

gut. Oder: man bestreut einen Wildziemer oder eine Keule mit ein wenig Salz, tunkt eine Serviette in Essig und schlägt sie um das Wildbret so dicht, daß keine Luft dazu kann. Alsdann hängt man es an einen trockenen luftigen Ort, und wenn man es braten will, nimmt man es aus der Serviette, wässert es, und bratet es wie anderes Wild am Spieße.

Zwanzigster Abschnitt.

Verschiedene, meist in der Küche zu verfertigende Getränke und andere zu einer Haushaltung nützliche Sachen zuzubereiten.

- * 1118. Barberas (Bavaroise, Thee mit Syrup-Kapillar) zu verfertigen.

Man nimmt etwas Kapillarkraut, kocht es mit einem halben Seidel Wasser eine Viertelstunde, gießt das Wasser nebst dem Kraute durch ein Sieb in ein Gefäß, gibt auch ein Pfund Zucker dazu, kocht es zum starken Fluge, nimmt den Schaum davon ab, so ist es Syrup-Kapillar. Wenn man ein Glas Barberas haben will, so gießt man nach Belieben von diesem Syrup-Kapillar unter ein Glas kochende Milch, so ist es fertig. Bey einem starken Husten trinkt man gern Thee mit diesem Syrup-Kapillar, indem er so gleich Linderung verschafft.

- * 1119. Bischof zu verfertigen.

Um in der Geschwindigkeit warmen Bischof zu machen, werden zu drey Seidel-Bouteillen Pontak oder anderem rothen Wein drey bis vier Stück bittere Pomeranzen mit einem Messer in die Schale rings umher etwas eingekerbt, auf einem Roste über gelindem Kohlenfeuer ziemlich braun gebraten, alsdann aber in einen mit einem Deckel versehenen hinlänglich großen Topf von Porzellan oder anderer Masse warm zerdrückt, und anfänglich ungefähr mit einem Viertelpfund Zucker versüßt. Der Wein dazu muß noch ehe die

Pomeranzen auf den Rost gelegt werden, in einen Theekessel gethan, und zum Aufkochen über helles Feuer gesetzt werden; wobey die Einrichtung zu treffen ist, daß, wenn die Pomeranzen gebraten und zerdrückt sind, der siedende Wein sogleich darüber in den Topf gegossen werden kann. Weil inzwischen das Getränk solchergestalt stark und hitzig ausfallen würde, wenn man dessen Geist nicht in etwas zu dämpfen suchte, so zündet man den kochenden Wein während des Hineingießens in den Topf mit einem brennenden Papier an; rührt dann mit einem Löffel unter Hinzuthuung noch mehreren Zuckers alles zusammen so lange um, bis es genug ist; denn sobald das Umrühren und die Bewegung aufhört, sobald erlischt auch die Flamme des angezündeten Weines. Wenn alles fertig ist, wird dieses Getränk nach Art des Punsch nach und nach in Gläser eingeschenkt und warm getrunken.

* 1120. Kleines Eyerbrot zu backen.

Man nimmt zwey Achtel Mundmehl, setzt es in einen Ofen, daß es laulich wird; dann ein halbes Seidel Biergerm (Bierhefen) und ein wenig lauliche Milch, macht einen Teig, und läßt ihn aufgehen; hernach nimmt man Milch, läßt sie laulich werden, schlägt zwanzig Eyer darein, sprudelt es wohl unter einander, macht den Teig damit gar an, läßt ein halbes Pfund gesalzene Butter zergehen, und knetet sie auch darunter ab, läßt ihn bey einem warmen Ofen recht aufgehen, macht hernach ein Laibel daraus, schmiert es oben mit Butter, damit es keine zu spröde Rinde bekommt, und gibt es in den Backofen.

* 1121. Himbeer- oder Bertrameßig zu machen.

Man sucht die Himbeeren gut aus, daß keine durren darunter sind, und thut sie in eine große Flasche, gibt guten Essig darauf, und setzt ihn an die Sonne, daß er distilliret; wenn die Beeren weiß geworden, so kann man sie heraus nehmen und andere hinein thun, so wird der Essig desto stärker; man muß auch die Flasche, so lange sie an der Sonne stehet, nicht zu fest zubinden; wenn man sie aber von der Sonne thut, müssen die Beeren heraus genommen werden,

sonst verdirbt der Essig. Man bereitet denselben auch auf folgende Art: Man nimmt fünf Maß Essig, fünf Hände voll abgezupften Bertram, vier ganze Zwiebeln, vier und zwanzig Schalotten, achtzig Pfefferkörner, vier und zwanzig fernweises Gewürz, und etwas Himbeeren, thut alles in eine Flasche, und läßt es vier Wochen an der Sonne distilliren; noch besser aber ist es auf der Herdstätte.

* 1122. Kaffee zu machen.

Man thut die Kaffeebohnen erstlich in ein eisernes länglich-rundes cylindrisches Gefäß, welches man an einigen Orten Kaffeebrenner zu nennen pflegt, oder in eine Pfanne, und hält sie über glühende Kohlen, unter beständigem Umdrehen oder Herumrühren so lange, bis sie ziemlich schwitzen und eine kastanienbraune Farbe bekommen. Von da werden sie über Papier ausgeschüttet, und nur dünn ausgebreitet, weil sonst die Hitze fortwirken, und die meisten Bohnen verbrennen würden, wenn auch die Pfanne nicht mehr auf dem Feuer wäre. Hernach werden dieselben auf besondern zu diesem Gebrauche verfertigten Kaffeemühlen klein gemahlen. Von diesem gemahlten Kaffee nimmt man gemeinlich zwey Loth zu einer Maß siedenden Wassers, welches entweder über das Kaffeepulver gegossen wird, oder man thut dieses, wenn das Wasser siedend heiß ist, in den Kaffeekessel oder die Kaffeekanne, läßt es dann noch ein Mahl über den Kohlen aufkochen, und zieht, wenn es überlaufen will, das Gefäß von den Kohlen hinweg, gießt sogleich, damit sich der Kaffee bald setze und klar wird, ein klein wenig frisches Wasser hinein, oder wirft auch nur etwas gestoßenen Zucker in die Kanne, und trinkt denselben, wenn er klar ist, aus Schälchen mit etwas Zucker, schwarz oder mit warmer Milch, gutem Obers oder Rahm vermischt. Diese Art, den Kaffee zu kochen, biethet manchen Nachtheil, worunter derjenige, daß der Kaffee hierbei dem Ausrauchen preisgegeben, gewiß nicht der mindeste ist; man hat daher allgemein angefangen, das kochende Wasser oder den klaren Kaffee-Sud über den gemahlten Kaffee zu filtriren oder zu seihen, wobey kein Kochen mehr Statt findet, und der Trank wird dadurch ungemein lieblicher.

Das Verhältniß des Kaffeepulvers zu dem aufzugießenden Wasser ist nicht leicht zu bestimmen, indem der Eine den Kaffee etwas stärker, der Andere etwas schwächer liebt. In Wien pflegt man aus einem Loth Kaffeepulver zwey Schalen weißen Kaffee zu bereiten.

* 1123. Limonade = Pulver zu machen.

Man nimmt ein Stück Zucker von drey Viertelfund, womit man von drey bis vier Citronen das Gelbe der Schale abreibt. Diesen Zucker reibt man hernach auf einem Reibeisen ganz fein in eine Schüssel, und drückt darauf den Saft von den abgeriebenen Citronen, läßt diese Masse in einem warmen Ofen trocken werden, daß man sie zu einem feinen Pulver reiben kann; unter dieses mischt man ein halbes Pfund Weinsteinrahm. Von diesem Pulver kann man täglich etwa zwey Loth oder mehr unter das Wasser mischen, so wie jeder nach seinem Geschmacke es für gut findet. Oder: man mischt zwey und eine halbe Unze Deylzucker (der durch Abreiben des Zuckers von dem gelben der Citronen erhalten wird), und drey Skrupel Sauerfleesalz unter einander, und thut davon so viel Theelöffel voll in ein Glas Wasser, bis es einen angenehmen Geschmack erhält. Diese Limonade schmeckt beynahe lieblicher als die erste.

* 1124. Mandelmilch zu machen.

Man nimmt drey Pfund Zucker, gießt drey Seidel Wasser darauf, und läßt ihn so lange stehen, bis er sich spinnt; hernach nimmt man zwölf Loth ausgelöste Melonenkerne, vier Loth bittere Mandelkerne, dieses alles wird wie ein Mehl klein gestoßen, gießt eine halbe Maß Wasser darauf, und drückt es durch ein Tuch gut aus; alsdann gießt man solches durch obgedachten Zucker, und läßt es mit einander so lange sieden, als ein hartes Ey; hernach klopft man von einem Ey das Klare darauf, thut solches darunter, läßt es ein wenig sieden, und seihet es durch ein feines Tuch, läßt es kalt werden, und füllt es in eine gläserne Flasche, so ist die Mandelmilch fertig.

* 1125. Warme Mandelmilch.

Man nimmt ein Pfund Mandeln, schwellet sie, zieht sie ab, und stößt sie so fein als möglich, gießt zwölf Schalen siedendes Wasser darauf, rührt es so lange, bis die Mandeln mit dem Wasser abgekühlt und durchgepreßt werden können. Wenn diese Milch gestehet, so zuckert man sie, daß sie so süß wird, wie man sie haben will; setzt sie auf ein Kohlenfeuer, und rührt sie immer auf einer Seite um, bis sie dick wird; zuletzt gibt man so viel Pomeranzenwasser hinein, als nothwendig ist, und gibt sie in Kaffeeschalen. Wenn man einen angenehmen Geruch haben will, muß man vorher Limonienschalen, Zimmet oder Vanille in dem Wasser kochen lassen, welches man mit den Mandeln durchgepreßt hat.

* 1126. Milchbrot zu backen.

Man nimmt ein Achtel schönes Mundmehl, stellt es vor den Ofen, daß es durch und durch warm wird; dann nimmt man ein halbes Seidel gut gewässerte Biergerm (Bierhefen), und eine Maß frisch gemolkene Milch, von dieser Milch läßt man ein wenig laulich werden, gießt sie in die Germ, und rührt sie durch einander, macht mit diesem eine Mehldampf an, und läßt es aufgehen; wenn das Dampfel ein wenig gegangen ist, so macht man den übrigen Teig mit der andern Milch an, die auch laulich werden muß, arbeitet ihn durch einander, aber doch nicht so stark, als ein anderes Brot; hernach nimmt man ein halbes Pfund frisch gesalzene Butter, die nicht sauer oder schmirglicht ist, knetet sie zuletzt auch darunter, macht den Teig zusammen, läßt ihn wieder gehen, und wenn er genug gegangen ist, so macht man Laibe in beliebiger Größe, läßt sie wieder ein wenig vor dem Ofen gehen, bestreicht sie mit frischem Wasser und schiebt sie in den Backofen.

* 1127. Milch zum Wasser abgießen zu machen.

Man nimmt ein Achtelpfund Pignoli, ein Achtelpfund Mandeln und ein Achtelpfund ausgelöste Melonenkerne, stößt alles so klein, als es seyn kann; hernach siedet man ein Pfund feinen Zucker mit einem Seidel Wasser so lange,

bis ein schwerer Tropfen fällt, thut das Gestoßene darein, läßt es nicht mehr sieden, rührt es wohl unter einander, treibt es durch ein Haarsieb in einen Weidling, und rührt es darin eine gute Stunde ab, daß es schön weiß wird; wenn man einen angenehmen Geruch haben will, so reibt man Pomeranzen oder Limonien auf Zucker subtil herunter, gibt von obiger Masse einen Löffel voll hinein, und treibt sie mit dem Stößel ab; dann wird in dem Weidling alles unter einander gerührt, so ist es fertig.

* 1128. Osterflecken zu backen.

Man nimmt in einen Weidling ein Pfund Mehl, stellt es zum Ofen, daß es ein wenig warm wird; hernach gibt man in einen Topf vier Eydotter, nicht gar eine halbe Maß lauliches Obers, ein Viertelpfund zerlassene Butter, ein halbes Seidel gewässerte Germ, sprudelt es durch einander, salzt das Mehl, und gießt das Abgesprudelte darein, schlägt den Teig gut ab, wälkt ihn vier Finger dick aus, leget ihn auf ein Plattel und läßt ihn gehen; wenn er gegangen ist, bestreicht man ihn mit Eiern und bäckt ihn schön.

* 1129. Punsch zu machen.

Um einen recht guten Punsch zu bereiten, nimmt man auf eine Maß Theewasser, von Holländerthee, ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, welchen man vorher mit Limonien abreiben kann; von sechs Limonien drückt man den Saft mit einer Limonienpresse durch ein Sieb zu dem Zucker in einen Topf; dann wird Thee und eine halbe Bouteille Raack dazu gegossen; man läßt es eine Weile so stehen, wenn man es erst recht unter einander gerührt hat; will man aber, daß der Spiritus nicht verfliege, so deckt man den Topf fest zu. Wenn man aber nur ein Seidelglas voll machen will, so nimmt man den Saft von einer halben Limonie, drey Loth Zucker, und drey Eßlöffel voll Raack, gießt ihn darauf, und rührt alles gut unter einander, so ist er fertig.

* 1130. Schodoh (Chaudeau) zu machen.

Man nimmt auf ein Seidel guten Wein zehn Eydotter, ein gutes Stück Zucker, ein Stück Zimmet, eine

ganze Limonienschale; dieses alles gibt man in einen reinen Topf, sprudelt es gut durch einander, setzt es zur Gluth und sprudelt es wieder, bis es zu steigen und dick zu werden anfängt, und gibt es dann in einen Becher. Oder: man reibt von einer großen Pomeranze und einer halben Limonie auf einem Bierling Zucker die Schale sauber ab, schabt dann den Zucker in einen Topf, drückt den Saft von beydem daran, gießt sechs Eydotter, vier Eyschalen Wein, drey Eyschalen Wasser, oder noch von einer Pomeranze den Saft daran, sprudelt alles gut ab, stößt den übrigen Zucker darunter, setzt den Topf auf die Gluth, sprudelt es beständig, bis es recht dick wird und schön aufgehet; alsdann schüttet man es in die Schokoladebecher, und bähet Semmel dazu.

* 1151. Schokolade zu verfertigen.

Auf eine halbe Maß Milch nimmt man vier Zettel Schokolade, schneidet dieselbe klein, und wenn die Milch kocht, gibt man sie hinein; alsdann wenn die Schokolade gekocht hat, gießt man sie ab, und sprudelt sie gut. Einige nehmen auch von drey Eiern das Gelbe dazu, es ist sich aber dabey sehr in Acht zu nehmen, daß das Weiße von den Eiern nicht mit in die Schokolade kommt, das würde sie ganz verderben; daher ist es besser, man nimmt gar keine Eier; wenn die Schokolade gut ist, ist es auch unnöthig. Nun haben auch Einige den Glauben, daß die Schokolade eigentlich nicht schön sey, wenn man sie nicht zu Schaum sprudelt; aber der Schaum ist Schaum, das heißt, überflüssige Luft, die in den Magen kommt, und unnöthiger Weise Blähungen verursacht. Etwas aufrühren kann man sie wohl, damit sich die Schokolade nicht zu Boden setzt, wiewohl man das auch nicht thun muß, wenn sie recht gemacht, fein geschnitten ist, und mit der Milch gekocht hat; daher mag auch wohl die falsche Meinung entstanden seyn, daß man darum sprudelt, um Schaum zu haben.