



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 fleißig 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/ Hüts/ 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 ungefahr 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 ferner obliegen/ den Segen Gottes/ so er ihr beschehret/ fleißig zu verwahren/ selbst nachzugehen/ und nach zuschauen/ damit nichts schadhaftes überhand nehme / auch Käsen/ 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 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 / Galgant 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 / das manchmal auch die Männer-Bilder / wo mit besser / doch oft eben so gut damit umzugehen wissen / absonderlich in denen Klöstern und an grosser Herren-Höfen / da es viel zu kochen gibe / 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 / das 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 / das mit 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 Safft, hindert die Säule, und trocknet die unnützliche 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 gefaltzen 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 spüren, wann er schwehr, seßig und glänzig ist, und diesen bringet man gemeinlich zu uns Hüt,weis im blauen Papier eingebunden; es gibt aber auch schlechtere und wohlfeilere Gattung, welcher bräuner von Farb, und nicht so seßig, sondern gleichsam broßlicht 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; Wassen 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, durchlöchert, saul, 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 Wurmslichtig, 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 vermengtet sind. Dieses Gewürz ist überaus gesund, absonderlich dem Haupt, und soll die Krafft 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, safftig, 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 Hülsen 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, schwarzbraun von Farb, und ob sie schon dürt, dennoch etwas Fett und blüht sind. Von denselben wird nicht allein ein lössliches Del bereitet, welches zu vielen Gebrechen dienlich, sondern sie werden auch in der Speise gebraucht, auch mit Zucker candiert, 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 lössliches Wasser und Balsam gibt. Die beste daran ist wohlriechend, scharffschmeckend, und röthlicht-braun, ist auch einer hitzigen Art und Eigenschaft gleichwie alles andere Gewürz. Nichtweniger ist auch der Saffran hieher zu zehlen. Dessen Güte daran zu spüren, wann die Zäerlein etwas weiß vermischt, länglicht und nicht leicht zerbrechlich sind. Er wächst häufig in Oesterreich, und wird derselbige vor den Besten

flien 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/ wiewohl 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 : Indem aber das Oel öfters trüb wird / als pfleget man dasselbige auf folgende Manier zu reinigen ; Nämlich / man nimmet zwey Triechter/ gleicher Weite/ vermachet dieselbige/ wo sie am weitesten sind/ gehet auf einander/ und machet das unterste Loch wohl zu / durch das oberste Loch des Triechters 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/ biß das Baum-Oel wieder über sich steigt / darauf man das untere Loch eröffnen kan / so wird das Wasser / welches sich untenher befindet/ und das Trübe 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 dadurch 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-Beet- und Nittsen-Suppen. §. 3. Allerhand Eyer- und Bier-Suppen. §. 4. Käß-Erdes-Scleri-Meer-Nettig-ober Krän-Suppen. §. 5. Französische Suppen/ und endlich Napocotta.

§. 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-Eyet / 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 frischbrüh Brüh / 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 biß 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/ biß 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 auffieden/ 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-Beet 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 Eyern 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/ giest es über die Eyer/ und läßt ein klein wenig bey dem Feuer stehen/ doch daß es nicht zusammen laufft / giest 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 wirft 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

* § 2

ein

ein wenig Essig daran / läßet sieden / doch nicht gar zu lang / darnach verlieret man Eyer in eine Schüssel / die selbigen schläget man aus / daß der Dotter schön gang bleibt / guffet 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 sieden / darnach treibet mans durch / gießt wieder in einen saubern Hafen / 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 / sehet sie in siedend Wasser zu / biß sie weich werden / darnach treibet man sie durch einen Seiber / 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 **Scleri** machen / so muß man also damit umgehen / man nimmt die Wurzel / schabet sie sauber / thut dieselbige zerschnitten in eine Fleischbrüh / und läßet sie sieden biß sie weich wird / alsdann zwinget mans durch / thut Butter und Gewürz daran / läßt es wieder auffieden / und richtets übers Brod an. **Meer-reitzig** oder **Kran-Suppen** aber wird also zugericht / man nimmt abgezogene Mandeln / etwan ein halb Pfund / auch so viel Kran / als der dritte Theil an betrifft / löset dasselbige wohl untereinander / treibet es

durch ein Seiberlein / 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 Hafen / leget dazu klein-geschnittenen Speck / und andere Küchen-Kräuter / wie auch grüne Erbes und Spargel / kochet alles untereinander / mit etwas Gewürz und Butter / und richtet solches über weiß-geröstet Brod an. Will man aber eine **Ollapatrita** von Tauben machen / muß man damit also verfahren : Nemlich man nimmt junge Tauben / wie auch von andern 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 Käiber-Hälsen das Fleisch / samt einer Hennen zusammen sieden 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 weitläufigerer und mehrer 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 Heiß 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 züßern Schüssel mit Malvasier ab / thut etliche Schnittlein Dotter-Brod / welche in einem Mörsner zuvor wie Mehl zerstoßen werden müssen / in ein Pfännlein / röset 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 nachfolgende Weise zubereitet : Man reibet etwan ein Pfund Mandel / und machet von 10. Eyer und ein und ein halb Maas guter Milch ein Eyer-Milch / löset 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 guffet 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 Seiber / trucket es alsdann über eine Schüssel durch den Seiber / 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 sieden / 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 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 zugebet / 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 Kirschen-Muser folgender gestalt zugerichtet werden ; Nemlich man zerstoßet die Kirschen in einem Mörsner / thut sie in eine Pfanne / gießt süßen Wein darunter / rühret sie ab / doch daß das Mus nicht zu dünn noch zu dick wird. Darnach mengt 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 Kirschen / mit ein wenig Wein / Zimmet und Zucker vermischt / daran zu thun / läßt es also mit einander einen Sud aufstun. Dergleichen werden von den Hiesfen-und Hagen-Butten / die Gemüser also zugerichtet / nemlich man nimmt ausgekörnte Hiesfen / sezet in Wein zum Feuer / läßt es sieden / treibets 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 ungeröstet 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 Hünenfleisch 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.

* S 3

Das

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 anjeko dieselbige auch anweisen / wie man das Fleisch kochen und zurichten solle: Und weil 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. Nämlich 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 / salzet 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. Dergleichen 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. Nämlich 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 auffiedlen. 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 aufstehn / 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. Nämlich 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 auffiedlen. Oder / so man will / kan auch von gebrannten Wehl / Essig / Pfeffer / Salbey oder Rosmarin / nebst einem Stücklein Butter eine Brüh darüber gemacht werden.

§. 3.

Gebraten Rindfleisch / machet man auf nachfolgende Art. Nämlich man beiget ein schönes Stück acht oder auch wohl vierzehn Tage im guten Essig / salzt 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 auffiedlen / richtet es alsdann in eine Schüssel / und legt den Braten dazu. Auf eine andere Manier aber / kan man es also machen. Nämlich 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-Safft darauf trucken / dergleichen 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; Nämlich man wäscht zu vörderst die Zungen sauber aus / setzt sie in Wasser zum Feuer / salzet 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 gemengt / aufkochen lassen / und über die Zungen anrichten. Auf eine andere Art / wird sie folgendermassen zugerichtet; Nämlich 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

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/ zerlässet 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 gekocht/ 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 Haten 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 zurichten. 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/ gießet 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 Nagelein/ nebst ein wenig gebranntem Mehl und Essig/ welches man in etwas Fleischbrüh aufkochen läßt/ dar-ber anrichten.

§. 2.

Ein Gebratenes von Kalb wird/ auf folgende Art/ zugerichtet; Nämlich/ man nimmet die Brust/ ergreiffet sie/ daß die obere Haut von den Rippen ledig wird legt sie ins Wasser/ wäscht sie sauber aus/ nimmet ein wenig Semmel-Mehl röstets im Schmalz/ und thut/ so man will/ auch geschchnittene Aepffel darunter/ darnach schlägt man Eyer daran/ und würkelt 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/ würkelt 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 würkelt 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 Bläglein/ und leget ihn in eine Schüssel/ darein zuvor obbeschriebene Brüh gegossen worden. Ubrigens kan man auch von einem kalb-bernen 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 Bläglein 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 zwar auf einer linden Kohlen dämpfen lassen / dases wie ein Kuchen aneinander bleibt / hernachmalen es in Schnitten zerschneiden / und so dann entweder im Schmalz backen / 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; Nemlich 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: Nemlich man läset das Kalbfleisch so lang sieden / 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 läst 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 abbräuen 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; Nemlich 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: Nemlichen 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 / läst 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 sieden 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 diß 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 sieden läst / hernach durch einen Seiher treibt / und an das Durchgeriebene gutes Gewürz / wie auch ein Stück Butter thut / alsdann das Fleisch noch etwas darinnen kochen läst / und also anrichtet. Will man aber das Schaaf-Fleisch auf eine andere Art zurichten / kan solches also geschehen. Nemlichen man nimmet einen Schlegel oder Keule / löset in der Mitte von einander / wäscht sie und siedets in Wasser / wie gebräuchlich / mit Salt / ab / kochet 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 trocken 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 mans an / und brennet noch geröstete Zwiebel darüber. Noch einer anderer Art zu gedencken / so pfleget man von dem vordern Viertel folgender massen etwas zu sieden / 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 vorbe-sagter 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 abbräuten; 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 / gieffet alsdann einen löffelvoll Brühe von Fenchel dahin / legets außs 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 läset / 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 / selbiges 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 läset 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 Feig gezogen / ein Gebackenes davon machen. Endlich kan auch auf diese Weise von dem Hammel-Fleisch ein Bey-Essen gemacht werden. Nämlich man nimmet eine Hammel-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 Hammel-Brühe daran / legt Rosinen / Datteln / gestossene Negelein und Muscaten-Blumen dazu / salzt es ein wenig / und läst es zusammen kochen / bis man meint / daß es genug seye.

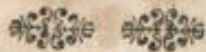
§. 4.

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 lechet auch Morgeln oder Naurachen / 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 löffet / alsdann den grünen Safft davon / durch ein haren Tuch / auspreßt / hernach zerklöpffte Everdottern / wie auch Essig und ein wenig Wein unter den grünen Safft gieffet / 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 läset / 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 pfleget 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.
☞



*E

Das

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 übersieden/ bis es verfaumt/ hernach in einer süßen Brüh/ mit gebähetem Brod/ Wein/ Zucker und Zimmet/ auch Rosinen einmachen. Ja man kan auch noch ferner ein Spanfercklein auf diese Weis zurichten; Nemlichen 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 zerklöpften 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 Schenckel 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 gequert 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 IX. Capitel.

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

Inhalt.

§. 1. Wie das Schweinen Wildpret gesotten. §. 2. Und wie es gebraten zurichten / 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 zurichten.

§. 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 zurichten; Nämlich weil dasselbige so wol zum Sieden/ als zum braten dienlich/ als nimmt man/ so fern man es Sieden will / die zuvor sauber abgefengte 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 Zimmt 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 Seiber 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 dieweilen es an vielen Orten nicht gar wohl und in Ueberflus zu bekommen / so kan man bey gelegener Zeit dasselbige einkauffen / alsdann

auf gewisse Weise verwahren / und also bey Einköpfung frembder Gasse 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 Salk stopffen / 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 zurichten. Insonderheit kan eine Hirsch-Brust auf nachfolgende Weis gefüllt werden. Nämlich man hacket Speck und Zwiebel durcheinander / thut grüne Kräuter/ Salk 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 zurichten: 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 Wildpretts.

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 Wildpret zuzubereiten. §. 4. Wie das junge Hirsch-Geweyh zuzurichten. §. 5. Und endlich wie die Lungen und Leber von diesem Wildpret 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 glüenden 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 gestoffenes Gewürz / so man will/ Salbey / Rosmarin und Wachholder-Beer daran thun/ hernachmals aber / so er ein wenig eingestotten / Wein dazu gießen / und ihn ferner gar kochen lassen; wiewohl man ihn auch / absonderlich wo die Wein wolfeil zu haben / gar mit lautern Wein abfieden kan; So nun der Kopff recht genug gestotten / so muß man ihn in seiner eignen Brüh erkalten lassen / alsdann aber denselbigen heraus nehmen / und ihn mit Granat-Körnern/ Pomerangen- 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 entwey spalten / ein wenig in Essig beizen/ hernach aber sieden / und auf den Rost 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 Pomerangen-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 Keller 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 Salz- Wasser sieden lassen/ bis er weich wird/ wann er aber gestotten/ muß man das Fleisch herab lösen/ dasselbige klein / wie auch frischen Epeck darunter schneiden / solches in einer Rindfleisch-Brüh hernach wiederum zum Feuer setzen/ grob-gestoffenen 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 beschwehrt werden muß; Worauf man es in dünne Stücke zerschneiden / und zu Tisch tragen kan. Die Ohren können auch sauber abgebüht/ und mit dem Kopf gestotten 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 abwürget / auch so man will/ in Limonien/ oder auch in Citronen einmachen thut.

§. 3.

Ubrigens können auch die Zungen von diesem Wildpret zubereitet/ und bey Gästen verpeiset werden / und zwar folgender Gestalt; Nemlichen/ man muß dieselbigen zuvor wohl abfieden/ und hernach auf einem Rost abbräunen/ wann dieses gechehen/ kan man sie mit Salz und Pfeffer bestreuen / und mit einem Senff zu Tisch tragen. Wiewohl man kan sie auch/ so sie abgestotten/ in einer süßer Mandel- Brüh / oder auch auf eine andere Art mit Aepfeln und Zwiebeln/ wann dieselbigen vorhero in Wein und Wasser abgestotten / hernach durchgetrieben/ und mit Gewürz abgewürget / auch mit Essig sauer / oder mit Zucker süß gemacht worden/ zugerichtet zu Tisch bringen/ oder auch kalt/ gleich den durren Zungen/ zum Salat auftragen kan; Ja man kan sie auch gleich den Rind-Zungen mit Epeck spicken/ am Spieß stecken und braten / hernach aber eine Brüh von sauren Wein- Trauben / wann nemlich dieselbigen zuvor mit weissen Brod gestotten 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 kürlich berichten / wie man dasselbige zu wegen 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 gessen / 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 wolgeschmack 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 ansieden / 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 ; wiewohlen das Ochsen-Maul und die Füß öfters miteinander weich gesotten / alsdann die Gebeiner / und was sonst unnütliches 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 Safft 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 auswäscht / 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 taumet 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