

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

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

Das XXXI. Capitel.

Von unterschiedlichen Küchlein und Gebächenem.

Inhalt.

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

sieden lassen muß/ so dieses geschehen/ kan man es über die Küchlein gießen/ und auf der Kohlen in der Schüssel noch einen Sud aufstun lassen/ darnach selbige mit Trisfanet 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 gefotenen und gebratenen Speisen gehandelt/ will die Ordnung erfordern/ daß wir auch von den Gebächenem etwas beysügen/ unter welcher sonderheitlich auch die Küchlein gehören/ welche von der Hefen folgender massen bereitet werden: Nemlich man nimmt das Achtel von einem Mezen/ 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 Küchlein/ 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 Küchlein 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 Küchlein in der Pfannen immer schwingen und übergießen/ daß sie aufklauffen. Und aus diesem Teig kan man auch Spritzen-Küchlein machen/ wann man sie nemlich in die Spritzen anfüllt/ und dadurch in die Pfannen mit Schmalz drückt.

§. 2.

Nicht weniger kan man auch gebächene dicke Hefen-Küchlein nehmen/ und dieselbige in länglichte Schnitten zerschneiden/ alsdann aber mit Wein anfeuchten/ und im Mehl schwingen/ darnach sein sah aus dem Schmalz 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 Halberholz gewickelt/ und also gekrümmet/ 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-Küchlein von schönem Mehl gemacht/ welches entweder mit Milch/ oder welches noch besser/ mit Wein abgerührt/ und ein oder zwey Eyer daran geschlagen/ auch Zimmet/ Zucker/ nebst allerhand guten Gewürz darunter gerührt werden muß; Wann nun also ein dünner Teig/ wie oben den Sträubelein angemacht worden ist/ so machet man ein Schmalz heiß/ duncket alsdann einen hiezu gemachten messingigen Model darein/ läßt solchen wieder wohl ablaufen/ und tuncet ihn hernach in dem Teig/ doch daß der Teig nicht über den Model zusammen schlage/ worauf man damit in das heiße Schmalz fährt/ denselbigen darinnen abschüttelt/ alsdann solche Küchlein geschwind heraus bächet/ und mit Zucker bestreuet.

§. 5.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§. 11.

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

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

Das XXXII. Capitel.

Von allerhand Quittenwerck.

Inhalt.

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

§. 1.

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

§. 2.

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

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

§. 3.

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

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

§. 4.

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

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

§. 5.

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

§. 6.

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

Das XXXIII. Capitel.

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

Inhalt.

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

§. 1.

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

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

§. 2.

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

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

§. 3.

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

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

§. 4.

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

Das XXXIV. Capitel.

Von allerhand Marcepan / und Mandel-Gebäckenem.

Inhalt.

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

§. 1.

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

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

§. 2.

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

* 3

menges /

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

§. 3.

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

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

§. 4.

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

Das XXXV. Capitel.

Von allerley Biscoten und Zucker-Brod.

Inhalt.

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

§. 1.

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

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

§. 2.

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

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

§. 3.

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

§. 4.

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

§. 5.

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

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

Rechtliche Anmerkungen über das Koch-Buch.

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

* 3 2

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

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

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

