

Art zu. Nämlich man würket (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 gefalcken 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 siedet/ 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 siedet 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 nämlich entweder brätet oder in einer Brüh zugericht; Ubrigens kan man auch Pomeranzen- oder Citronen- Safft darauf drucken. Ja es lassen sich auch die Lebern wie Austern zugerichten/ wann man nämlichen 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-Milch verfahren.

§. 5.

Und dann können auch die Schleyhen folgender massen gefocht werden/ wann man nämlich 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 Schüpplein gereinigt 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/ Brezen/ Versching und Karauschen/ wie auch Neunaugen.

Inhalt.

- §. 1. Wie die Barben und Brezen 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 gefalcken 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 Brezen 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 lästet. 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 gießet/ 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 glüende 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 ertränct/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.Wobei 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 gebrüt/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 lästet / darauf die Fisch aus der Brüh nimmt / dieselbige mit Zimmet/Nägelein und Pfeffer annachet / und wieder sieden lästet / wann sie dann gefotten / können sie in ein Röstlein gethan/die vorge dachte 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.

Die Grundeln wann man sie wolgeschmack sieden will / lästet man im Wein zu todt lauffen/siedet sie darnach darin/thut Gewürz/Butter/Citronen/auch gar etwas wenig gerieben Brod dazu / und trägt sie mit Citronen - Nagelein 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 / lästet solche hernach durch ein haren Tuch lauffen/thut alsdann kleingehackt Petersilienkraut/ nebst süßem Milchbraun und Saltz darunter / gießet 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 / Erlitzen / 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 geletet 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 Scheren 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 Scheren in ein wenig Mehl geschroungen / und aus dem Schmalz gebachen werden / wie dann auch eine Brüh von denen Schalen (welche wohl zerstoßen / und nebst gebäheten 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 Reiglein mit Wein und Eyerdottern vermengt / gedünckt / und also gebachen werden. Nicht weniger können sie / so sie gesotten / aufgemacht / und die Nasen samt den Schalen an den Schwängen und Scheren 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 Eiertessen / wann man nemlichen dieselbige austahlet / 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: Nemlich / 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 nemlich von denselbigen den Kopf und die Füß hinweg gethan / und sie mit Saltz im Wasser abgeföhren werden / damit die Schaaln davon köm-

woraus man sie zergliedert / mit Saltz und Pfeffer bestreuet / im Mehl umlehet / hernach im Schmalz bähret / 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 nemlich 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: Nemlich / 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: Nemlichen / es wird erstlich wohl gewaschen / hernach in einer Fleisch-brüh 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 Mustern / Muscheln und Schnecken.

Inhalt.

- §. 1. Wie die Mustern 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 Mustern zu kochen.
§. 5. Wie sie zu broten / zu spicken und zu bachen seyn / worüber auch allenthalben von den Brühn gehandelt wird.

§. 1.

Müssen auch unter die Speisen die Mustern / Muscheln und Schnecken gehören / als wollen wir in diesem Capitel auch etwas davon handeln. Die Mustern 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 Gestalten kochen. Nemlich / man leget sie auf einen Rost / 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: Nemlich 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 Mustern / 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 gedruckt werden.

§. 2.

Ferner kan man auch die Mustern selbst einmachen / wann man nemlichen dieselbigen aus ihren Schaaln nimmet und in ein Fäßlein leget / hernach auf jede Lag Mustern 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: Nemlich 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 / Muscaden- Blumen / geschnittenen Ingber / Negelein/ Lorbeer- Blätter/ und etwas Salz dazu / und lässt dieses also auffieden / so dieses geschehen / thut man die Ausern darein/ 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 zugerichtet seyen: diese nun/ pfleget man in ihren Häusern zu siedeln/ 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 aueriben/ und wohl austrocknen; Worauf man die Schnecken in einer Fleischbrüh mit Gewürz wohl siedeln/ selbige hernach wieder mit einem Stücklein Butter / und etwas Muscaden-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 Häuslein 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 darein 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 außzuweiden / 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/ darauf si 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 (woraussen 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 Peterfilien/ nebst Butter und Semmel-Mehl darüber/ und läßt ihn also sieden; 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 fällen. 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-
schiet; 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 darein
schneiden / solches unter das Mehl et was wircken / darauf
mit warmen Kern / oder Wasser / anmachen / und also
auswirken / 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
nemlichen 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 darein 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; Woraus 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 zerfloßten 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 Kalbsfleisch / welches alles aber vorhero wohl ge-
würket und gefalzen seyn muß / dergleichen 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 Kalbsfleisch / 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 besammen bleibt / worauf er wohl ge-
falzen / und mit gutem Gewürz / als Muscarblüh / 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 befeuchtet / 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; Woraus 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 würzen / auch ein gut Theil Butter dazu
thun.

§. 3.

Dergleichen können auch die Austern auf solche
Weise in die Pasteten geschlagen werden / wann man
nemlichen dieselbige aus ihren Schalen nimmt / und mit
Pfeffer und Muscaten / Blumen würzet / 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
geschchen / 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 gestoßenen Mandeln/ und Rosinen/ dazu genommen werden. Wiewohl 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.

Innhalt.

§. 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 Viertel 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 mengt 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. Woraus 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 bleib. 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 Epichlein/ mit einem Stücklein Brod dazwischen stecken/ und die Eyer also abbraten lassen. Wiewohl 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 Mandeln 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 Mandeln 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 etwa 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 haren 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-Rüßlein 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 haren 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 bächet.

§. 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 geschchnittene 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 bächet 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 Gehäck von Fleisch / nebst kleinen Vögeln / so zuvor geröstet worden / hinein stecken / und alsdann gleichfalls aus dem Schmalz bachen.

Das XXVIII. Capitel.

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

Innhalt.

- §. 1. Wie aus den Äpfeln / 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 Äpfeln / welche man sauber schälet / ois dann einen Plak oben herab schneidet / und den Apffel aushöllert / doch daß derselbige schön und gang bleibt /

worauf man von dem ausgehöllerten die Kern und Hülsen hinweg sondert / alsdann das Gure klein zerhackt / und etwas Semmel-Mehl im Schmalz röset / dasselbige zu den gehackten Äpfeln 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 Äpfel 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 / ziehet / und solchen aus dem Schmalz bächet ; Ubrigens / kan auch eine Brüh von Wein / Zimmet und Zucker gemacht / und die gebachene Äpfel darinnen noch etwas aufgekocht werden. So können auch die Birn ebenfalls also gefüllt und zubereitet werden / wann man nemlich dieselbige schälet / 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-Gewächsen 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. Gleichereis 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 Gewächse/ 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) setzet alsdann die Artischocken in einen Stollhafen/ 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 Hunden. §. 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 setzet solche in Wein und Essig zum Feuer/ wann sie nun gefotten/ muß man die Brüh durch ein härin Tuch seihen/ alsdann die durchgeseyhete Brüh/ wieder in einen saubern Fisch-Kessel thun/ selbige auf Kohlen setzen/ Pfeffer/ Safran und Zucker dakein 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 dakein thun/ welche aber kalt seyn müssen.

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 zurichten. 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 saltet und Wasser dazu schüttet / damit es kochen kan / worauf man die Flaschen wohl zuschrauben / 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 gesieften Pfeffer / rühret dieses alles eine viertel Stund / setzt 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 Marck besammeln bleibt / abgezogen / dieselbigen darauf von dem Weißen gereinigt / und in schmale länglichte Schnitten zerschnitten / worauf man feinen Zucker nimm / 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 gesehen. Der gleichen Sulken auch über Quitten / und andere Frucht gemacht werden können.

**

Das XXX. Capitel.

Von unterschiedlichen Saläten / 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 Saläten 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 / würfflicht- 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 fortgeföhren / 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 Salät 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 gekaut 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 Ruchlein und Gebachenem.

Inhalt.

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

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

§. 1.

Nachdem wir bishero von gefostenen und gebratenen Speisen gehandelt/ will die Ordnung erfordern/ daß wir auch von den gebachten etwas beyfügen/ unter welcher sonderheitlich auch die Ruchlein 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/ würcket es auf einem Bret aus/ und formiret es als Ruchlein/ thut sie sodann wieder auf ein Bret zum Ofen/ läßt sie etwas gehen/ bächet 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 Ruchlein aber werden auf solche Weise 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 bächet sie sodann fein langsam aus dem Schmalz heraus; Ubrigens muß man die Ruchlein in der Pfannen immer schwingen und übergießen/ daß sie aufklauffen. Und aus diesem Teig kan man auch Spritzen-Ruchlein 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-Ruchlein nehmen/ und dieselbige in länglichte Schnitten zerschneiden/ alsdann aber mit Wein anfeuchten/ und im Mehl schwingen/ darnach sein sah aus dem Schmalz bachen/ 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

§. 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 bächet; Wann sie dann aus dem Schmalz kommen und noch etwas weich sind/ werden sie geschwind umb ein dünnes Balcherholz 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 bächet/ und mit Zucker bestreuet zu Tisch trägt.

§. 4.

Desgleichen werden auch die Model-Ruchlein 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 Ruchlein geschwind heraus bächet/ und mit Zucker bestreuet.

§. 5.

Schalt- oder Büchsen-Ruchlein 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 schmalkigt 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/ biß er etwas erhärtet;