rothen Rüben anlangt / werden dieselbige in Wasser abgekocht / bis sie etwas weich werden / hernach wird die Schelken oder das Euffere davon abgezogen / die Rüben in Stücke zerschnitten / und in einen Siegel oder Hasen / Salz und Pfeffer / wärfflicht- geschnittener Meerrettig oder Krän (auch / so man will / Kimmel) gestreuet / hernach eine Tag Rüben darauf gelegt / und dann jezt- bemeldte Sachen wieder darauf gestreuet / und solches eins um ander damit fortgefahret / dann gießt man Essig darauf / und läßt es also etliche Tag stehen. Die Wegwarten aber werden sauber abgeschabt / hernach der Krän davon heraus gelöst / und hinweggeworffen / das andere aber in frisch Wasser gelegt / und eine Weile darinnen gelassen / auch etlichmal das Wasser wieder ab / und frisches daran gegossen / so dieses geschehen / werden sie in Wasser abgekocht / bis sie etwas weich werden / alsdann wieder in frisches Wasser gelegt / hernach Salz und Pfeffer / wie auch Öl und Essig daran gethan / und / so man will / können auch sauber gewaschene Weinbeer dazu genommen werden. Nicht wenig / können auch die kleinen Cucumern oder Kimmern in Essig eingemacht werden / und zwar folgender Gestalt ; Nemlich / man schneidet an den Kimmern die kleinen Spitzlein ab / wäscht sie sauber / thut sie hernach wieder auf ein rein Tuch / daß sie etwas abtrocknen ; Desgleichen nimmt man auch Fenchel-Kraut / buget es ebenfalls sauber / und so es gewaschen / wird es ebenfalls auf ein Tuch gelegt / daß es etwas abtrocknet ; Alsdann wird ein hölzernes Fäßlein genommen / an den Boden Wein-Blätter gelegt / hernach Pfeffer und Salz darauf gestreuet / alsdann eine Tag Fenchel-Kraut und Kimmern gelegt / hernach wieder Pfeffer und Salz / und so fort / bis das Fäßlein voll wird / alsdann bedeckt man es mit Wein-Blättern / gießt guten Wein-Essig daran / und schlägt das Fäßlein bis zu dem Gebrauch wohl zu.

§. 2.

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

auff streuet / und ein Weil darinnen / oder wann es seyn kan / gar über Nacht liegen läßet ; Die Schalen aber müssen von dem Weissen gereinigt / und in dünne längliche Schnittlein / oder sonstien yerlich zerschnitten / und in Wasser abgekocht werden / daß das Bittere davon komme ; So dieses geschehen / übersiedet man es hernach in geläuterten Zucker / läßt es darinnen eine Weil liegen / leget darauf die Pomeranzen-Stücke in eine Schalen / die Schelken aber herum um die Schalen gießt die Brühe / darinnen sie gelegen / darüber und zierets mit Wein-Negelein / oder auch mit Citronat und andern eingemachten Sachen ; Und auf eben diese Weis / kan man auch mit den Citronen verfahren / doch muß man dieselbige etwas mehr / als die Pomeranzen / zuckern.

§. 3.

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

§. 4.

Endlich folgen auch die Salzen / welche gleichmäßig zum Gebraten aufgesetzt werden können / derselbigen nun gibt es gleicher Gestalt allerley Artung / so wohl von grünen Kräutern / als auch von unterschiedlichen Früchten ; Von Kräutern werden sie also bereitet. Nemlich / man nimmt entweder Löffel-Kraut / oder Sauerampfer / nicht weniger auch Brunnenkress / oder Fenchel / thut das Kraut klein zerhacken / hernach aber Zucker / und etwas Essig oder Wein daran gießen / und also in Schalen zu Tisch tragen / wer aber gern von Citronen-Schalen isset / kan ebenfalls die kleinen Schelken darunter mengen ; Will man aber auf eine andere Art mit verfahren ; So kan das Kraut / so man wählet / gehackel / über Nacht in Wein gebeigt / hernach in geläuterten Zucker gekocht / mit in Wein gewaschenen Semmel-Brot / durch ein Sieblein gestrichen / und also aufgesetzt werden.

§. 5.

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

Zu

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

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

Das XXXI. Capitel.

Von unterschiedlichen Küchlein und Gebächenem.

Inhalt.

§. 1. Wie die Hefen-Küchlein zu backen/ nebst den gebrüheten oder brennten Küchlein. §. 2. Wie aus den dicken Hefen-Küchlein noch ein ander Gericht; Item/ aus dem Eyerbrod zu machen. §. 3. Wie die Sträubelein zu backen. §. 4. Item/ die Model-Küchlein. §. 5. Desgleichen auch die Schalen- und Büchsen-Küchlein/ nebst den Schneeballen. §. 6. Nicht weniger die Has-Küchlein. §. 7. Wie von allerhand Kräutern Küchlein zu machen. §. 8. Insonderheit aber/ wie selbige von Salbey zuzurichten. §. 9. Wie allerhand Baum-Früchte zu bereiten. §. 10. Wie süße Küchlein zu machen. §. 11. Und endlich/ wie die gefüllte Küchlein zu bereiten.

§. 1.

Nachdem wir bishero von gefotenen und gebratenen Speisen gehandelt/ will die Ordnung erfordern/ daß wir auch von den Gebächenem etwas beysügen/ unter welcher sonderheitlich auch die Küchlein gehören/ welche von der Hefen folgender massen bereitet werden: Nemlich man nimmt das Achtel von einem Magen/ oder ein Viertel wie man es nennet/ stellet es etwas in die Wärme/ läßt sodann ein halb Maß Milch/ welche gefalzen seyn muß/ nebst ein Achtelmaß Hefen etwas wärmen/ machet hernach das Mehl mit an/ thut sechs Eyer und anderthalben Viering zerlassener Butter darzu/ und schüttet solches darein/ rührt darauf mit einem harten Löffel wohl ab/ würtet es auf einem Bret aus/ und formiret es als Küchlein/ thut sie sodann wieder auf ein Bret zum Ofen/ läßt sie etwas gehen/ bähct sie darauf aus dem Schmalz aus/ übergießet sie auch fleißig mit einem Löffel/ daß sie schön aufklauffen. Etliche lassen sie auch vorhero noch gehen/ ehe man Eyer und Schmalz daran gießt/ damit sie desto besser aufklauffen. Gebrühete oder gebrennte Küchlein aber werden auf solche Weis gemacht: Nemlich man nimmt ein halb Maß Milch/ oder auch wohl Wasser/ läßt solches/ nachdem man es gefalzen/ sieden/ rührt hernach schönes Mehl Löffelweis/ (doch das es nicht brockicht wird) hinein/ röstet solches in der Pfannen ab/ legt hernach etliche Eyer in warm Wasser/ und schlägt sie wann sie etwas warm sind/ in den Teig/ rührt sie gleichfalls wohl ab/ gießt etwas Schmalz auf einen Teller/ und formiret mit einem Messer den Teig entweder länglicht oder rund/ und bähct sie sodann fein langsam aus dem Schmalz heraus; Ubrigens muß man die Küchlein in der Pfannen immer schwingen und übergießen/ daß sie aufklauffen. Und aus diesem Teig kan man auch Spritzen-Küchlein machen/ wann man sie nemlich in die Spritzen anfüllt/ und dadurch in die Pfannen mit Schmalz drückt.

§. 2.

Nicht weniger kan man auch gebächene dicke Hefen-Küchlein nehmen/ und dieselbige in länglichte Schnitten zerschneiden/ alsdann aber mit Wein anfeuchten/ und im Mehl schwingen/ darnach sein sah aus dem Schmalz backen/ und in eine Schüssel legen/ worauf man das Schmalz aus der Pfannen herab seihen/ das Trübe aber/ das unten am Boden liegen bleibt/ nehmen/ und Wein daran gießen/ auch Zucker/ Zimmet und Safran/ nebst andern Gewürz darzu thun/ solches alsdann etwas

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

§. 3.

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

§. 4.

Desgleichen werden auch die Model-Küchlein von schönem Mehl gemacht/ welches entweder mit Milch/ oder welches noch besser/ mit Wein abgerührt/ und ein oder zwey Eyer daran geschlagen/ auch Zimmet/ Zucker/ nebst allerhand guten Gewürz darunter gerührt werden muß; Wann nun also ein dünner Teig/ wie oben den Sträubelein angemacht worden ist/ so machet man ein Schmalz heiß/ duncket alsdann einen hiezu gemachten messingigen Model darein/ läßt solchen wieder wohl ablaufen/ und tuncet ihn hernach in dem Teig/ doch daß der Teig nicht über den Model zusammen schlage/ worauf man damit in das heiße Schmalz fährt/ denselbigen darinnen abschüttelt/ alsdann solche Küchlein geschwind heraus bähct/ und mit Zucker bestreuet.

§. 5.

Schalt- oder Büchsen-Küchlein werden also gemacht: Nemlich man nimmt Mehl/ schlägt Eyer daran/ und gießt so viel Eyer-Schalen mit Wasser/ oder auch ein haare mehr darzu/ solget auch dasselbige etwas hernach wann der Teig wohl abgerührt/ und in der Dicken wie ein Sträubeleins-Teig worden ist/ wird eine Büchsen mit zerlassenen Schmalz/ wohl schmaltzig gemacht/ alsdann das übrige Schmalz wieder heraus gegossen/ der Teig in die Büchsen doch nicht gar voll gefüllet/ und in siedend Wasser zu dem Feuer gestellet/ bis er etwas erhärtet;

tet; worauf man den Teig aus der Büchsen klopffet / das Braune davon thut / eines Fingers dicke Schnitten / schneidet / etliche Schnitten noch darein thut / und aus dem Schmalz fein langsam bächet / selbige auch in der Pfannen wohl rüttelt / daß sie sich schön reißen. So kan man auch diesen Teig in einem Schart / welcher ebenfalls mit Schmalz geschmirt worden / thun / und solchen in einem Deselein erhartten lassen / hernach aber gleichfalls das Braune davon schneiden / und also wie schon gemeldet / damit verfahren. Ingleichen kan man auch von diesem Teig allerhand Küchlein formiren / wann man nemlich schönes Mehl nimmt / solches salzet / und mit lauter Eiern anmachet / daß es ein Teig wird / welchen man mit einem Walcker-Holz / walcken kan; worauf man den Teig allerhand Form geben / und denselbigen entwedder gekrümmt / wie eines Hirschhorns Form / auch Zacken daran machen / und solche aus dem Schmalz backen kan. Oder man kan auch Zucker und Rosenwasser dazu nehmen / und mit einem Mandelkern-Model / oder auch sonst / einen andern Form ausdrucken / und solche aus dem Schmalz backen; Zu mercken aber ist / wann man diese Mandelkern will glänzig haben / daß man dieselbige etwas backen müsse / bis sie etwas erhartten / aber nicht braun werden. Worauf man sie mit Rosenwasser anfeuchten / und in gröblich zerstoßenen Zucker schwingen / hernach aber nochmals geschwind aus dem Schmalz backen kan; Und von diesem Teig weicher mit Mehl und Eiern angemacht worden / wiewohl etliche auch einen Löffel Brandwein dazu nehmen / daß er mürd werden solle / wird ein Plag gewälchert / und mit einem Rädlein / aber nicht durchaus / geschnitten / damit der Plag beyfammen bleibt / hernach wird er an Stecklein gefast / mit denselbigen zierlich in die Pfannen mit Schmalz gekrümmt / und heraus gebachen / und dieses pflegt man Schneeballen zu nennen.

§. 6.
Wie die Käs-Küchlein bereitet werden / ist aus nachfolgenden zuverstehen: Nemlich man nimmt vier Loth guten geriebenen Käs / nebst ein halb Seidlein Mehl / rühret es mit etwan neun Eiern zu einen linden Teig an / machet alsdann einen hölzern Teller etwas fett / und formiret den Teig / nach Belieben / entweder länglicht oder rund / streichet solches hernach in heiß Schmalz / schwinget es auch wohl in der Pfannen / und bächet es sodann heraus. Oder / man nimmt auch guten geriebenen Parmasan-Käs / nebst schönen Mehl / und zwar eins so viel als das ander / machet solches mit einem Löffel Milch-Kam / und etlichen Eiern zu einem Teig (doch daß er nicht gar zu fest werde) an / formiret alsdann denselbigen auf einen Teller / oder mit der Hand zu Kugeln oder Striglein (doch daß der Deller / oder die Hand ebenfalls fett gemacht worden) und bächet sie alsdann aus dem Schmalz heraus. So kan man auch geriebenen Parmasan-Käs nehmen / und Eier daran schlagen / bis er sich streichen läßt / solchen hernach auf Schnitten Eyer / Brod streichen / und also aus dem Schmalz backen.

§. 7.
Ubrigens lassen sich auch von allerhand guten Kräutern Küchlein backen: wann man nemlich allerhand gute Kräuter / welche man Mäyen-Kraut zu nennen pflegt / hacket / Eier daran schläget und Semmel-Mehl darunter mengt / und mit gutem Gewürz würzet und etwas salzet / auch Weinbeer / ausgekoreite Rosinen / nicht weniger geschnittene Mandel / darunter mengt / alles wohl unter einander rühret / Löffel weiß in heiß Schmalz leget / und es also heraus bächet. Oder / man kan auch Milch siedend machen / in solcher gehackte Kräuter gleichfalls einen Sud mit aufthun lassen / alsdann schönes Mehl in eine Schüs-

sel thun / solches etwas salzen und mit der warmen Milch samt den Kräutern wohl abrühren / hernach etliche Eier daran schlagen / und also den Teig etwas dicker als einen Strauben-Teig anmachen / solchen alsdann Löffel weiß in heißes Schmalz thun / und also heraus backen.

§. 8.
Unter den Kräuter-Küchlein sind auch gut diejenige zu essen / so man von Salbey machet / welches folgender massen beschreibet: Nemlich / man thut schönes Mehl in eine Schüssel / läßt solches erwarmen / machet hernach eine Milch und etwas Schmalz heiß / bereitet den Teig damit zu / leget auch etliche Eier in ein warm Wasser / und thut von denselbigen Eiern den halben Theil des Weises davon daran / hält darauf den Teig warm / daß er nicht dick wird / ziehet alsdann die Salbey-Blätter / nach dem sie zuvor sauber gewaschen und auf einen Tuch wieder getrocknet sind / durch / und bächet solche aus dem Schmalz; Und aus diesem Teig lassen sich auch / nach Belieben / noch andere mancherley Kuchen-Kräuter backen.

§. 9.
Wie man aber allerhand Baum-Früchte backen könne / ist aus nachfolgenden zuverstehen: Nemlich / man nimmt schönes Mehl / schlägt ein Ey daran / gießt auch Wein / oder zuweilen auch nur weißes Bier / dazu / daß es wie ein Strauben-Teig wird / schneidet alsdann die Aepfel oder Birn in Stücke / ziehet sie durch den Teig und bächet sie aus dem Schmalz heraus. Die Weichsel aber werden sauber gewaschen / und entweder einzeln weiß / oder auch in Büschlein zusammen gebunden / aus dem Teig gezogen / und gebachen. Dergleichen können auch die Weintrauben durchgezogen / und aus dem Schmalz gebachen werden; Man muß aber solche Trauben aussuchen / daran die Beer fein lücker und nicht gar zu dick beyfammen stehen. Bey den Zwetschgen aber / werden vorher die Kern heraus gethan; So kan man auch die dürren Zwetschgen ebenfalls aus diesem Teig backen / jedoch müssen sie vorher wohl abgewaschen und überfotten werden. Mandel / wie auch Rosin und Feigen / können auch durch diesen Teig gezogen werden / wann man nur vorher die Mandel abziehet / und nebst den ausgekoreiten Rosinen eins ums andere an einen Faden / oder dünnen Drat anfaßt / da man dann also / so man will / Feigen darein mengt / und selbige also länglicht wie Würstlein / oder rund wie Kränglein / aus dem Schmalz backen kan. Worauf man sobald sie aus der Pfannen genommen / den Drat oder Faden heraus ziehen muß / daran sie gehängt gewesen / doch mit einem Vortheil / daß sie nicht zerfallen. Ubrigens kan man auch Aepfel in dünne Schnitten zerschneiden / selbige samt Mandeln / Rosinen und Weinbeerlein in den Teig werffen / darinnen wohl umrühren / alsdann Löffel weiß heraus heben / und in einer Pfannen zu Plägen backen.

§. 10.
Will man aber süße Küchlein backen / so können Mandel abgezogen / und mit Rosenwasser oder süßen Wein abgestossen / hernach Zimmet / Muscatenblüh / Cardomomen und Zucker darunter gemengt / auch kleingeschnittener Citronat / und klar-durchgeseibtes Semmel-Mehl / nach Belieben / darunter gemischt / und solches alles mit etlichen Weisen von Eiern / und noch mehr süßen Wein angemacht werden / daß es die Füll zusammen hält / worauf man auf Schnitten Eyer / oder anders weiß / Brod diese Füll streichet / und selbige wieder durch ein zer-klopfftes Ey gezogen / aus dem Schmalz bächet. Und über diese Küchlein / kan man auch eine süße Brüh von Wein / Zimmet und Zucker / wie auch Rosinen und Weinbeerlein machen; Oder man kan sie trocken mit geschnittenen

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

§. 11.

Wie man aber allerhand gefüllte Ruchlein machen könne / wird das Nachfolgende berichten: Nämlich / man kan einen Teig wie zum Hefen-Ruchlein / oder auch mit Eyern / schönen Mehl und Zucker / auch Rosenwasser anmachen / und denselbigen wohl auswürcken; Worauf man einen Platz / wie die Form des Ruchleins beliebt / wird wälchern / eine beliebige Füll von gedünsten Apffeln / mit

Rosinen und Mandeln / oder auch nur von Semmelmehl / guten Gewürz und Eyern anmachen / und selbige also auf den Teig streichen / alsdann aber wieder einen Teig darüber schlagen / solchen fein gehob vermachen / und also aus dem Schmalz bachen; Und zu diesen können auch die Oblat-Ruchlein gerechnet werden / welche man also bereitet: Nämlich / man weicht Quitten-Lattwergen über Nacht im Wein / das es sich wohl zerrühren läßt / formiret hernach die Oblat / nach Belieben / streicht die Lattwergen / welche nicht zu naß seyn muß / darauf / legt alsdann wieder Oblat darüber / duncklet es neben her in ein geklopftes Weiß vom Ey / damit sie nicht voneinander fallen / und bäcket es alsdann fein geschwind aus dem Schmalz heraus / man muß aber mit einem Löffel wohl aufgießen / so werden sie wie die Hefen-Ruchlein aufzulassen.

Das XXXII. Capitel.

Von allerhand Quittenwerck.

Inhalt.

§. 1. Wie Quitten-Lattwergen zu machen. §. 2. Wie der Quitten-Käse zu bereiten. §. 3. Wie die Quitten-Zelten zuzurichten und denselbigen allerhand Farben zu geben. §. 4. Wie die Genußer oder gewürzte Quitten-Zelten zu machen. §. 5. Wie die Quitten in Zucker einzumachen. §. 6. Wie die aufgelaufene Quitten-Zelten zu machen.

§. 1.

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

§. 2.

Nächst diesen kan man auch von Quitten einen guten Käse folgender Gestalt bereiten: Nämlich / man nimmet schöne große Quitten / wischt sie sauber mit einem Tuch ab / und sicut die Bugen heraus / alsdann thut man sie in einen Hasen / gießt siedend Wasser daran / und läßt sie etwas weich sieden / ziehet die Haut davon ab / und schälet

die Quitten bis an das Steinichte; Worauf man dieses abgeschabene Marck durch ein hürin Sieblein mit einem silbernen Löffel kreibt / zu einem Pfund Quitten-Marck ein Pfund und einen Biering saubern Zucker nimmet / nicht gar eine halbe Maß Röhren-Wasser daran gießet / denselbigen alsdann wohl läutert / und sauber absaunt / alsdann wann er sich so hit / thut man das Quittenmarck sammt klein / geschnittenen Citronen Schaalen darunter rühren / damit es fein glatt werde / alsdann legt man den Mödel in warm Wasser / thut ihn wieder heraus / und löwingt ihn wohl aus / darauf gießet man den Teig herein / und läßt ihn bey dem Ofen sunffzehn oder sechzehn Stunden stehen / das er sich truckene; Wann dieses verrichtet / kan man den Käse ringsum mit einem Messer ablösen / und auf ein Papier heraus klopfen / aussen herum aber rothen Sandel / und klein gestoffene Zimmet streuen / und ihn wieder bey dem Ofen stehen lassen / bis er gar trucknet; worauf man diesen Käse etliche Jahre aufheben kan.

§. 3.

Und fast auf gleiche Weiß / werden die Quitten-Zelten bereitet: Nämlich / man nimmet ebenfalls große und schöne Quitten / übersiedet dieselbige / ziehet alsdann die äussere Haut davon / und schäbt mit einem Messer das Marck herab / treibet sie hernach durch ein hürin Sieb / und nimmet zu einem halben Pfund Marck / ein Pfund schönen Zucker / gießt nicht gar ein halb Maß Wasser daran / läßt also den Zucker sieden / saunt ihn wohl ab / alsdank wann er genug gelotten ist / welches man daran erkennet / wann man einen Tropfen von dem Zucker in kaltes Wasser fallen läßt / und solches gleich hart wird / oder wann man auf einen zinnernen Deller einen Tropfen thut / und solcher sich gleichfalls auch hart befindet / wird er von der Kohlen gehoben / und das durch geriebene Quitten-Marck Löffelweis wohl darunter gerühret / das kein Bröcklein gang bleibt / doch muß man sehen / das man nicht gar zu lang damit umgeheth; Worauf man es alsdann in die Mödel füllet. Zu mercken aber ist / das die Mödel vorher in Wasser gelegt / und wohl ausgeschwungen werden müssen / damit die Zelten bald heraus gehen. So müssen auch von Papier Stücklein / so groß als die Mödel sind / geschnitten / und darauf gelegt werden / damit man es mit heraus ziehen kan. Worauf man die Zelten in einem Sieb bey der Wärme etliche Tage stehen läßt / das sie trucknen / hernach mit einem subtilen Tuchlein das Papier nehet / und von den Quitten-Zelten abziehet. So kan man

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

§. 4.

Gemüßer oder gewürzte Quitten-Zelten aber werden also gemacht : Nemlich / man nimmt durchgetriebenes Quitten-Marc / oder auch ein Pfund kleine geschnittene Schniglein / so vorhero im Wasser weich gelotten worden / thut es in ein Kesselein / menget schönen durchge-

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

§. 5.

Will man aber Quitten in Zucker einmachen / kan es folgender massen geschehen : Nemlich / man siedet die ganzen Quitten in etwas / ziehet die Haut herab / zerschneidet sie halb / und sicut die Bruhen heraus / zuvor aber thut man etwan ein Pfund Zucker / wohl läutern / hernach wann er schön verfaumt hat / die Quitten hinein legen / und etwas darinnen siedern lassen / doch daß sie schön gang bleiben ; worauf man sie heraus in eine Schüssel thut / daß sie erkalten / nimmt hernach von ausgepressten Quitten den Safft / gießet die Brüh / darinnen die Quitten gelotten haben / dazu / und läßt es ferner siedern / bis es dicklich wird / gießt es alsdann über die Quitten / und läßt es zum Gebrauch stehen.

§. 6.

Die aufgelauffene Quitten-Zelten aber können also gemacht werden : Nemlich / man nimmt zu ein Pfund Quitten-Marc / das wohl durchgetrieben ist / drey Viertel Pfund klein-gestossenen Zucker / rühret solches eine Stunde wohl untereinander / klopffet hernach von zweyen Eiern das Weiße / daß es ein Schaum wird / thut auch ein Löffel voll Tragand / welcher vorhero in Quitten-Safft muß eingeweicht seyn / dazu / mischet und rühret es unter den Zucker / und die Quitten / streicht es hernach auf Oblat / und bäckets in einer Torten-Pfannen ; Man muß aber nicht viel Kohlen darunter schühren / wiewohl man oben darauf etwas mehr thun kan / daß sie aufklauffen.

Das XXXIII. Capitel.

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

Inhalt.

§. 1. Wie die Torten von Früchten zu machen. §. 2. Wie selbige von lauter Mandeln zu bereiten. §. 3. Wie sie von Eyerkas zugurichten / und von grünen Kräutern zu machen. §. 4. Wie endlich von lauter Teig eine Torten zugurichten.

§. 1.

Mitteltst können auch allerhand Torten so wohl von Früchten / als von Mandeln gemacht werden ; Und zwar beschiehet solches von Früchten auf nachgesetzte Weise : Nemlich / man nimmt gutes Weizen-Mehl / machet von Eyern / Butter / Zucker und Rosenwasser / einen Teig an / daß er sich walchern läßt / gibt ihm alsdann den Form nach einem Model / machet darein ein Gehäc von gehackten Mandeln / mit gutem Gewürk und süßen Wein an / siedet auch die Früchte / so man darauf legen will / als Datteln / Quitten / Brünellen / oder was beliebt / im Wein ab / menget sie gehackter darunter / füllet hernach das Gehäc in die Torten / leget auch etwas von den ganzen Früchten / die aber gleichfalls vorhero im Wein gedünst werden müssen / darauf / läßt es also backen / bestreuet es hernach mit Citronat und Pistacien-Müßlein / bestreuet sie auch mit Trisinet / und gibt sie also zu Tisch. So kan

man auch die Form herum / wie auch den Boden / voll abgetrockneten Mandel-Teig machen / und das Beliebige hinein legen. Ja man kan auch unterschiedliche beliebige Käcker von Mandel-Teig bereiten / solch ein in den Ofen backen / hernach von allerhand eingemachten Früchten darein legen / und solchen wohlgezeit auf den Tisch tragen. Zu merken aber ist / wann man von Erd- oder Johannes-Beeren Torten machen will / daß man die Frucht vorhero im Wein nicht absieden lassen dürffe / inmassen sie sonst gang salb zu werden pflegen.

§. 2.

Will man aber Torten von lauter Mandeln machen / so nimt man zu einem Pfund Mandeln / welche klein mit Roswasser abgerieben seyn müssen / zwölf Eyer / zerklopft dieselbige wol / rühret hernach ein halb Pfund klein-gestossenen Zucker / nebst denen Mandeln / und einer Hand voll geriebenen Semel-Mehl / und zwar alles miteinander eine gute Stunde wohl untereinander bestreicht / hernach den Schart oder Torten-Model wohl mit Butter / und füllet es also hinein / doch daß es nicht gar voll wird ; worauf man es im Ofen / bey einer nicht gar zu starken Hitze backen läßt / dabey aber zu merken / daß ein atoffer Mandel-Torten drey Viertel bis auch eine Stunde backen muß ;

Wann

Wann dieses geschehen / thut man den Sorten aus dem Model heraus / und machet ein Eiß an / wie folget; Nämlich / man nimmet den feinsten Zucker / welcher wohl gelosset / und durch ein Sieb gegeben / worden ist / thut ihn in ein Schällein oder vergläsies Schüssel / gießt etwas Rosen-Wasser dazu / und rühret ihn mit einem hölzernen Löffel wohl ab / daß er ganz glänzig und glatt wird / bestreicht hernach die Sorten damit / und zieret oder besetzt es mit geschnittenen Citronen / und Citronat-Schalen / oder auch wohl mit Pistacien-Nüßlein; zu merken aber ist / wann man den Zucker zu dem Eiße / in einem zinnern Geschirre / mit einem silbern Löffel abrühret / daß er ganz schwärzlich davon wird. Soll aber ein Mandel-Sorten von lauter Eyerweiß zugerichtet werden / so muß man zu einem Pfund Mandel / eben auch ein halb Pfund Zucker haben / aber von 24 Eiern das Weiße dazu thun / selbiges auch wohl zerhacken / und eine Stund unter den Mandeln und Zucker / wie obengedacht / abrühren. So kan man auch / nach Belieben / Zimmet und Muscaten-Blüß / nebst klein zerhackten Citronat-Schalen darunter mengen. Oder / wann man nicht gern so viel Mandeln nimmet / so kan ein viertel Pfund Reiß klein zerhacken / und unter drey viertel Pfund Mandeln mit eingerühret werden.

§. 3.

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

anmachet / einen Platz wälchert / und die Sorten / wie man es haben will / formiret / hernach den abgerührten Eyer-Käs daran gießt / von ausgehacktem Teig einen Deckel darüber machet / und es geschwind abbachen läset; Ubrigens / kan man auch einen Platz wälchern / und denselbigen mit geriebenen Brod / Zucker und Trisaneß / nebst gewaschenen Weinbeeren / überstreuen / denselbigen alsdann mit Wein anfeuchten / einen geschnittenen Deckel darüber machen / und also bachen lassen. Wer gern von grünen Kräutern isset / kan gleichfalls einen guten Sorten davon machen / wann er nemlich allerhand gute Kräuter zusammen nimmet / dieselbige wohl wäscher und hacket / hernach etwas in Schmalz röstet / etliche Eyer daran schläget / etwas wenig Salkes / wie auch Zucker / Refin / und Weinbeer dazu thut / mit ein klein wenig Wein anmachet / also in den Teig sa läget / und sein gemacht abbächet; Man darff aber nicht eben / wann man nicht will / einen Deckel darüber machen: Unter das Mayenkraut / kan man auch Semmel-Mehl rösten / in gleichen allerhand gutes Gewürz darunter mengen.

§. 4.

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

Das XXXIV. Capitel.

Von allerhand Marcepan / und Mandel-Gebäckenem.

Inhalt.

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

§. 1.

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

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

§. 2.

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

* 3

menges /

mengt/dieses alles mit dem zerfloßten Eyer-Weiß und Rosen-Wasser anmachet / daß er sich streichen läßt/ hernach von Oblat die Form des Kranzes schneidet / die Mandeln darauf streicht/solches also in dem Ofen etwas bachen läßt / wann es dann aus dem Ofen kommt/ kan man Zucker mit Rosen-Wasser vermengen / und gleichsam ein ganz dünnes Eiß darüber streichen / mithin also abtrocknen lassen. Gleichweise/ kan man auch die Mandel in einem Mörsner mit Rosen-Wasser klein zerstoßen/ selbige hernach in eine Schüssel thun/ auch darunter nach Belieben/ klein zerstoßenen Zucker/ nebst ausgedruckten Citronen Saft/ und klein geschnittenen Schelllein mengen/ solches wohl untereinander rühren/ alsdann auf Oblat streichen/ eine beliebige Form geben/ und solches also in dem Ofen abbachen. Nichtweniger/ kan man auch von klein zerstoßenen/ mit Rosenwasser und einem Weissen von Ey wohl angerührten Mandeln/ Hobel-Span machen / wann man nemlichen die Mandeln auf schmal geschnittene Oblat streicht/ solche um ein Holz wickelt/ und bey dem Ofen wohl abtrocknen läßt.

§. 3.

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

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

§. 4.

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

Das XXXV. Capitel.

Von allerley Biscoten und Zucker-Brod.

Inhalt.

§. 1. Wie und auf was Weis das Zucker-Brod zu bachen. §. 2. Wie das Biscoten-Brod zu richten; §. 3. Wie Zucker-Müßlein zu bereiten. §. 4. Wie man von Anis bachen könne. §. 5. Letstens wie Citronen-Brod und Zimmet-Röhren zu machen.

§. 1.

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

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

§. 2.

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

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

§. 3.

Von etlichen Zucker-Pläcklein / und wie selbige zubereitet / kan nachfolgendes gemerket werden; Nemlich/man nimmt / wann man Bisam-Pläcklein machen will / acht Eyer / schlägt dieselbige wohl eine gute Stund / und mengert hernach ein Pfund wohl zerstoßenen Zucker / wie auch ein halb Pfund Reif-Mehl darunter / wann nun solches wohl untereinander gerührt / thut man auch etwas Bisam darunter rühren / tropffet solches hernach auf ein Papier / und lässt es fein schnell in den Ofen abbachen; Will man es aber nicht so gut machen / so kan ein halb Pfund Zucker / und ein Pfund schönes Mehl dazu genommen werden. Auf eine andere Art aber / kan man auch Pläcklein machen / wann man nemlich ein viertels Pfund gestoßenen Zucker / nebst Kraft- und Weizen-Mehl / jedes ein achtels Pfund nimmt / solches unter zwey wohl geklopffte Eyer mengert / nnd wohl rühret / auch / so man will / äußeren ausgeklaubten Anis und Fenchel darunter mischt / solches alsdann aufs Papier gießt / und in einer Sorten-Pfannen / oder in dem Ofen abbädet / doch muß man ihnen / so man sie in der Sorten-Pfannen bächet / oben die Hitze grösser als unten geben.

§. 4.

Nicht weniger ist auch anzumerken / wie man unterschiedliches Gebäckenes von Anis machen kan / und zwar erstlich Zucker-Brod / welches dem schwarzen Haus-Brod ähnlich ist / und also zubereitet wird. Nemlich man schlägt neun oder zehen Eyer in einem Hasen wohl ab / thut hernach so viel Zucker / wie bey dem obigen Zucker-Brod vermeldet werden / nebst so vielen Mehl darunter mengen / jedoch daß der Zucker von schlechter Gattung / und das Mehl schwarz fene / rühret darauf dieses wohl in die Eyer / thut Zimmet / Negelein wie auch Cardamomen und Pfeffer / nebst geklaubten Anis und Fenchel darunter / bächet es alsdann in einen Eckert / oder wircket es mit Mehl auf einen Bret aus / formiret es wie Laiblein / und bächets also / worauf man es / so es gebachen / mit Rosen / Wasser anstreichen / und also bey dem Ofen trocken werden lassen kan / dieses Brod / kan hernach in Stücke zerschneiden / und mit Zucker und Fenchel bestreuet / aufgesetzt werden; Ingleichen / kan man auch Anis-Käutlein bachen / und zwar auf folgende Weise / wann man nemlich ein viertels Pfund Zucker nimmt / und ein geklopfftes Ei / daran schlägt / solches wohl rühret / hernach Gerühr / ingleichen Anis und Fenchel darunter mengert / alsdann mit schönem Mehl auswirket / und den Teig in die Möbel drucket / darnach geschwind in dem Ofen abbachen läßt.

§. 5.

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

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

Rechtliche Anmerkungen über das Koch-Buch.

K Von denen Personen / so zum Kochen gebraucht werden / ist zu wissen / daß selbige theils in Mannstheils in Weibs-Personen bestehen können / angesehen bey den Höfen nichts neues ist / daß man sich vielmehr der Köch als der Köchinnen bedienet / in welcher Absicht demnach Graecius de Commodat. th. 11. schreibt / daß Fürsten und Herren ordentlich ihre Köch einander zu leihen pflegten. Inmittelst aber ist ihnen obgelegen / sie mögen hernach in Manns- oder Weibs-Personen bestehen / daß sie sich bey ihrer Leerdung / treu / redlich und fleißig erweisen / andergestalt / wosern durch ihre Untreu oder Nachlässigkeit / entweder etwas verwarloset worden / oder Schaden gelitten / oder gar zu Grunde gegangen / sie gleich den Dienst-Bothen darvor Rechen-schaft geben / und solchen verursacht / n Schaden / entweder an ihrem Guth / oder auch nach besunderen Umständen / mit Leib- und Lebens- Straff ersehen müssen / davon wir einiger Massen bey dem XI Cap. des ersten Buchs §. 2. 3. 5. & 12. verl. zum dritten / c. wie auch bey dem 2. Cap. des andern Buchs §. 5. gehandelt haben. Insonderheit aber gehöret dieses hieher / wann solche Personen die Speisen zu vergiften sich unterstanden / und das abscheuliche Laster der Vergiftung begangen haben / davon zu lesen L. 1. C. de malef. & mathemat. Add. Bald. in l. nemo Clericus 4. C. de summ. Trin. & in l. cum fratrem 9. C. de his quib. ut indign. Gomez. Var. resol. tom. 3. cap. 3. n. 7. Prosp. Farinat. p. 5. oper. Crim. qu. 122. n. 4. Damhoud. Prax. Crim. c. 74. n. 1. & Carpz. pr. Crim. part. 1. qu. 20. n. 11. & 12. in welchem Fall / sofern sie solches aus Vorsatz gethan / sie sonder Zweifel die Todes-Straff verdienet haben / d. l. 1. C. de malefic. & mathem. auch zu dem End nach denen geschriebenen Kayserl. Rechten / mit dem Schwerdt / l. 1. pr. & §. 1. & l. 3. pr. & §. 5. ff ad Leg. Cornol. de scar. Item l. 28. §. 9. ff. de pœn. Nach der Peinl. Hals-Verichts Ordnung Kayser Carl des V. aber / der Mann mit dem Rad / das Weib aber mit der Ertränkung / oder in andere Weg / vid. P. H. O. art. 130. Und endlich nach Sachsen Recht / beederley Personen / ohne Unterschied des Geschlechts / mit dem Rad abgestraffet / und vom Leben zum Tod gerichtet werden. Carpzov. d. p. 1. qu. 20. n. 22. & seqq. Wiewohlen / wann etwas solches zwischen Eltern und Kindern / befgleichen auch zwischen Eheleuten voraehet / diese Straff noch weiters vermehret werden kan / allermassen ab der Anno 1583. von denen Schöpffen zu Leipzig abgefassen / und bey dem Carpzovio. d. qu. 20. n. 47. befindlichen Sentenz. abzunehmen ist welche also lautet: Hat T. R. in scharffer Frag bekannt / daß sie ihrer Magd befohlen / ihren Ehemann mit Giffte zu vergaben / und daß sie hett / d. dem Giffte auch selbst neben der Magd geschabet / und ersilich in eine Kanne Bier / das andermal in Wein / und legelichen in eine Wasser-Suppen gethan / und dafier von dem Bier und Wein getruncken / und also des Gifftes

Giffte theilhaftig worden / davon er dann auch hernach verstorben / ic. So möchte sie von dem wegen / daß sie ihren Ehemann mit Giffte vergiften / und ihn dadurch ermordet / mit einem Hund / Zahn / Schlangen / und Ragen / anstatt eines Affen / in einen Sack gesteckt und in Wasser ertränket / oder / wo die Gelegenheit des Wassers nicht vorhanden / mit dem Rad vom Leben zum Tod gerichtet und gestraffet werden.

V. R. W. Add. P. H. D. art. 130. in verb. Doch zu mehrer Furcht anderer / sollen solche böshaffige mischaffige Personen / vor der endlichen Todes-Straffgeschlaffet / oder etliche Strich in ihren Leib mit glühenden Zangen gegeben werden / viel oder wenig / nach Ermessung der Person und Tödtung / wie vom Mord deshalb gesetzet ist. Gleichwie aber die Straf dieses Verbrechens obbelagter massen / aus seinen gewissen Ursachen vermehret werden kan / also leidet auch selbige / nach besundenen Umständen unterweilen einige Milderung und Linderung / unter welche Umstände billich diese zu referiren / wann entweder aus Unvorsichtigkeit / oder Unachtsamkeit / Giffte in die Speifen gekommen / oder wann jemand zu einem andern End Zweck / als den Tod zu befördern / einem andern Giffte beigebracht / welches zum Beispiel geschieht / wann entweder der Giffte / jemandens Lieb zu wegen zu bringen / oder auch eine Kranckheit dadurch abzutreiben / worauf aber der Tod nichts desto weniger (wiewohl wider die Intention dessen / so den Giffte gerichtet /) erfolget / gegeben worden ist. Vid l. 1. §. 1. l. 3. pr. & §. 1. & 2 ff. ad L. Cornel. de sicar. add. O. Crim. art. 130. & Carpz.

d. p. 1. qu. 21. n. 13. & seqq. Oder / wann zwar jemand die Meinung gehabt / den andern mit dem beigebrachten Giffte hinzurichten / das Giffte aber entweder seinen Effect nicht erreicht / oder der Krancke durch zu sich genommene / und dem Giffte widersiehende Mittel / solches hinwiederum von sich gebracht hat: Gomez Var. resol. Tom. 3. c. 3. n. 7. inf. verlimo quod magis est. Schneidvv. ad §. Item lex Cornelia §. n. 4. J de P. J. & Carpzov. d. qu. 21. n. 33. & seqq. Oder endlich / wann man nicht gewiß versichert ist / daß von dem beigebrachten Giffte der Tod erfolget / v. l. 1. §. 24. ff. ad Scutum. Syllan. Welches aus denen eusserlichen Anzeigungen / und andern Ruthmassungen / unter welche gleichvergestalters auch diese behörig / wann jemand die daraereichete Speise oder Tranck / heimlich und verborgen gehalten / v. Paul. de Castr. Conf. 299. n. 2. Desgleichen auch aus dem Judicio und Urtheil der Medicorum herzunehmen ist; In diesen und dergleichen Fällen nun / pfleget die ordentliche Straffe dieses Verbrechens dermassen gelindert zu werden / daß die Verbrechere entweder die Lands-Verweisung / oder auch zugleich den Staupenschlag / oder ein andere willkürliche Bestraffung nach gestalten Sachen / und besundenen Umständen ausstehen müssen. V. Carpzov. Pr. Crim. p. 1. qu. 21. per tot. Gestalten die ordentliche Todes-Straff in diesem Verbrechen alsdann erst Platz findet. Wann 1.) der Giffte wirklich beigebracht worden; 2.) der Tod darauf erfolget / und 3.) der beigebrachte Giffte / an und vor sich selbst böse und schädlich gewesen ist. Carpzov. c. l. n. 5. in 5.



Erstes