

ein messingenes Beck, lege ein Stück Zucker daran, laß ihn kochen, gieße den andern Wein auch darein, kost es, ob es süß genug ist, schäle die Zwetschgen, laß aber den Stängel und die Körner darinn, lege sie im Wein, und laß ein wenig kochen, thue Limonschäler, ein wenig Gewürznägerl und Zimmet daran, aber nicht zuviel, löse eine Hausenblatter auf, und thue sie darein, wenn die Zwetschgen herausen sind, hernach wenn sie noch sulzet, so schlage von 2 Eiern einen Schnee, gib ihn auch darein, binde Tücher auf die Sessel, lasse die Sulz durchlaufen, lege die Zwetschgen darein, setze sie auf ein Eis, damit sie sich sulzen.

Sechster Absatz.

Von eingemachten und eingesottenen Früchten und Säften, ebenfalls Getränken, wie auch von Aufbewahrung verschiedener zur Kochkunst und Haushaltung brauchbaren Sachen.

I. Abschnitt.

Eingemachte und eingesottene Früchte.

N. 1440. Agras einzusieden.

Nimm schöne grüne Agras, die nicht zeltig sind, thue sie schön putzen, hernach zupfe selbe durch und

durch mit einer Stecknadel klein ab. Nimm ein Kupfernes Beck mit einem Deckel, treibß mit Essig und Salz ab, laß es 2 Stund stehen, hernach nimm ein heißes Wasser, gieß es in das Beck, laß es sieden, alsdann schütt die Ugras darein, und laß sie darinnen bis sie in der Höhe schwimmen. Wenn solches geschehen, so nimm sie vom Feuer, und laß sie über Nacht in selben Wasser stehen, alsdann gieße solches herab, und gieß ein frisches darauf, und so 2 Tag hinter einander. Nach diesem nimm 1 Pfund Ugras, und 1 Pfund gefähten Zucker, gieß 1 halb Seitel Wasser darauf, laß ihn sieden, wenn er über und über gesotten hat so thue die Ugras darein, sie müssen aber nicht sieden, sondern daß sie nur weich werden, hernach laß sie abkühlen, und fülle solche in die Gläser.

N. 1441. Citronenschallen einzumachen.

Nimm schöne Citronen, so nicht viel mahlliche sind, schneid sie zu Spalten, wie du willst, aber gemeynlich werden sie 4 Finger breit geschnitten, aber schön gleich, das Saure muß sauber herausgeschnitten werden, dann gleich in ein Häfen gelegt, das mit frischem Wasser gefüllt ist, und ein wenig gesalzen, laß sie 9 oder 10 Tage wässern, aber alle Tage, in der Frud und auf die Nacht, muß du frisches Wasser darauf schütten, die erstern 3 Tage müssen sie allezeit gesalzen werden; hernach laß in einer messingenen Pfanne ein Wasser sieden, thue die Spalten hinein, und laß sie eine halbe Viertelstund sieden, dann probire sie so: nimm eine saubere Gabel, spieße ein Stückel an, und wenn es gern herunter geht, so sind sie genug gesotten, nimm sie aus dem Wasser, lege sie in ein Häfen, schütte kaltes Wasser darauf, und laß eine Viertelstund stehen, dann setze dieses wieder herunter, geb nochmal frisches Wasser darauf, und setze es wieder ab, hernach breite ein sauberes Tuch zwey oder dreyfach auf, lege eine nach der andern darauf, decke sie wider mit

einem Tuch zu, und laß sie trocknen, dann lege einen Zucker in ein messingenes Beck, giesse so viel Wasser darauf, daß es genug Saft wird, setze ihn über ein Kohlfener, laß ihn langsam kochen, daß er eine mittlere Dicke hat, damit er sich in die Schalen setzen kann, selb ihn durch ein Tüchel, und schütte ihn kalter auf trockene Citronen, daß er darüber gehet; den andern Tag setze den Saft in ein messingenes Beck, lege ein Stückel Zucker daran, und laß ihn einsieden, daß er dicker wird, als das erstemal, schütte ihn dann kalter darüber. Dieses mußt du 3 oder 4mal machen, alles zeit den andern Tag abseihen, und wieder dicker gesotten, zuletzt lege sie in ein Glas, beschwere sie mit einem Kieselstein, verbinde sie mit einem Papter, stich Löcher darein, und behalt sie in einem kühlen Ort auf.

N. 1442. Dienteln einzusieden.

Nimm Dienteln, so nicht weich, doch schön roth sind, wasche sie sauber aus, nimm auf 1 Pfund Dienteln 1 Pfund Zucker, und koch ihn, daß er schwere Tropfen wirft. Schütt die Dienteln darein, laß gemach kochen, bis sie sich ein wenig sulzen, fasse sie mit einem Zuckerlöffel in die warmen Gläser. Laß den Saft noch dicker kochen, bis er sich fast sulzet, gies ihn laulich darüber, verbinde es mit Papter, worinnen Löcher sind.

N. 1443. Feigen einzusieden.

Nimm Feigen, wenn sie noch grün und hart sind, die im Herbst sind besser, als die im Frühjahr; schneide sie der Länge nach von einander, und thue die Kerne und das Rauhe heraus. Wenn du sie lang schneiden willst, so mußt du sie zuvor liegen lassen, damit sie zäh werden, sonst thun sie gern zerspringen. Alsdann lege sie in ein Wasser, nimm eine kupferne Keim, mit einem Deckel, reib solche mit Salz und Essig aus, thue sie darein, und gies Wasser darauf, auch 1 oder 2 Löffel voll Essig, und einen Messerspitze voll Salz, decke

sie mit den Kupfernen Deckel zu, setze sie auf ein Kohlenfeuer, und laß sehr langsam kochen, manchmal thue ein wenig schütteln, und mit einem Zuckerlöffel abgießen, und wann sie auf einer Seite grün werden, so lehre sie auf die andere um. Nur mußt du hauptsächlich obacht haben, daß sie nicht zu heiß haben, sie werden sonst zu weich. Wenn sie alsdann hübsch grün sind, so laß sie in der Rein überkühlen, und fülle sie sodann in die Gläser.

N. 1444. Hetschebetsch einzumachen.

Nimm die Hetschebetsch; wann sie der Reif schon überbrennt hat, puß die Kern und das Krause sauber heraus, schneid die Stängel halb ab, was aber Knospen sind, laß heysammen, wenn sie also gericht, so deck sie zu, und laß einen halben Tag im Zimmer stehen, daß sie so weich werden, daß mans ein wenig greifen kann, läutere dann einen Zucker nicht zu dünn, und thue die Hetschebetsch in den kochenden Saft, lehre sie etlichemal auf dem Feuer um, du darfst sie aber nicht lange darüber lassen, alsdann schütt sie aus dem Pfandel in ein Geschirr, daß abkühlen, hernach richte sie in ein Glasel, und gieß die Soß darüber, einige thun sie anstatt im warmen Zimmer stehen zu lassen, mit einem warmen Wasser abbrennen, dann zudecken, und einen Bertelstund stehen lassen, nach diesem machen sie es, wie oben gemeldet worden ist. Du mußt auch in den Aufmachen acht geben, daß sie nicht zu viel aufeinander gedrückt werden; wer will, kann sie anstatt des Puzen zuvor in im Wasser überbrennte Gewürznägeln stecken, den Zucker mußt du auch nicht zu hart, noch zu weich kochen lassen, durch ersteres werden sie zu fest, und durch letzteres zu pappet, und lassen sich nicht gut kandiren; du mußt also genau beobachten, daß sie die mittelmäßige Feste behalten.

N. 1445. Ritten einzukochen.

Schäle Ritten, und schneide sie in 4 Theile, brei

nach läutere den Zucker, laß ihn im Wasser sieden, gib abgeschlagene Eyerklar hinein, den Saum nimm weg, und lege die Ritten in den siedenden Zucker, laß selbe sieden, daß sie nicht zu weich werden, diese nimm heraus, und lege andere hinein: wenn auch diese gestotten, und herausgenommen sind, so laß den Zucker einfließen, bis er schwere Tropfen wirft; die Ritten bestecke mit geschnittenen Zimmt und Nägerln, und gieße den Saft darüber.

N. 1446. Limonie oder Pomeranzenschallen gelbe einzumachen.

Schneid die Schallen, wie du willst, aber das Weiße muß herausgeschnitten werden, wässere sie etlichemal ab, daß das Bittere wegkommt, überbrenne sie hernach mit siedenden Wasser, nimm sie dann heraus, und leg sie wieder in ein frisches, laß sie zwischen zwey Tüchern abtrocknen, schütte einen kalten, aber nicht gar zu dick geläuterten Zucker darüber, siede sie wie die Citronen, daß aber auch der Saft darüber geht.

N. 1447. Marillen einzusieden.

Nimm recht zeitige Marillen, druck sie im härenen Sieb aus, wann sie durchgeschlagen sind, so thue sie in ein messingenes Beck, nimm auf ein Pfund Salzen, 3 Viertelpfund gestoffenen Zucker in das Beck, setze sie auf die Glut, und laß sieden, bis es sich sulzen thut, aber du mußt es immerzu aufrühren, daß es sich nicht anbrennt, und wenn es sich recht sulzt, so setz sie von der Glut, laß abkühlen, und fülle sie ein.

N. 1448. Maulbeer einzusieden.

Nimm 2 Theile Beeren, und ein Theil Zucker nach dem Gewichte. Der Zucker wird gekocht, bis er sich ziehen läßt; alsdann werden die Maulbeern hineingerhan und gekocht, bis es dick genug ist, sollte der Zucker noch nicht dick seyn, und die Maulbeere wollten entwey kochen, so thue dieselben in Einmachgläser,

und laß den Zucker noch kochen, bis er dick genug ist, wird er nach etlichen Tagen wieder dünne, so koch solchen noch einmal auf, und thue noch ein Stück Zucker dazu. Dieses mußt du bey allen Eingemachten beobachten; auch mußt du die Zuckergläser erst über den Dampf halten, daß sie warm werden.

N. 1449. Muskatellerbirn einzumachen.

Nimm die Birnen, wenn sie zeitig sind, aber je grüner, desto besser, auch die mahlichst oder feinst sind, schäl sie recht subtil, stich die Hohen aus, und lege die Birn in ein frisches Wasser, unterdessen du sie schälst, so siede ein Anders den Zucker fein, und selbe ihn, laß ihn dann abkühlen, und wenn er noch laulich ist, so selbe das Wasser von den Birnen ab, und thue sie in den Zucker, laß sie ganz gemacht sieden, bis sie sich ein wenig greifen lassen, alsdann thue sie heraus, laß sie ein wenig abkühlen, und richte sie in die Glaseln, den Saft laß noch ein wenig dicker sieden, alsdann laß ihn kalt werden, und gieß ihn darüber, lege ein Glasel darauf, und schwer es mit einem kleinen Steindl ein wenig ein, du mußt wohl dazu sehen, wenn es wässert ist, dann leg noch ein wenig Zucker nach, und siede sie also wieder ab.

N. 1450. Nuß grüne einzumachen.

Nimm Nuß um Johannis Zeit, stich kreuzweis durch und durch hinein: und rupfe sie klein ab, hernach lasse sie 24 Tage wässern, und gleß alle Tage dreymal frisches Wasser darauf. Laß sie hernach in einem saubern Wasser wie ein hartes Ey sieden, wässere sie mit frischen Wasser wiederum ab, trockne sie mit einem Tuch sauber ab, spicke sie mit geschnittenen Zimmet und Negerln, nimm auf ein Pfund Zucker, eine halbe Wasser, daß es hübsch dick wird; richte die Nuße in ein Glas, und den Zucker kalter darauf, und laß sie 2 Tage stehen, selbe sie wieder ab, lege zu den Abgestehenen ein Bröckel Zucker dazu, überstede sie, und gleß ihn

wieder kalter darauf, und alsofort an, bis der Zucker die rechte Dicke hat, lege allezeit ein Papier darauf, und schwere sie ein wenig.

N. 1451. Pfirschen einzusieden.

Nimm sehr große und gute Pfirschen, da sie noch ganz grün sind, sied sie in einem Becken, bis sie sich das Häutlein ganz fein abziehen lassen, lege sie hernach in ein frisches Wasser, puze eine kupferne Pfann mit Salz und Essig aus. Thue sie hinein, deck sie gut zu, und vermach sie mit einem Luche, laß sie auf einem Kohlfener gemacht aufsteden, wenn sie recht heiß sind, setze selbe 2 Tage im Keller. Häutere den Zucker, thue die abgestiebten Pfirschen hinein, laß sie in einer Pfanne gemacht aufsteden, und hernach in selber abkühlen.

N. 1452. Pomeranzen einzumachen.

Durchsieb die Pomeranzen einigemal mit einer großen Spenadel, lege solche in ein frisches Wasser, laß sie über Nacht darinnen liegen, dann laß sie im Wasser gut steden. Wenn das Wasser gelb ist, so nimm ein anders; und laß sie wieder steden. Das thue also fünfmal, daß das Häutige davon kommt: dann lasse selbe über Nacht in frischem Wasser liegen. Am andern Tage stede sie wiederum, bis sie müde werden, und das Wasser sich nicht mehr gelbt, sondern schön grün färbt: dann nimm auf ein Pfund Pomeranzen fünf Bierling Zucker, den halben Theil löse also mit einem halben Seitel Wasser auf. Wenn er gesotten und ausgekühlet ist, richte also die Pomeranzen in ein Glas, und gieß den kalten Saft darauf, laß ihn über Nacht stehen, den andern Tag selbe den Saft herab, nimm denn übrigen Zucker darunter, laß ihn wieder dick einsieden, und dieses so oft als nöthig ist, daß sich die Pomeranzen recht einsaugen, und der Saft dick genug ist.

N. 1453. Ribisel einzusieden.

Nimm auf ein Pfund Ribisel, 3 Viertelpfund Zucker grob gestossen, die Ribisel reble ab, wasch sie sauber mit frischem Wasser aus, thue sie in eine messingene Pfann, den Zucker darauf, setze sie auf die Glut, laß recht lang sieden, bis sie sich völig sulzen, und schön dick werden, hernach laß sie abkühlen, und fülle sie in ein Glas ein.

N. 1454. Weichsel einzusieden.

Erstlich nimm 1 Pfund Zucker, und ein Pfund Weichseln, stosse den Zucker in ein Wasser, wie du die Oblaten einstoffest, gieb ihn in ein messingenes Beck, und laß ihn sieden, bis er zergangen ist, hernach stuze die Stängeln von den Weichseln, thue sie in den Zucker, laß eine halbe Viertelstund sieden, aber nicht länger. Nimm die Weichseln heraus auf ein Teller, laß sie auskühlen, hernach thue ein halb Loth Zimmet, und 1 halb Loth Nägeln in den Saft, laß mitsieden, bis er schwere Tropfen wirft, gieb die Weichseln in das Glas, und seihe den Saft durch ein Luchel: daß das Gewürz heraus kommt, stelle ihn mit dem Beck in ein Wasser, daß er auskühlt. Hernach wenn er kühl ist, so gieß über die Weichseln in das Glas, und binde es zu.

N. 1455. Weichsel einzumachen.

Nimm ein Glas oder Zuckerhafen, streue schönen gefähten Zucker recht dick an den Boden, richte die Weichsel ganz fest zusammen, bis der Zucker überlegt ist, dann streue wieder dick Zucker darauf, und wieder Weichseln, und das so oft, bis das Glas doch nicht gar voll angerichtet ist, zuletzt streue den Zucker, doch ist zu merken, daß du den Weichseln die Stängel halb abschneidest, und wann der Zucker an den Boden und die Weichseln darauf gerichtet sind, muß du ein wenig Essig gießen, darnach erst wieder Weichsel, Zucker und Essig, und so fort, hernach das Glas wohl verma-

den, und bey einem Vierteljahr lang in der Sonne
 distillieren lassen, sie bleiben so völlig und schön, als
 ob du sie erst gebrocht hättest.

II. A b s c h n i t t.

S ä f t e.

N. 1456. Apfelsaft.

Nimm Borstorferäpfel, reibe sie auf einen Reib-
 eisen, presse den Saft aus, laß ihn über Nacht ste-
 hen, seihe das Heße davon ab, auf eine Maas Saft
 nimm 2 Viertelpfund Zucker, siede solchen in rechter
 Dike, drucke ein wenig Citronensaft darein, und lasse
 noch einige Sud thun: Wenn du willst, so kannst auch
 diesen Saft ohne Zucker sieden, welches ebenfalls recht
 seyn wird.

N. 1457. Alkermessaft.

Nehle 2 ein halb Maas recht zeitige Alkermesbeer
 ab, nimm in ein messingenes Becken 1 halb Pfund Zu-
 cker, und ein halbes Seitel Wasser, laß ihn sieden,
 faume ihn ab, hernach thue die Alkermes darein, laß
 gemach sieden, daß sie sich auflösen, hernach schütte sie
 auf ein feines Sieb oder Tuch, drucke sie aus, nimm
 den Saft wieder in ein messingenes Beck, und noch 1
 halb Pfund Zucker dazu, laß sieden, bis die rechte
 Dike hat, faume sie sauber ab, hernach fülle den
 Saft in die Gläser oder Geschirre.

N. 1458. Birnsaft.

Dieser kann auch wie der Apfelsaft bereitet wer-
 den. Jedoch nimm die besten und saftigsten Birnen.

stoffe sie zu einem völligen Ruse, presse den Saft aus, lasse solchen 7 Stund lang steden, und schäume ihn wohl. Wenn dieser Saft so dick wie Honig wird, und bräunlicht aussieht, so ist er recht.

N. 1459. Bockshörnersaft.

Nimm 15 weiße große Magentöpfe, sammt den Saamen, schneide die Bogen und Stängel sauber heraus, und schneide sie klein, auch 3 frische Bockshörner, und 4 Loth süßes Holz, das geschaben und geschnitten ist, dazu; dieses stede in einem Beck mit 2 halbe Wasser, eine halbe Stund, hernach seibe es durch ein Tuch. Nimm 2 Pfund Zucker in ein Beck, gieb den Saft darauf, gieb 2 abgeschlagene Eyerklar hinein, setze sie auf die Glut, und laß sie gemach steden, bis es die Dicke eines Saftes bekommt, und seibe sie durch ein wollenes Tuch oder Flanell.

N. 1460. Erdbeersaft.

Die Erdbeeren müssen recht zeitig, und von den kleinen Felderdbeeren seyn, er kann auch wie der Himbeersaft bereitet werden, so bestimmet du einen recht gesunden Saft und Zulepen.

N. 1461. Gelber Kubensaft.

Reibe gepuhte gelbe Kuben, und drucke den Saft durch ein Tuch; hernach gieb selben in eine glastete Reib, und faume ihn währenden Sieden öfters ab, laß ihn so lang steden, bis er nicht mehr faumet, und so dick wird, daß er durch ein Tuch gehet.

N. 1462. Granatapfelsaft.

Thue vorher die Körner aus den Granatäpfeln heraus, und zerreiße sie auf einer Schüssel recht gut, seibe sie sodann durch ein Sieb. Wenn du nun 3 Loth von diesem Saft hast, so kannst 1 halb Pfund Zucker dazu thun, stede aber vorher diesen Zucker recht dick, bis er an einen Löffel hängen bleibt, gieße den durchgelaufenen Granatapfelsaft in den Zucker.

N. 1463. Himbeersaft.

Nimm gute zeitige Himbeer, thue sie in ein Häfen, zerdrucke sie mit einem Kochlöffel, stelle sie über Nacht im Keller, den andern Tag drucke sie durch ein Tuch, daß der Saft herauskömmt. Auf eine Maasß Saft gehört 1 Pfund Zucker, und von 2 Limonten den Saft, alsdann den Zucker gut auf die gelben Limonschäler abgerieben, gieße den Saft sammt den Zucker in ein Beck, stelle ihn auf die Glut, und lasse ihn eine halbe Stund sieden verrühre ihn gut, laß den Saft ein wenig abkühlen, und fülle ihn in die Gläser, den andern Tag gieß ein wenig süßes Mandelöl darauf.

N. 1464. Kirschensaft.

Pflücke saure Kirschen vom Stiel ab, thue sie so wie sie sind in den Einmachkessel, rühre sie, und lasse sie auf Kohlenfeuer zur Suppe kochen; dann seibe den Saft durch ein Tuch in ein porzellanenes Geschir, und wäge ihn, rechne davon ab, was das ledige Geschir vorher gewogen hat, und nimm auf ein Pfund Saft 1 halb Pfund Zucker, thue beydes in den recht reinen, und trocknen Einmachkessel, rühre es, und laß kochen, bis der Saft recht dick ist, dann thue ihn in ein Einmachglas.

N. 1465. Kornblumensaft.

Gieß auf 8 Loth gezupfte Kornblumen, ein gutes Seitel siedendes Wasser, dieses lasse zugedeckt 10 oder 12 Stund stehen, hernach druck sie durch, auf ein Seitel von diesem Saft nimm 1 Pfund Zucker, und lasse es zusammen in einem messingenen Beck eintage Wall aufthun, dann seibe sie durch ein Tuch, und fülle sie in die Gläser ein.

N. 1466. Kornblumensaft auf andere Art.

Zupfe die Blätter sauber ab, stoß sie mit gestossenem Zucker in einem steinernen Mörser, den Saft ausgepreßt, und in eine Zinnschüssel gegossen, lege auf

ein Seitel Saft 16 Loth Zucker Bröckelweis hinein, laß ihn in der Schüssel auf einer Glutpfanne langsam einsieden, bis er gesulzt vom Löffel fällt, du mußt mit einem Eisen hineingreifen, denn er wird roth davon, sondern ihn allzeit mit einem Silberlöffel umrühren, dann in die Gläser wie der Beigelsaft gefüllt.

N. 1467. Kräutersaft.

Es können allerhand Säfte von Kräutern gekocht und zubereitet werden, als nämlich von Wermuth, Melissen, Löffelkraut, Krausemünzen, Mariendiskeln, und dergleichen Kräuter, nur beim Wermuth mußt aber doppelt so viel Zucker als zu den andern nehmen.

N. 1468. Limonadesaft.

Drücke von mehreren Limonien den Saft aus, daß es ein halbes Seitel wird, reibe vorher die Schalen davon, an einen Stück von 3 Viertelpfund Zucker ab, gieb das Abgeriebene, den übrigen Zucker, und den ausgepreßten Saft zusammen, laß es einen einzigen Sud aufstehn, selbe ihn durch ein Tuch, laß ihn abkühlen, und fülle ihn kalt in ein trocknes Glas, nimm einen guten Löffelvoll auf ein Glas Wasser zum abgießen.

N. 1469. Mandelmilchsaft.

Schwälle ein halb Pfund süße Mandeln, und 8 bittere dazu, kosse sie recht klein, und mache mit einem Seitel Wasser eine Dicke Mandelmilch, immer nur ein wenig Wasser dazu, und wieder gut gestossen, drücke sie gut aus. Hernach nimm 1 Pfund überrothosen Zucker, gieb die durchgestehene Mandelmilch darauf, und laß ihn einen Sud aufstehn, selbe ihn durch ein Tuch, laß ihn kalt werden, gieb ihr einen Geruch mit Pomeranzenblühwasser, und fülle ihn in ein Zuckerglas, binde es zu, und stich in das Papier Löcher.

N. 1470. Marschanzgeräpfelsaft.

Erstlich nimm große Marschanzgeräpfel, säße sie und stich den Pogen und Stängel heraus, hernach

nimm ein neues Reibeisen, welches auf Holz ist, und reibe die Aepfel auf den Reibeisen bis auf die Pögen ab, daß aber nichts von den Pögen oder Körnern unter die geriebenen Aepfel kommt, nach diesen nimm ein Serviet, thue allezeit einen zinnernen Anrichtlöffel in das Serviet, drucke sie fest aus, und so fort, bis die geriebenen Aepfel gar sind, nachdem laß den Saft durch ein leinwandenes Tuch laufen, nimm auf eine Maaß Saft $1\frac{1}{2}$ Pfund weissen Zuckerandel, überstoff ihn, thue die Säden heraus, thue den Zucker in ein messingenes Beck, und schütte den Saft darauf, hernach setz ihn auf das Kohlf Feuer, und laß ihn sieden, bis er schwere Tropfen wirft, nach diesen füll ihn in ein kleines Einmachgläsel ein, laß ihn über Nacht auskühlen, binde ihn mit Papier zu, stopfe aber das Papier, daß er Luft hat.

N. 1471. Maulbeersaft.

Nimm zeitige Maulbeere, zerdrucke selbe in ein saubers Geschir durch ein Tuch, auf eine Halbe von diesen ausgepreßten Saft, nimm 1 Pfund schön weiß gefäbten Zucker. Thue selben in ein messingenes Beck, oder neuglassirte Reim, und laß ihn, bis er dick genug ist, sieden, und wenn du ihn schon von dem Feuer wegzuhun willst, so drucke von einer Limonte den Saft darein, und laß ihn damit abkühlen, bevor aber schneid etliche Limonteschäller darein, er bekömmet einen sehr angenehmen Geschmack davon. Wenn er kalt ist, so thue die Schäller heraus, und fülle ihn in die Einmachgläser.

N. 1472. Pfirschenblühsaft.

Nimm 12 Loth abgezupfte rotte Pfirschenblü, stoffe sie in einem zinnernen Möser, gieß sie in ein zinnernes Geschir; und gieß ein Seitel siedendes Wasser darauf, laß sie 24 Stund zugedeckt stehen, und seibe sie durch ein Tuch, laß ihn mit einem Pfund Zucker

Regen, bis er ſich ſulzet, laß ihn abkühlen, und gieß ihn in die Gläſer.

N. 1473. Pomeranzensaft.

Nimm 1 Pfund Zucker, läutere ihn, und laß ihn hernach ſo lang ſieden, bis er dick wird, dann nimm von 12 Pomeranzen den Saft, und gieß ihn in den geläuterten Zucker, reib die gelben Schallen an einem Reibeifen ab, bind ſie in ein Tüchel, lege es in ſiedendes Waſſer, und laß ſieden, daß das Harte weggeht, hernach leg die geſottener Schallen in den Zucker, laß 3 Sud aufthun, dann kalt werden, füll ihn in ein Glaſel und verbind es.

N. 1474. Punschsaft.

Nimm Pomeranzen und Limonen, reibe die Schaller an einem Stück Zucker von 3 Viertelpfund bey beyden ab, und drücke den Saft aus, daß es 2 halbe Sittel werden, von beyden gleiche Theile, gieß die 3 Viertelpfund Zucker mit dem Saft in ein Beck, und laß es einen einzigen Sud aufthun, ſeihe den Saft durch, und laß ihn abkühlen, du kannſt den Saft entweder gleich darunter miſchen, daß er nicht zu ſtark, und nicht zu ſchwach iſt, oder du kannſt ihn allein laſſen, und mit Holländerthee, und mit dieſen 2 Stücken einen Punsch verfertigen.

N. 1475. Ribifelsaft zum Waſſer abgießen.

Zerstoß die Ribifel, und preſſe ſie durch ein Tuch, gieße den Saft ſchön klar ab, und nimm auf 1 Sittel Saft 1 Pfund Zucker, dieß zuſammen in das Einmachbeck, laß bis es geſulzte Tropfen macht ſieden, ein klein wenig abkühlen, und alſo in die Glaſel gefüllt, oben ein wenig Mandelöl darauf.

N. 1476. Roſensaft.

Auf eine Halbe Hertz nimm 4 Loth rothe, und 4 Loth weiße Roſen, 4 Loth Salverblüß, und 4 Loth Brinellenblüß. Dieſes alles klein geſtoßen, und wenn das Hertz ſchön geläutert iſt, daren geſchütt, ſo lan-

ge sieden lassen; als wie einen Zuckersaft. Hernach durch ein Tuch gedrückt, und den Saft aufgehebt, an das Dicker kannst du ein paar Löffelvoll Honig thun, ist gut zu gebrauchen.

N. 1477. Rubensafft.

Nimm den Saft, der im Herbst abtrunt, wenn du die Ruben eingehacket hast, seihe ihn sauber, und thue ihn in eine messingene Pfann, oder saubere erdene Reim, setz ihn auf ein Kohlenfeuer, und laß ihn gemach sieden, bis er ganz dicklet wird, darf aber nicht gar so dick seyn, als der Aepfel- oder Birnsaft, er ist vor den Husten köstlich. Wann du willst, kannst ihn auch so machen, du kannst einen Rubensafft, und einen Viertel Zuckerkandel nehmen, ihn stossen, den Saft daran gießen, und sieden lassen, bis er ein wenig dicklet wird, damit er sich aufbehalten läßt.

N. 1478. Weigelsafft.

Zupfe das Blaue aus den Weigeln, von diesen nimm 16 Loth in ein zinnernes Geschir, und gieße eine Halbe siedendes Wasser darauf, diese lasse über Nacht sieden, drücke sie alsdann wohl durch ein Tuch, und nimm auf ein Sittel von diesem Saft, 1 Pfund feinen Zucker, laß es mitsammen in einer zinnernen Schüssel aufkochen, seihe den Saft durch eine Leinwand, und fülle ihn kalt in Gläser.

N. 1479. Weichselsafft.

Neble die Weichsel von den Stängeln, stosse sie im steinern Mörser, bis die Körne ganz trocken sind, hernach thue sie in einen reinen Hasen, laß ihm austöhlen 48 Stunden, mache leinerne Säckel, thue sie darin, und presse sie recht stark durch, daß die Körner ganz trocken sind, alsdann spanne ein Tuch über den Hasen, seihe den Saft durch, hab acht; daß nichts vom Dicken durchdringt, nimm auf eine Maß Saft, 1 halb Pfund zerschlagenen Zucker darein, fülle ihn in ein Glas, sie darf aber nicht gar voll seyn, stosse 3 Quatrel

Zimmet, und 1 halb Loth Nägerl fülle sie in ein neues leinenes Sackel, und hänge es in die Flasche, verbinde sie gut mit einer Blater, laß 14 Tage in der Sonne kochen, so ist der Saft gut; alsdann kanne ihn mit Wein oder Wasser abgessen.

N. 1480. Weinbeersaft.

Nimm Weinbeer, die schon etwas weich sind, zupf sie ab, und stoß sie in einen hölzernen Möser, druck sie durch ein grobes Tuch, laß in ein glastrettes Häfen über Nacht stehen, daß sich das Trübe auf den Boden setze, hernach seibe es durch einen wollenen Saß, gieß in ein Beck, und setz auf die Glut, nimm einen mittlern Citronat, oder darnach du viel Weinbeersaft hast, alsdann reib auf einen Reibelsen das Gelbe von den Citronen ganz herab, nimm das Weiße und Saure, sied es ganz dünn in den Saft, laß ihn so lang stehen, bis er ganz weich wird, daß du alles zerreiben kannst, alsdann seibe den Saft durch ein sauberes Tuch in ein glastrettes Geschirr, laß wieder über Nacht stehen, hernach nimm eine Mandel Saß, 1 Pfund schönen Zucker, gieß ihn in ein Beck, laß ihn sieden, bis er etwas dick wird, und sich behalten läßt. Ehe du ihn vom Feuer thust, nimm das Gelbe von den Citronen, und schneid es hinein, laß ihn 5 oder 6 Wall thun, alsdann ist es recht gesotten.

N. 1481. Zuckersaft.

Nimm eine beliebige Menge Eyer, koch sie mit den Schallen im Wasser, bis sie hart sind. Darauf sündere die Schallen, schneide die Eyer quer durch, nimm das Gelbe heraus, und fülle die Höhlen des Eyerweisses mit gestoffenen feinen Zucker ganz voll. Hierauf lege die Hälfte wieder auf einander, stelle sie in ein erdenes Gefäß auf hölzerne Stäbe, so, daß unten ein ziemlicher Raum bleibet, und setze solches an einen kühlen Ort, oder in Keller, 24 Stund lang. So findest du auf den Boden des Gefäßes den saß.

süßen Saft, der eigentlich der geschmolzene, und durch das Eyerweiß filtrirte Zucker ist. Nimm davon von Zeit zu Zeit 2 bis 3 Theelöffelvoll.

III. A b s c h n i t t.

Verschiedene Baum- und Feldfrüchte frisch und lang aufzubehalten, wie auch verschiedene Viktualien zu erkennen, ob sie gut sind, und wie selbe aufzubewahren.

N. 1482. Aepfel und Birn zu konserviren.

Die Aepfel und Birnen können auch im Wasser eine lange Zeit den Winter über konservirt werden. Nimm bloß ein altes Weisfaß, schlag dessen Boden heraus, setze solches aufrecht im Keller hin, fülle es ungefähr bis auf einen halben Fuß mit einer schicklichen Sorte Aepfel oder Birnen an, lege den herausgenommenen Boden auf diese, beschwere solchen mit einem Stein, und gieße sodann so viel Wasser darauf, daß der obere Boden ganz damit bedeckt ist, so ist die ganze Arbeit geschehen. So oft du einige Aepfel oder Birne herausnimmst, so mußt immer die zurückgebliebenen wieder gut zudecken, denn sobald solche auf den Wasser schwimmen, werden sie schwarz, und verderben.

N. 1483. Aepfel zu dörren.

Die Aepfel werden gemeinlich ungeschält in 4 Theile, oder wenn sie klein seyn möchten nur in der Mitte entzwey geschnitten; thue selbige entweder in den

Backofen, oder aber auf Siebe und Hurten schütten; und lege sie über den Ofen, und lasse sie also bey gelinder Wärme abdörren, doch darf nicht alles überhaupt dick aneinander geschüttet, sondern wohl auseinander getheilet werden, damit die Wärme allenthalben eindringen, und das Obst nicht übereinander weich werden, ersäuren und erfaulen möge. Wenn aber etwas von schönen, großen, süßen Aepfeln aufgedörret werden soll, so müssen die Aepfel geschälte, halbiert, oder in Viertel geschnitten, die Bogen und die Körnhäufel herausgemacht, die Aepfel aber in Zucker gesotten, hernach bey ganz gelinder Wärme gedörret, mit Zucker bestreuet, und aufgehoben werden.

N. 1484. Artischoken aufzubehalten.

Schneide das Kraut aus den Artischoken; fülle sie, nim sie dann aus dem Wasser, und lege sie auf ein Tischtuch, daß das Wasser daraus ziehet, und sie kalt werden, packe sie dann in ein kleines Fäßlein, daß es ganz voll wird, laß es von dem Binder wieder zuschlagen, koche dann einen Lach von Wasser, Weinessig und Salz, die nicht zu scharf ist, du mußt aber zu einer Hand Wasser ein Seitel Weinessig nehmen. Wenn sie kalt ist, so gieß sie auf die Artischoken, schlage sie dann fest zu; und lehre oder schüttle das Fäßlein alle 8 Tage um, so verderben sie nicht. Wenn sie sollen gebraucht werden, so wässere sie erst aus, und koche sie alsdann. Türkische Bohnen können auch auf diese Art zugerichtet werden.

N. 1485. Artischoken zu dörren.

Die Artischoken werden also roher ihrer Blätter beraubt, daß an dem Kern hangende Kraut herausgenommen, und der Kern selbst lind aufgedörret, da es dann gleich viel ist, ob es in etnem Siebe, auf einer Hurte, oder an den Faden-geschetze. Einige haben im Gebrauch, daß sie etwas von den äußern Blättern an dem Kern hangen lassen, ihn in 2 oder auch

In 4 Theile, nachdem er groß oder klein ist, schneiden, ihnen die Haut abziehen, und sie ganz kurz hinweg schneiden, daß kaum eines Fingerbreit daran bleibt. Diese geböhrte Arttschoten kannaß in Del oder Butter backen.

N. 1486. Butter zu konserviren.

Nimm in einer guten Jahreszeit frischen Butter, wasche solchen so lange, bis das Wasser klar und hell davon abläuft (wie du es beym Etusalzen zu thun pflegst) solchen Butter thue in einem eisernen Hasen, (wenigstens muß er recht wohl gebrannt und geglast seyn) doch so, daß das Gefäß oben in etwas leer bleibt. Diesen Topf mit Butter stelle in ein anderes großes weißes Gefäß mit Wasser, und zwar also, daß das Wasser höher als der Butter stehet; dieß ist die Ursache, warum der Topf etwas leer bleiben muß: denn wegen des Ueberlaufens hast keine Gefahr, wie bey dem Ausfließen. Nun mache auf das allerlangsamste das Wasser laulich, und auf das höchste Milch-warm, in solcher Wärme unterhalte es durch Heraus-nehmung eines Theils warmen, und Zugießung etwas kalten Wassers, bis daß der Butter sich so langsam auflößt, das Schwere und Feuchte sich zu Boden gesetzt hat, und du durch den klaren Butter, als durch einen klaren alten Wein hindurch sehen kannaß. Nun hebe das Gefäß aus dem laulich warmen Wasser, stelle es an einen kühlen Ort, klopfte öfters so lange wider das Gefäß, bis der Butter nun eben bald gestehen will, giesse sodann das obere, z. B. ein Drittel, die Hälfte, oder 3 Viertel, nach dem Verhältnisse der Güte des Butters ab, und verwahre ihn in bequemen Gefäßen zum Gebrauche. Das übrige kannaß du wie andere Kochbutter ausfließen, daß also bey dieser Arbeit nichts zu Schaden oder verlohren geht. Daß diese Arbeit am besten im May und Brachmonate, wegen den Butter zu dieser Jahreszeit am geschmackvollestem

verrichtet werde, ist fast überflüssig zu erinnern, und die Erfahrung lehret, daß der Winterbutter kaum 1 Drittel gereinigten Butter gebe. Es ist zu bewundern, was für eine Menge Unreinigkeiten in dem Butter stecken, die sich hier zu Boden setzt, man kann kaum ohne Eckel frischen Butter essen; wer diese Arbeit einmal zu machen versucht. Es werden bey 6 Stunden erfordert, diese Arbeit zu verrichten. Man kann es nicht genug einschärfen, daß das Wasser in dem Hafen, wovon das Geschir mit Butter gesetzt wird, nicht warm, sondern nur lau seyn soll, und es steht hierinnen der Hauptvorteil die Unnehmlichkeiten zu erhalten. Es ist übrigens so vernünftig, als leicht zu begreifen, daß du bey dem Kochen sehr wenig solchen gereinigten Butter nöthig hast, in Vergleichung mit dem, was du sonst von gemeinem Butter zu einer Speise zu nehmen gewohnt bist. Er ist sehr fett und leichtflüchtig; du kannst ihn auch, wenn du den Butter hernach mit süßer Milch abrührest, in eine beliebige Form geben, und wieder in der Kühle erhärten lassen, und dem frischen Butter sehr gleich machen.

N. 1487. Butter aufzufrischen.

Derjenige Butter muß aufgefrischet werden, der verborben ist, solches geschieht durch oft wiederholtes waschen mit frischem Wasser, daß man ihm zum Kochen wieder gebrauchen kann. Es geschieht auf folgende Art: der Butter wird in ein reines Gefäß gelegt, recht oft frisches Wasser auf selbigen gegossen, dann wird er durchgearbeitet, und alsdann das Wasser 6 Stunden an einem kühlen Orte auf ihn stehen gelassen, dieses wird 10 oder 12mal so wiederholt.

N. 1488. Cichorien aufzubehalten.

Zum Gebrauch in der Küche werden die ausgegrabenen Wurzeln im Keller in Sand gelegt. Man läßt auch das junge Kraut darauf sitzen bleiben, weil solches, wenn es gelb geworden, wie die Antiphen

zum Salat gebraucht werden kann. Es läßt sich auch den ganzen Winter hindurch das Eichorienkraut als ein sehr gesunder Salat erhalten, wenn du im späten Herbst ein Fäßchen nimmst; solches mit guter Erde und dem halben Theil Flußsand vermischt anfüllst, auf allen Seiten und auch im Boden Löcher eines Daumes stark einbohrst, und vor jedes Loch ein Eichorienwurzel legst, so daß der Reim gerade vor ein Loch zu liegen kömmt. Dieses Fäßchen setze in eine warme Stube, und halte es gehörig feucht. Die Wurzeln treiben alsdann bald zu den Löchern heraus, da du denn das Kraut öfters abschneiden und verspelsen kannst. Die Wurzeln selbst werden gereinigt, die Körne herausgenommen, das übrige in Wasser abgesotten, mit Baumöl, Essig, Pfeffer und Salz zu einem Salat eingemacht und also gegessen. Du kannst sie auch noch auf vielerley andere Arten zubereiten.

N. 1489. Erbsen grüne aufzubehalten.

Nimm die ausgelästeten Erbsen, und überfiede sie im Salzwasser, selbe es ein wenig ab, und thue sie auf eine Reiter, stelle sie in die Sonne; und laß dörren. Thue sie in eine Schachtel, und bohre in der Höhe Löcher darein, damit sie Luft haben. Kannst sie aufbehalten so lang du willst. Oder: Nimm zeitige Erbsen, löß sie aus, setz ein Wasser zum Feuer, laß sie wohl sieden; sodann schütte die Erbsen hinein, und stehe sie zurück, laß sie zwey, längst 3 Vater unser lang stehen, selbe sie ab, schütt sie auf ein Papier, und laß sie geschwind trocknen, und wenn sie übertröcknet sind, so laß sie ganz langsam in einen kühlen Ort oder Backofen dörren werden, wenn du sie alsdann kochen willst, mußt sie vorher in ein laulichtes Wasser einweichen, und ein Stückel Speck oder Butter daran legen.

N. 1490. Erdäpfel aufzubewahren.

Sie werden am besten in Sandgruben und zwar in hohen Gegenden aufbewahret, worinn sie am besten

den Geschmack erhalten. Fehlt es einem Ort an Sand, so mußt du da Gruben anlegen, wo wegen genugsamer Höhe kein Grundwasser einfließen, und das Gewächs zur Fäulnis bringen kann. Die Erdäpfel werden eine der Gesundheit nachtheilige Speise, wenn sie bloß in einen feuchten Keller aufbewahrt werden; der davon entstehende kaltsichte Geschmack macht sie halb verdächtig. Diesen Uebel kommt zuvor, wenn du die Erdäpfel, sobald sie aus der Erde gekommen sind, in aufwärts stehende Sonnen einschüttest, ohne sie vorher in einer Kammer abtrocknen zu lassen. Es ist nicht nöthig daß die vom Ausheben noch anstehende Erde oder Sand abgepugt werde, nur die schadhafte Erdäpfeln müssen vorher ausgelöst werden.

N. 1491. Essig gut zu erhalten und zu verstärken.

Der Weinessig ist immer der vorzüglichste, weil er einen angenehmen und reinen Geschmack hat. Er kann aber durch eine unachtsame Behandlung leicht schwach werden; und es hat schon manchen viele Mühe und Zeit gekostet, wieder zu einem guten Essig zu gelangen. Das leichteste und wohlfeilste Mittel, einen schwach gewordenen Essig zu stärken, und ihm eine größere Säure zu geben ist, daß du von etlichen unzeitigen Trauben, wenn sie eben anfangen weich zu werden, die Beere von den Kamm abzupfst, sie ein wenig zerdrückst, und in das Gefäß, worin der Essig aufbehalten wird, wirfst. In kurzer Zeit wird sich der geschwächte Essig dadurch wieder verstärken. Der Hauptvortheil aber, den Essig immer gut zu erhalten, besteht darinn, daß du das Essigfäßchen oder den Essigkolben niemals zu sehr ausleerest, sondern immer, wenn etwas daraus geholt worden, so halb möglich das Geholte mit gutem Wein wieder ersetzest. Je besser der Wein ist, womit Essig angefüllt oder ange-

fülle wird, desto besser und kräftiger wird auch der Essig.

N. 1492. Eyer lange aufzubewahren.

Einige legen sie in Kleyen, oder Spreyer, andere in Heckerling oder Heu, oder nur auf Stroh in Kelder auf ein hölzernes Lager, daß keines das andere berühre, welches auf eines hinanstößt. Die beste Art aber die Eyer lange und gut aufzubehalten, ist diese: Wenn du nämlich solche Eyer, die zwischen den 3 sogenannten Frauentagen, als Maria Heimsuchung, Maria Himmelfahrt und Maria Geburt, von 2ten July an, bis auf den 8ten September fallen, sammlest, ein Kästchen zur Hand nimmst, es an Boden eine Hand hoch mit recht trockenen Sägmehl anfüllst, die Eyer dergestalt mit der Spitze darein steckst, daß keines das andere berühre, diese abermal mit einer guten Hand hoch trockner Sägspäne überdeckst, wieder andere Eyer mit der Spitze darein steckst, und damit also fortfahrst, so werden sie recht lang frisch und gut aufbehalten werden können, besonders die zu Ende des Augusts, oder im Anfang des Septembers gesammelte halten sich fast den ganzen übrigen Rest des Jahres durch, wie es die Erfahrung hinlänglich genug gelehret hat.

N. 1493. Germ zu probiren ob sie gut ist.

Nimm ein wenig Germ in ein warmes Wasser, laß ein wenig stehen, wann sie über sich steigt, so ist sie gut, bleibet sie aber am Boden, ist nichts nutz: Wenn du die Germ abwässerst, mußt sie allzeit mit frischem Wasser abseihen, und wieder ein frisches daran gießen, sonst wirds nur über sich gewässert, und unten bleibts schwarz.

N. 1494. Gerste aufzubehalten.

Alle diese Arten lass'n sich gar wohl einige Jahre aufheben, besonders in hölzernen wohlgemachten Schubladen und Kästen; doch sollen sie noch länger gut bleiben, wenn sie ein wenig ausgewaschen und wiederum

aufgetrocknet werden, damit die Gerste hübsch dünne wird, und das Mehl davon kommen möge. Sodann ist auch dabey anzumerken, daß die Gerste, wenn sie allzumal und feucht aus der Mühle kommt und ungetrocknet aufbehalten wird, gar leicht erstücket, anlaufft und sauer wird.

N. 1495. Gewürz aufzubewahren.

Es wird selbiges am besten in Schachteln oder hölzernen mit ihren Deckeln wohl verwahrten Büchsen aufbehalten; dem Safran aber pflegt man etliche Pfefferkörner und kleine Zwiebeln bezulegen, daß er dadurch um so viel weniger verrauben solle, sodann verwahre ihn in einer Rindsblatter, und diese wiederum in einer blehernen Büchse, welche noch zum Ueberfluß in eine hölzerne gesetzt werden kann.

N. 1496. Guggumucken einzumachen.

Nimm schöne Guggumucken, die noch heysammen sind, putze sie sauber in einem frischen Wasser, hernach setze in einem Hasen Wasser zum Feuer, laß es kochen, salze es, und thue die Schwammen hinein, lasse sie so lang als ein paar harte Eyer kochen, und seihe sie durch ein sauberes Tuch herab. Unterdessen nimm Essig, so viel du glaubst, daß genug ist, über die Schwammen in einen Häserl, lege etwelche Körner weissen Pfeffer, etwas Muskatblüß und ein wenig Lorbeerblätter darein, laß dieses alles ein wenig mitkochen kochen, hernach abkühlen, richte sie in ein Einmachglas sauber ein, wenn die Sur ganz kalt ist, so gieße noch halb Essig und halb Wein darauf, nimm ganzes Gewürz, gieß es auch oben auf, um daß sie nicht anlaufen, giebt man entweder zerlassenes Schmalz oder Del oben auf.

N. 1497. Hausenblatter aufzulösen.

Nimm zu einer Sulz 2 Loth geschnittene Hausenblatter; wasche sie sauber aus, gieß sie in ein Reib, gieße 1 halbes Seitel Wasser darauf, gieß ein kleines

Stückel Zucker dazu, setze sie auf eine gemache Glut, daß sie sich langsam auflöst, rühre sie immer mit einem reinen Kochlöffel um, damit sie sich nicht anbrennet, wenn sie wohl aufgelöst ist, so selbe sie durch ein dickes Tuch, drucke sie aber nicht aus, sonst wird sie trüb. Auf diese Art gieb sie unter die Salzen; sie muß aber nur so viel warm seyn, daß sie laufen kann.

N. 1498. Hönig zu läutern.

Das Hönig wird in ein messingenes Beck gethan, über ein Kohlf Feuer gesetzt, und abgeschäumt; darnach thue ein ganz 8 Ey darein, sobald es zu Boden sinkt, so ist es genug gekocht und geläutert. Du mußt aber immer rühren, daß sich selbes nicht anbrennt.

N. 1499. Käse aufzubewahren.

Zur Verwahrung derselben wird kein gar zu feuchter, damit sie nicht faul werden, auch kein allzutrockener Ort erfordert, wenn sie nicht bürre, spröde und trocken werden sollen. Diefem nach thust du wohl, wenn du sie in den Kellern verwahrst, wenn sie aber bereits angeschnitten sind, werden sie am füglichsten in Papier eingebunden, oder aber wenn sie etwas spröde oder trocken worden, kannst den Abschnitt mit weissen Krautblättern bedecken. Gieße auch guten weissen Wein über Sa'peter, den du vorhero hast verpuffen lassen, lasse beydes aufbrausen, und gieße so lange nach, bis das Aufbrausen vorbey ist. Nun schlage die Käse in Tücher, die von dem flüssigen recht durchnässet sind, und lege sie in einen Keller. Nach 24 Stund feuchte die Tücher wieder an, lehre die Käse wieder um; und so fahre nach Beschaffenheit des Käses so lange fort, als es zur Besserung desselben nöthig ist. Ganz trockene und verborbene Käse können dadurch wieder verbessert und schmackhaft gemacht werden.

N. 1500. Kapern einzumachen.

Es werden die Kapern, nachdem zuvor die Stiele abgeschnitten worden, in frisches Wasser gelegt, einen

Tag oder auch nur einige Stunden darinnen liegen lassen. Wenn dieses geschehen, giesse das Wasser ein oder zweimal hinweg, giesse frisches darüber, seihe sie alsdann durch einen Durchschlag, damit das Wasser davon ablaufen könne, und lege also diese gewässerten Kapern in eine Schüssel oder Schale, mache sie wie einen Salat mit Essig und Baumöl an, so sind sie recht.

N. 1501. Kirschen im Essig einzumachen.

Suche die schönsten Kirschen oder Weisla, welche recht groß und fleischig sind aus, giesse scharfen Weinessig daran, daß er eines Daumes breit darüber gehen möge, lasse sie also Tag und Nacht stehen, seihe den Essig ab, und wenn die Kirschen auf einem sauberen Tuch trocken worden sind, nimm den zuvor abgegossenen Essig, werfe in jede halbe Maas desselben 1 Viertelpfund Zucker, lasse den Zucker nebst dem Essig aufkochen, schütte es zusammen etwas laulich über die Kirschen, verbinde das Geschloß worinnen sie aufbehalten werden sollen, recht wohl, verwahre sie.

N. 1502. Ritten aufzubehalten.

Die Ritten können auf den Obstlägern aufbehalten werden; nur ist dabey zu merken, daß du sie ja nicht dahin legest, wo etwa Äpfel oder Birn liegen, weil sie selbigen mit ihrem starken Geruch schädlich sind; auch dürfen sie in keiner Kammer, wo Weintrauben aufgehangen sind, oder sonst zu liegen kommen, aufbehalten werden, indem die Ritten von dem ausströmenden Geruch der ihnen ganz zuwider ist, vor der Zeit zu faulen beginnen. Am besten sollen sie sich hingegen halten, wenn man sie in Hirsen, Spreyer und Heckerlinge legt.

N. 1503. Köhl und Kraut aufzubewahren.

Den grünen Köhl oder das sogenannte weiße Kraut, welches man zu den bey uns bekannten Sauerkraut einzuschneiden, oder auch im Winter als einen Salat hübsch zart und länglich geschnitten zu verpfe-

sen pflegt, kanst beydes den ganzen Winter durch frisch und gut aufbehalten, wann du sowohl die Köhl- als weiße Krauthäupter, ehe sie noch ein kalter Raiff oder Frost trift, nebst der Wurzel aus der Erde ziehest, und entweder in eine mit Sand angefüllte Grube wohl verdeckt, oder auf gleiche Art in einen Keller setzest, wosern aber nur einige Blätter von einem scharfen Raiff oder Frost ein wenig getroffen worden sind, beginnen sie alsobald im Keller oder in der Grube schwarz zu werden, fangen an zu faulen, und werden zugleich die andern auch mit angesteckt.

N. 1504. Köhlrabi zu erhalten.

Die im Winter zu verspessenden Köhlrabi werden im Herbst ausgehoben, die Blätter bis ans Herz ausgeschnitten, im Keller in trocken Sand gesetzt, oder im Garten Gruben gemacht, wo sie hineingelegt, und mit Erde wieder bedeckt werden, als welche letztern frischer und schwächer bleiben, als diejenigen welche man im Keller aufbehalten hat.

N. 1505. Kraut saures einzumachen.

Thue ein jedes Krauthappel in der Mitte voneinander, und ganz kurz vom Stängel hinweg schneiden, alsdann thue die starken Rippen und Dorschen heraus schneiden, doch also, daß jede Hälfte des Krauthauptleins ganz bleibt. Wenn nun dieses geschehen ist, so gib es dem Krautschneider. Inzwischen werden Bodding oder Fässer, nachdem man deren viel oder weniger bedürftig ist, im Keller in Bereitschaft gehalten, alsdann bedecke den Boden derselben mit Rußlaub, schütte eine gewisse Lage von solchem geschnittenen Kraut darauf, bestreue es mit Salz und Kümmel, oder auch mit Wachholderbeeren, mache abermals eine frische Lage, streue wieder Kümmel, Salz und Wachholderbeeren darein, und fabre damit so lange fort, bis das Geschirr voll ist. Hierauf muß sich ein Knecht oder Magd die Füße reinlich waschen, und solches recht

fest zusammen treten. Endlich wird das Kraut mit einem saubern neuen Tuch und einem Brett, so sich in das Geschier schießt, bedeckt, mit darauf gelegten Steinen beschwert, alle Monate oberher fleißig b. sehen, abgepuszt, das leinene Tuch reinlich ausgewaschen, wiederum frisch darüber gelegt, und gleich wie zuvor beschwert, so kann es ein ganzes Jahr lang aufbehalten werden. Nur einen Vortheil muß man noch mittheilen, der dabey zu beobachten ist, und durch den ein wohlschmeckendes Sauerkraut erhalten werden kann. Ist das Kraut, daß gesäuert werden solle, in der Ordnung gehörig gesalzen und gestampft; so wird es entweder mit einer an den Krautständer angebrachten Schraube und Preßwerk, oder mit schweren Steinen gepreßt. Hierinn kannst du nun leicht zu viel thun, insonderheit wenn das stärkere Pressen beständig fortgesetzt werden sollte. Diefenige, welche mit den Pressen ein Uebermaß gebrauchen, haben gemeiniglich die Absicht dabey, recht viel Wasser daraus hervorzubringen, und diese begehen noch den weiteren Fehler dabey, daß sie sogar, wenn das Kraut nicht selbst viel Wasser zieht, frisches oder mit Salz geschwängertes Wasser hinzu gießen. Sauerkraut muß nun freylich Wasser ziehen und haben, wenn es erhalten werden und gut bleiben solle. Aber zu viel Wässerung schwächt seine Kraft und guten Geschmack, macht es zu weiß, und benimmt ihm seine erforderliche gelbe Farbe. Anfänglich und bald nach dem Einmachen sollst du es stark wässern, und daher muß es auch im Anfang stärker gepreßt werden, damit es genug Wasser zieht. Dieses muß von Zeit zu Zeit abgeschöpft, nach und nach aber, um die häufige Wässerung, wenn sie anhalten sollte zu vermindern, auch die Beschwerung nachgelassen und gelinder gemacht werden. Sollte das Kraut zu wenig wässern, wie es in manchen Jahren geschieht, so muß ihm freylich etwas Wasser, worinn Salz aufgelöst worden, zugeschossen werden, sonst würde es,

wenigstens in der obersten Lage, anlaufen, faulen und verderben. Du mußt aber nur besorgt seyn, daß das Wasser nie sehr hoch über dem Kraut stehe.

N. 1506. Küchenkräuter zu dörren.

Selbige müssen von ihren Stielen, gereiniget und entweder in einem Siebe oder auf dem Ofen bey gelinder Wärme, oder aber auf einem in einer Stube ausgebreiteten Tuche ganz gemächlich also ausgestreuet, oder auch in einem Siebe in freyer Luft abgedörret werden, und kommt also auf eines jeden Belieben an, indem von einigen diese, von andern jene Art vor besser gehalten wird. Von dem Rosmarin, Majoran und Petersilkrant kannst auch ganze Sträußchen abzupfen, und also abdörren, damit du auch zur Winterszeit, in Ermanglung frischer Kräuter und Blumen, ein und andere Speisen damit zu bestrecken und auszustern im Stande seyn mögest. Die Pomeranzenschalen anbelangend, dürfen solche nicht gedörrt, sondern nur so wie sie an sich selbst beschaffen sind, aufbehalten werden, und können selbige gleich allen andern Küchenkräutern am besten in Schachteln verwahret werden, deren Fugen sowohl am Boden als dem Deckel mit Tuch oder Papier verklebt sind, damit durch die Fugen die Würmer nicht so leicht hineinkommen, die Kräuter aufzressen und beschmeissen, sondern allzeit gut und sauber bleiben mögen.

N. 1507. Linsen ob sie gut sind zu erkennen.

Die Linsen kommen mit den Erbsen darinnen überein, daß solche, wenn sie alt, gar hart und nicht recht weich zu sieden sind, daher man sich in Erkaufung derselben diejenigen zu wählen hat, welche schön licht und helle von Farbe sind, indem die rothen gemeintlich alt, und nicht viel nutz sind.

N. 1508. Mandeln aufzubewahren.

Das beste Kennzeichen guter Mandeln ist, wenn sie am Geschmack nicht ranzig oder herbe, sondern süsse

und annehmlich, auswendig eine schöne hellbraune, glatte und zarte Rinde haben, nicht löchericht oder warmsichtig, nicht feucht, schimmelicht oder angelausen, inwendig nicht gelbflechtig, sondern hübsch weiß und glänzend, und wenn du sie mit den Fingern zerreibst, wohl schlicht sind. So mußte du die Manteln, wenn sie nicht anlaufen, noch den Wärme n zur Speise dienen, dadurch ungeschmack und untauglich werden sollen, an trockenen Orten aufbehalten und verwahren.

N. 1509. Mehl aufzubewahren.

Das Mehl soll einige Jahre gut bleiben, wenn es im März und November, und zwar die nächsten Tage nach dem Vollmond gemahlen wird. Die Verwahrung geschieht am richtigsten in hölzernen Kästen, oder noch besser in Fässern eingeschlagen, und fest aufeinander eingestossen; doch müssen sowohl diese als jene an einem trockenen Orte aufbehalten werden, wo sich das Mehl nicht puzen solle, und Würmer darinn wachsen mögen. Um das Mehl vor den Würmern zu bewahren, ist das sicherste und beste Mittel, daß du fleißig darnach siehest, und so du bemerkst, daß Würmer sich melben wollen, das Mehl durch ein Sieb läuterst, und neuerdings in die Fässer schlagest.

N. 1510. Melonen in Essig einzumachen.

Schäle Melonen die noch nicht ganz zeitig sind, schneide sie in länglichte Stücke, entlede sie von Rindern, schneide auch das weiche Mark heraus, daß nur das eigentliche Fleisch, daß man an den Zeitigen zu essen pflegt, übrig bleibt. Lege sie in ein erdneß Gefäß, gieße guten Weinessig darüber, und laß sie ungefähr 8 oder 9 Tage stehen. Nimm alsdann die Melonen heraus, koche sie mit halb Wasser und halb Essig so lang, bis sie etwas weich werden, so daß du sie mit einem Strohhalm durchstechen kannst. Gasse sie hierauf mit einem Schaumlöffel heraus, lasse sie erkalten, bring sie Belegweis in ein gläsern's Gefäß,

bestreue jedes Geleg mit gröblich gestoffenen Gewürz-
nageln, Zimmet und Muskatblühe, gieße recht schar-
fen Weinessig darüber, daß er die Melonen völlig be-
deckt, blinde das Gefäß mit einer Blatter wohl zu,
und stelle sie einige Zeit in die Sonne.

N. 1511. Milch das Zerrinnen zu verhüten.

Wenn du ein wenig Kanarienzucker in die Milch
wirfst, so zerrinnet sie nicht, du magst solche so lange
über dem Feuer haben, als du willst. Wenn du ein
Stücklein Kanarienzucker in eine Buttersoß wirfst, wird
der Raum nicht zusammengehen, wenn du gleich 4 Ta-
ge hintereinander butterst.

N. 1512. Nüsse wälsche frisch zu erhalten.

Du mußt sie mit dem grünen Schaalen schicht-
weise mit getrockneten Salze, recht fest in einem Stein-
topf packen, einen Deckel darauf legen, und den Topf
so tief in die Erde graben, daß sie vom Froste nichts
leiden können; so kannst du sie ziemlich lange weich er-
halten. Du mußt sie aber nicht gar zu lang aufbe-
wahren, sonst fangen sie an jenes frische das sie ha-
ben müssen zu verliehren, werden durch das lange Still-
stehen halb faul, und erzeugen eine Fauche, welche
war das meiste zum Weichlichen der Nusskörner beytregt,
ihnen aber zugleich einen fatalen Geschmack mitthelet.
Von eintgen werden sie auch in ihren noch grünen Schaas-
len, wie sie von dem Baum gebrochen sind, in einen
Haufen feuchten Sand, so in einem Keller aufgeschüt-
tet, oder aber in Fässern eingefüllet worden, gesteckt.

N. 1513. Obst grünes sauer einzumachen.

Nimm grünes Obst; welches du willst, laß es
abgetrocknetet etwelche Tage liegen, daß es weck wird,
laß in etzer kupfernen Pfanne ein Wasser kochen, leg
das Obst in ein Geschire, und überbrenn es mit die-
sem Wasser, laß es 24 Stunden darinn liegen, setz
hernach in dieser Pfanne das Obst mit einem andern
Wasser auf ein starkes Feuer, laß es einen einzigen

Sub aufthun, nimm es heraus, laß es mit diesem Wasser in einem andern Geschirr über Nacht stehen, nimm das Obst aus dem Wasser, und laß es von sich selbst abtrückeren, leg sie Lagweiß in ein Fäßel, gleich auf jede Lag grüne Fisoln, Fenchel, grob gestossenen Pfeffer, geriebene Muskatnuß, und Salz, dies mache also fort, bis das Fäßel voll ist, feule es zu, daß es nicht austracht, nimm einen guten Essig, laß ihn in einer kupfernen Pfanne sieden, und wieder abkühlen, gieß ihn hernach bey dem Seul hinein, bis voll wird, verbeul es gut, setz es in Keller, laß es alle Tage umwälzen, daß es nicht anlaufft, zur Lösenzzeit mußt du es aufbeulen, und den Essig herunter gießen, und mit gesottenen Most anfüllen, beul es wieder gut zu, wälze es alle Tag herum, wie mit dem Essig; bis es gut zum Essen ist. NB. Du mußt Acht haben, daß das Obst im Ueberbrennen nicht aufspringe.

N. 1514. Reis guten zu erkennen.

Von Reis hat man zweyerley Sorten; die eine wächst in Italien, und zwar meistens um Florenz und Mayland; die andere wird aus Indien zu uns gebracht; besonders soll die beste Art desselben in China wachsen. Die Kennzeichen eines guten Reises sind diese: wenn er schön groß und dick von Körnern, mit kleinen Spälten häufig untermischt, neßbey hart, am Geschmack nicht säuerlich und von Farbe hübsch weiß ist, wornach man sich in Erkennung desselben zu richten hat.

N. 1515. Reisschleim zu machen.

Neibe 4 Loth Reis in einem marmornen Mörtel zu Pulver, laß ihn hernach in einer Maas Wasser kochen bis er zu einer wahren Brüß geworden, die du dann ganz heiß durch ein Tuch drücken und auspressen kannst. Er hat die Konsistenz einer Galerte, und du kannst auch einen oder etliche Löffelvoll mit warmen Wasser oder Fleischsuppen vermischen.

N. 1516. Rüben aufzubewahren.

Du kanst eine oder mehrere große Rüben, nach dem du viel oder wenig derselben aufzubehalten gedenkst, ins Erdreich legen, alsdann stecke die Rüben Stück für Stück dicht aneinander hinein, oder vielmehr legen. Nachdem nun mit einer solchen Lage der unterste Theil der Gruben rings umher angefüllt worden, mußt du sie mit Sand bewerfen, hierauf abermals die Rüben, so lang in die Runde herum an einander setzen, bis wiederum eine vollkommene Lage gemacht ist; diese wird gleich wie zuvor mit Sand bedeckt, und damit so lange fortgefahret, bis die Grube voll ist. Wenn nun solche oben mit Erde zugeworfen ist, so überdecke sie mit Stroh, und einigen Brettern, lege aber auf diese noch etwas Stroh, mithin verwahr sie also den Winter über, vor der Kälte aufs beste, und soll ja selbe noch so durchdringend seyn, würden doch nur meistens die Oberrüben angegriffen werden. Aus diesen Gruben kanst du auch, wenn es dir beliebt, einige Lagen hervor langem, selbige wieder schließen, die Rüben nach und nach verspessen, und weil sich nicht wohl weniger als eine ganze Lage auf einmal herausnehmen läßt, den Rest derselben, welcher nicht alsobald verkocht wird, bis auf eine andere Zeit inzwischen in einem guten Keller verwahren und aufbehalten.

N. 1517. Rüben einzumachen.

Diese werden gekocht, oder besser in einem Backofen trocken gemacht; wenn sie auf diese oder jene Art weich sind, so glebe die Haut ab, schneide sie in Scheiben, beydes wird nun in Gefässe gethan, streue Kümmel dazwischen, und thue Essig, welcher zuvor abgekühlt und wieder abgekühlt ist, darauf gießen. In manchen Orten pflegt man auch rothe und weisse Rüben durcheinander einzumachen. Die weissen Rüben

werden geschält und gekocht, und über Nacht auf einem Brett getrocknet, ferner werden auch die rothen Rüben gekocht und abgeschält, beyde müssen nun erst in Scheiben geschnitten werden. Vermische beydes noch mit würflicht geschnittenen Meerrettig, Salz, Umeis und Kümmel, thue sie in ein Gefäß, gieß abgessottenen Essig, worunter noch ein wenig von der weissen Rübenbrühe gemischt wird, darauf, decke sie zu und beschwere sie.

N. 1518. Safran was bey selben zu beobachten.

Es ist ein merklicher Unterschied unter dem Safran, und zwar sowohl in Ansehung der Landesart, wo er gewachsen, des Geruchs und der Farbe, als auch seiner Kräfte und Wirkung, ja selbst des Werthes und der Kosten; daher auch die Kaufleute selbige gar fein zu sortiren, und ihn zehnerley besondere Namen beizulegen wissen, als Oesterreicher, orientalischer Castanon, Roscha, Querel, Lisle, Orange, Maglian, Candat und Elma, unter welchen allen der Oesterreichische den Preis behält, deswegen auch der theuerste, anbey aber der allerausgiebigste ist, indem mit einem ganz wenig und geringen Theil desselben so viel ausgerichtet werden kann; als mit vier bis fünfmal so viel von einer andern Gattung. Daher soll er auf folgende Art beschaffen seyn, wenn er für gut gehalten werden soll: Er muß an Geruch durchdringend, von Farbe röthlicht, und ja nicht mit hellgelben Blumen untermischt, anbey recht trocken, auch die Blumen an sich selbst groß und vollkommen seyn.

N. 1519. Salz aufzubewahren.

Das Salz wird am sichersten an trocknen Orten aufbehalten, und mit Holz unterlegt, damit es unten hohl und nicht auf den Boden zu stehen kommen, um zu verhüten, daß, wenn der Boden feucht seyn sollte, nicht so gar bald solche Feuchtigkeit in die Scheibe ein-

bringe, das Salz zerfließe, und großen Abgang verursachen möge. Wenn es dem Ansehen nach schön wels, lieblich, und doch scharf ist, nebstbey bald zergethet, auch in reiben schön trocken, und nicht allzu knoperticht fällt, so ist es gut.

N. 1520. Sauerrampfen einzumachen.

Nachdem du den Sauerrampfen gesäubert und rein abgespüleet hast, wirf ihn in ein siedendes und nachher in frisches Wasser, laß ihn anlaufen, thue ihn in ein Fäßel, füll es mit Sal an, mache es fest zu, und hebe ihn also an einem kühlen Orte auf.

N. 1521 Schmalz auszulassen.

Nimm einen kupfernen Inwendig wohl verzinnten Haafen, thue Butter darein, und lasse ihn bey gelindem Feuer zergehen, hernach ganz gemächlich abgessen, und zwar so lang, bis sie sich läutert und hell wird, wie ein Del, schöpfe alsdann den Schaum oben herab, thue das lautere in einem saubern erdenen oder steinernen Haufen auch hölzernen Schmalzkübel durch ein reines Tuch geschüttet, aber mit großer Vorsichtigkeit, daß im Abgießen das Milchichte und Unreine, daß sich auf den Boden gesetzt hat, nicht aufburtet, oder mit unter das Ausgeschüttete kommt, rühre es fleißig um, bis es sich allgemach setzt, und kalt wird, verwahre hernach das besagte reine Schmalz an einem kühlen Orte.

N. 1522. Schwämme zu erhalten.

Du kannst dich hierzu der Champignons bedienen, selbige abbrechen: wenn sie unten noch zu sind, die Haut davon nehmen, das Kraut so unten ist, daran lassen, sie mit Wasser und etwas Pfeffer einen Sud thun lassen, aber nicht zu viel, das Wasser davon gießen, solchen in einer Schüssel erkalten lassen, hierauf sie in einem steinernen Geschirr oder Glase mit gutem Weinessig, Baumöl, Pfeffer und Salz verwahren,

und an einen kühlen Orte setzen, so wirst du ein gutes Essen zum Bratton bekommen.

N. 1523. Senf zu machen.

Nimm 8 Maasß Most in einen neuen Hafen, laß den dritten Theil davon einfließen, hernach nimm einen saubern Weidling, thue 2½ Maasß härtigz Senfmehl und eine halbe süßes in den Weidling, mische dieses gut durch einander, nach diesem schütte den siedenden Most nach und nach auf das Mehl, rühre den Senf recht fein ab, daß keine Bröckel darinn bleiben, alsdann laß den Senf über Nacht in dem Weidling stehen, den andern Tag thue das Selbe, was sich auf den Senf gesetzt mit einem Silberlöffel herunter, nachdem fülle den Senf in weiße Tögl, binde sie mit Papter zu, stopf das Papter mit einer Nadel, daß er Luft hat.

N. 1524. Spargel mit Essig einzumachen.

Schneide das Harte davon, thue ihn in ein Geschirre, schütte Essig, der zuvor gesotten und wieder kalt geworden ist, darüber, laß ihn eine Weile daran stehen, leg den Spargel hernach auf ein sauberes Tuch, laß ihn darauf trocken werden, schütte ihn dann in einen großen steinernen Topf oder in ein Fäßel, gieß frischen Essig darüber, daß er wohl darüber gehe, wie auch ein wenig Del, und mach das Fäßel oder den Topf recht gut zu. Wenn du ihn nun gebrauchen willst, nimm von selben nach Belieben heraus, kede ihn in Wasser, bis er recht weich wird, und mach ihn mit Del und Essig an.

N. 1525. Spargel zu dörren.

Es ist am besten, wenn du denselben mit einer Nadel durchstichst, einen Faden durchziehst, und so am Ofengeländer herumhängest, auch fleißig nachsiehst, daß er nicht heiß werde, indem er sonst schwarz wird, und beym Kochen gar keinen Geschmack hat, ist er aber zu wenig gedörret, so geht er bald in Fäulung, lauff

an und verdirbt, besonders wenn er an einen feuchten Ort aufbehalten wird. Demnach muß er recht hart, aber doch langsam, und bey gelinder Wärme gedöret seyn.

N. 1526. Speck aufzubewahren.

Nimm frischen Speck, reibe ihn über und über stark mit Steinsalz, und presse ihn in einer Presse, thue ihn aber alle Tage aus selber heraus, und reibe in die obere Schwarte Steinsalz hinein, und darauf wieder in die Presse. Dieses muß also 4 Wochen lang kontnuirt werden; alsdenn hänge denselben nur in der Küche auf, wo Luft durchstreichen kann, so wird er sich 2 bis 3 Jahr gut erhalten. Wenn du das Fleisch mit Steinsalz bestreuest, wird es unvergleichlich schön roth, wie auch die Zungen.

N. 1527. Stockfisch zu wässern.

Leg den Stockfisch in Röhrbrunn- Regen- oder Donauwasser 24 Stund lang, hernach muß er verb geklopft werden, und dann kömmt er wieder in das nämliche Wasser, worinn er noch 3 Tage liegen bleiben muß; nach diesen 3 Tagen bekomme er eine kalte scharfe Lauge, mit etwas Kalch vermischt, worinn er wiederum 3 oder 4 Tage liegen muß, hernach muß er täglich 2mal, in der Frühe und auf die Nacht, frisches Röhrbrunnwasser bekommen.

N. 1528. Streichkäß zu machen.

Wenn der Käß zuvor zu kleinen Stücken zerbrochen, oder hart gerieben worden ist, so kannst du in einen mit seinen eigenen Deckel versehenen Topf, einen guten Theil frischen Milchraum und frischen Butter darunter mischen, nachdem du den Käß gerne fett und mild haben willst, alsdann auch eine geriebene Muskatnuß, nebst gröblich gemahlenen Imber, nach Proportion des Käses, dazu thun, alles wohl untereinander mengen, verwahren, an einen kalten Ort setzen,

bis es sich zusammen abgezehrt hat, hierauf zuweilen darnach sehen, und ihn ferner untereinander röhren.

N. 1529. Umurken in Essig einzumachen.

Sammle eine beliebige Menge kleine, und noch jung Umurken oder Gurken genannt, die du bey trockner Witterung abbrechen mußt. Reibe sie mit einem weissen Tuch, Stück vor Stück gelinde ab, daß du die Haut nicht beschädigest, thue sie in eine Schüssel, salze sie so viel als nöthig ist, lasse sie über Nacht mit dem Salze stehen, und schüttle sie ein paarmal wohl untereinander. Das Salzwasser, daß sich inzwischen gesammelt haben wird, lasse davon ablaufen, und giesse einen guten starken Essig, den du siedend gemacht hast, also heiß darüber, decke sie in dem Gefäße zu, und lasse sie abermal über Nacht stehen. Siede noch einmal frischen Essig mit etwas ganzen Zimmt, Gewürznägeln und Lorberblättern, giesse den an den Umurken gestandenen Essig ab, und dagegen dieses zweyten Essig siedend daran, lasse alles erkalten, und bringe sie mit grünen Thill oder Fenchel, der immer zwischen die Umurken gelegt werden muß, in die gläserne oder steinerne Gefäße, wobey wohl in Acht genommen werden muß, daß die Umurken immer mit Essig bedeckt bleiben, daher sie von Zeit zu Zeit mit Essig angefüllt werden sollen. Die Gefäße werden mit Papier, worinn mit einer starken Stecknadel Löcher gestopft werden, bedeckt, mit einem Bindfaden zugebunden, und an einem kühlen Orte aufbewahret. Je stärker der Essig, desto besser ist es. Oder: Nimm auf 2 tausend kleine Umurken, 2 Maasß Essig und 2 Maasß Wasser, setze sie zu, und laß sie kochen, hernach putze die Umurken, wasch sie sauber aus, trockne sie mit einem Tuch wieder ab, salz sie ein, lege sie in das dazug hörige Geschier, unterlege sie mit Umurkenkräuteln, um 1 Kreuzer türkischen Pfeffer, etwelche Stückel Zim-

ber, schütte den Sud darunter, laß sie austühlen, nachdem becke sie zu, und laß 9 Tage stehen.

N. 1530 Umurken im Salzwasser einzumachen.

Wasche halb gewachsene Umurken recht rein, belege ein Fassel auf den Boden mit etwas Trauben- Kirschen- und Lorberblätter, ziemlich viel grünen Thill oder Fenchel, Dolden, ganzen Pfeffer, Wobegewürz, Imber, und genugsam Salz, dann thue ein Seleg Unnken darauf, bedecke diese mit einem Seleg von den vorigen Blätter und Gewürz, und fahre auf diese Weise fort, bis das Fassel angefüllt ist, gieße so viel Wasser daran, bis es über die Umurken stehet, schlage das Fassel mit dem Deckel gut zu, und verwahre es wohl, daß es in dem Keller, wohin sie gelegt werden muß, öfters hin und her gewälzt werden kann, fülle zuweilen Salzwasser nach, wozu auf eine Maas Wasser eine Handvoll Salz genommen wird. Es kommt alles hauptsächlich darauf an, daß das Wälzen und Bewegung des Fässels nicht versäumet wird, sonst wird die Brühe schleimigt, und die Umurken verderben.

N. 1531. Umurken geschnittene einzumachen.

Schälle und schneide erwachsene Umurken in dünne Scheiben, wie es zum Umurkensalat gewöhnlich ist salze sie, gesse etwas Essig daran, lasse sie in einer erdenen Schüssel einige Zeit stehen, drücke sie wohl aus; bringe sie in ein gläsernes oder feineres Gefäß, würze sie mit gestoffenen Pfeffer, schütte genugsam Essig daran, und fülle oben darauf so viel gutes Probanzeröl, daß die Umurken ganz damit bedeckt werden. Binde über das Gefäß Papier, und stelle es in den Keller. Sie halten sich lange, und schmecken so gut als die frischer.

N. 1532. Weintrauben zu erhalten.

Nach der allgemeinen bekannten Art binde entweder einzelne, oder zwey und zwey an einen Faden, und häng sie an einen trockenen, und vor dem Frost sichern

Ort auf. Allein, es ist noch eine andere und bessere Art vorhanden, solche frisch aufzubehalten, und zwar folgende: Bestreue ein Faß oder Kiste mit warmen trockenen Sand am Boden, bedecke selbigen mit ebenfalls trockenen Weinlaub, beleg ihn mit Trauben, deck solchen abermal mit gleichem Laub zu, und streue sodann 1 bis 2 Finger hoch Sand darauf, fahre damit fort, bis das Faß oder die Kiste angefüllt ist, und verwahre sie vor dem Frost.

N. 1533. Weizen türkischen einzumachen.

Brich ganz lange Weizen, wenn sie kaum die Dicke eines kleinen Fingerbreit erreicht haben, ab, reinige sie recht wohl, lege sie nebst genugsamen Salz in frisches Wasser, setz die Salzwässerung, die du alle Tage frisch machen muß, sieben Tage fort, koche sie hierauf am achten Tage mit einer Handvoll Salz im Wasser, aber nur wenig, und lasse sie kaum 3 oder 4mal aufwallen. Nimm sie mit einem Schauzlöffel aus dem siedenden Wasser, lasse sie kalt werden, sied guten starken Weinessig mit einer Handvoll Pfefferkörner ab, lasse ihn wieder kalt werden, bringe die Weizen in ein steinernes Gefäß, schütte den erkalteten Essig darüber, blinde das Gefäß mit einer Blatter wohl zu, und stelle es an einem trockenen und kühlen Ort. Sieb sie auf Tellern zum Braten, du kannst auch Gebrauch zu verschiedenen Sößen machen.

N. 1534. Zimmet, was dabey zubeobachten.

In Auslesung des Zimmets, wollen einige die innere zarte Rinde vor besser halten, als die äußere grobe, dann der Zimmetbaum besteht aus einer doppelten Rinde, einige loben die hellere Farbe vor der bräunern; andere hingegen ziehen die bräunere der helleren vor; es ist aber auf solches ganz und gar nicht zu gehen, sondern der Geschmack muß die beste Entscheidung geben, da denn derjenige, so scharf dabey, aber auch nicht holzig, sondern milde und wohlger

schmeckt, un widersprechlich der beste ist. Ferners sollst auch die kurzen Stücke vom Zimmet nicht kaufen, es sey dann, daß du sie um halbes Geld haben kannst, und zum Ueberstreuen gebrauchen willst.

N. 1535. Zwetschgen frisch zu erhalten.

Die Zwetschgen kannst lange Zeit frisch und gut erhalten, wenn du solche in einem wohlverwahrten Gefäß, wo kein Wasser eindringe, in einem tiefen Brunnen unter dem Wasser mit einem Strick aufhängst.

N. 1536. Zwetschgen zu dörren.

Die Zwetschgen, welche auf dreyerley Art gedörrt werden, erfordern absonderlich eine gelinde Wärme, indem sie sonst auffpringen, und mit dem Saft die beste Kraft herauskömmt, selbige sodann also hart zusammen schrumpfen, daß auch die schönsten und fettesten Zwetschgen ganz klein und dürr anzusehen sind.

1) Werden sie also, wie sie an sich selbst sind, gedörrt, entweder in dem Backofen, oder aber besser und reinlicher in einer Dörrstube, allein sie dürfen weder auf Hurten noch Siebe gelegt werden, indem sie sonst daselbst ankleben, verderben; und der Saft herauslaufen würde, da es dann weit besser gethan ist, wenn du hierzu besondere, auf der Seite mit Leisten versehene Bretter anschaffst, welche verhüten, daß sie im Umwenden nicht sobald hinabfallen.

2) Pflögst du die Zwetschgen zu schälen, sodann eine kleine Oeffnung in der Seite zu machen, die Kerne heraus zu nehmen, die geschälte Zwetschgen etwas breittlich zu drücken, solche auf die Bretter zu legen, sie ganz gelinde und hübsch gelbe an der Farbe abjudörren, mit vermischten Lorberblättern in ein Fäßlein oder Schachtel zu richten, ein Brett darauf zu legen, sie mit einem Gewicht zu beschweren, damit sie fest beyammen bleiben, und so bekommen sie alsdann den Namen der Prunellen, welches zwar eine ganz fremde und besondere Art von Pflaumen ist, die aber mit Zwetschgen auf solche Art

nachgemacht werden können. 3) Müssen diese, entweder wie sie an sich selbst sind, oder aber geschält, ganz entzwey geschnitten, oder doch so, daß beide Theile nur noch ein wenig aneinander hängen bleiben, mit einem hölzernen Spieß durchstochen, und so viele, als die Länge des Spießes erlauben mag, daran gesteckt, mit Aneis bestreuet, und abgedörret werden.

N. 1537. Zwetschgen in Essig einzumachen.

Nimm zeitige Zwetschgen mit dem Stiel so viel du einzumachen gedenkst. Stecke in eine jede ein ganzes Gewürznägel, und ein Stück Zimmet, leg sie in eine Schüssel, bis sie alle auf die Weise zubereitet sind. Stede eine Maas guten Weinessig mit 1 Viertelpfund Zucker, und schütte ihn also heiß über die in der Schüssel liegende Zwetschgen. Wiederhole dieses zum zweymal. Nun lege endlich die Zwetschgen in den außere siedend gemachten Essig, und lasse sie darinn nur eine ganz kurze Zeit kochen, oder einen Wall thun, nimm sie möglichst geschwind mit einem Schaumlöffel heraus, damit sie nicht auffpringen. Thue diese also zubereiteten Zwetschgen in ein beliebiges Gefäß, gieße den gesottenen Essig darüber, verbinde das Gefäß mit Papter; worinn einige Löcher mit einer großen Stecknadel gestochen worden, stelle es in einen trocknen Keller, oder an einen andern kühlen, aber nicht feuchten Orte, so werden sie sich lange gut erhalten. Sie sind auch sehr wohlschmeckend, und kannst sie daher zu einem Bratten, oder zum gesottenen Rindfleisch aufstellen.

N. 1538. Zwiebeln aufzubewahren.

Die Zwiebeln pflegen einige an Fäden anzufassen, und sie also in der Luft aufzuhängen, damit solche trocken und abdürren mögen, welches eben so gut geschieht, wenn du sie also nur frey in die Luft legst, und verhüttest, daß sie nicht gar nahe an einander zu liegen kommen, anbey biswellen verwendest, alsdann kannst sie an einem solchen Ort verwahren, wo sie näm-

nicht gefrieren, oder wegen allzusteter Feuchtigkeit faulen oder auswachsen können, als wodurch sie sonst ihre beste Kraft verlieren.

IV. A b s c h n i t t.

Allerley Fleisch, Geflügelwerk und Fisch
ezumariniren, zu räuchern, einzusalzen,
und überhaupt gut zu erhalten.

N. 1539. Al zu mariniren.

Es wird derselbe gehörig vorbereitet, aber nicht in Stücke zerschnitten, sondern es werden einige Körbe daren geschnitten; hierauf wird er auf den Rost mit Baumöl abgebraten, und nach demselben wieder, wenn er recht kalt geworden, in ein reines wohl verwahrtes Fäßlein eingelegt, auf dessen Boden eine Lage Lorberblätter, etwas Rosmarin, Zitronenschalen und ganzes Gewürz geleet wird, darauf folget eine Lage Al, hierauf wieder eine Lage von erst beschriebenen Gewürz, alsdann wieder eine Lage Al, und daß so lange, bis das Fäßlein voll wird, doch müssen oben wieder die vorigen Gewürzarten überlegt werden, wenn dieses geschehen ist, so wird guter Wellnessig und Baumöl über die Lagen gegossen, und sogleich der obere Boden fest eingesetzt, und wohl verpicht, auch täglich umgestürzt, damit nichts davon verdirbt. Nimmst du aber etwas von dem Fäßlein heraus, so muß der übrige Al bald nach einander verbraucht werden.

N. 3540. Augsburgur Gerbeladi zu machen.

Nimm rinderne Brattel vom Hals, wenn es noch warm ist, 2 Pfund, hack es aufs allerkleinste, bespreng es mit Salz, was du mit 5 Fingern halten kannst, wenn es völlig gehackt ist, so salz es überall, hernach thue es auf einen Tisch, knöts gut ab, nimm eine Halb Wasser, spritz solches im Knötten nach und nach darunter, wann es eine halbe Stund also abgearbeitet ist, so laß es über Nacht stehen, dem andern Tag nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, schneid ihn klein gewürfelt, dann 1 Loth grob gestoffenen Pfeffer, mische alles durcheinander, und fülle es in rinderne Därme, die kleinsten häng im Rauch, aber recht hoch, und laß sie 2 Tag hängen, hernach hänge das untere oben, und laß wieder 2 oder 3 Tag hängen, sie müssen aber fest eingefüllet werden.

N. 1541. Bratwürst zu verfertigen.

Nimm etliche Pfund Schweinnfleisch, welches von der Schoos, oder vom sogenannten abgedeckten Stück am besten ist. Zu ohngesähr 4 Pfund Fleisch brauchst 3 Viertel frischen Speck, schneide ihn ganz klein gewürfelt, thue das Brätt (Gehackte) in eine Schüssel: und knöte es sammt einer guten Halbe Wasser mit der Hand recht durcheinander: so lasse es über Nacht stehen. Den andern Tag thue nach Gutdünken Salz, Pfeffer, Imber, Majoran und Coriander dazu, und knöte es, mit noch ohngesähr eben so viel Wasser recht durcheinander, daß das Brätt schön lecker ist. Hierauf wird es in beliebige Därme gefüllt. Du kannst die Würste braten, oder über die Nacht in Schornstein hängen. Oder: Nimm ein Pfund Schweinnfleisch, 1 Pfund Speck, dieses zusammen geschnitten, hernach um einen Kreuzer Semmel gewürfelt geschnitten, und gut mit Milch naß gemacht, und unter das Geschnittene genommen, wie auch Limonieschäler, Majoran, Gewürz und Salz, alles durcheinander geschnit-

ten, zuletzt auch ein paar Eyerbitter darunter, und in die Därme gefüllt. NB. Wenn das Fleisch fett ist, so darffst du keinen Speck nehmen, sonst werden sie zu fett.

N. 1542. Federvieh lange Zeit zu erhalten.

Um dieses zu bewirken, nimm aus dem geschlachteten Stücke, ohne dasselbe zu rupfen, das Eingeweide rein heraus, und hänge es in ein großes und weites Glas. Dieses vermach oben mit einer Blatter so weit, daß du durch eine Tabackspfeiffe Rauch von solchen Kräutern, die einen feinen wohlriechenden Geruch geben, in das Glas hinein bringen kannst. Wenn dieses hinlänglich geschehen ist; so vermach auch diese kleine Oeffnung mit einem Stück ausgelegter Blatter. In diesem Glase hält sich das Geflügel viele Monate, und schmeckt, wenn man die rechte Wahl der Kräuter trifft, nicht nach Rauch. Eine andere Art, sowohl Federvieh, als Federvildprät lange Zeit frisch und gut zu erhalten, ist diese: Du mußt solche bis an den Kopf ausnehmen, jedoch es in seinen Federn oder Felle lassen, mit Weizen ausfüllen, den Leib zunähen, und es in einen Kornhaufen vergraben.

N. 1543. Fischen den modrigen Geschmack zu benehmen.

Dies kann dadurch geschehen, daß du sie vor den Steden lebendig in ein frisches Brunnentwasser thuest, darcin etwas Salz schüttest, und die Fische in diesem Wasser wohl umrührest. Dieses thue 3 bis 4mal, wobey jedesmal frisches Wasser genommen wird: den der modrige Geschmack ist nur in der Haut der Fische, und dringt also bey dem Steden erst in das Fleisch. Da der modrige Geschmack der Fische hauptsächlich in den sogenannten Ohren steckt, so müssen diese auch ausgeschnitten werden.

N. 1544. Fische gebackene gut einzumariniren.

Nimm kleine Hecht, schüpps, salz sie ein, und

schleims wieder ab; nimm halb Schmalz und halb Baumöl, laß in einer Pfanne heiß werden, walze die Fische in Mehl um, backe gelblich heraus, leß in ein Geschir, hernach nimm Essig, und von dem Öl und Schmalz, wo die Fische darinn gebacken worden, einen Brocken Schmalz, und ein wenig frisches Öl und Limonienblätter, Lorbeerblätter, Rosmarin, ganze Muskatblüh und Pfeffer, Nägele, laß untereinander steden, und gieß es über die Fische, schwer es ein wenig ein; sie bleiben ein halbes Jahr, du kannst es mit andern Fischen eben so machen.

N. 1545. Fische zu räuchern.

Die Fische, welche du räuchern willst, müssen sauber aufgemacht werden, wasche sie etlichemal mit frischem Wasser, damit sie nicht blutig bleiben, aus, hierauf auf ein neu gewaschenes Tuch gelegt, gut abgetrocknet, inwendig stark eingesalzen, in ein Fäßlein gethan, und mit Steinen beschweret, alsdann herausgenommen, und 3 Tage lang mit lauter faulem Holz geräuchert, so sind sie gut.

N. 1546. Fleisch vortheilhaft zu wählen.

Nicht jeder Fleischtheil des geschlachteten Viehes ist gleich nutzbar, gleich ansehnlich, gleich schmackhaft, gleich leicht zu verdauen, gleich nahrhaft. Es muß einer guten Köchin oder Koch, sehr viel daran geleget sey, die Beschaffenheit und Brauchbarkeit der einzelnen Fleischstücke, von der oder jener Gegend des Thierkörpers zu kennen, um in der Auswahl für den mancherley Bedarf nicht zu irren. Auch brauchst du anderes Fleisch zum kochen, zum braten und dünsten. Es muß auch jedem Koch und Köchin wichtig seyn, die Benennung der einzelnen Theile; in welcher das geschlachtete Thier zerlegt wird, zu wissen, damit sie nicht andere Stücke erhalten, als sie verlangen. In viele vornehme Häuser liefert der Fleischhauer das Fleisch selbst in die Küche; man muß ihn daher wissen

lassen, was er liefern soll; und alle Kenntniß der Fleischhaueranatomie, und der dabey üblichen Namen haben, seine Sprache verstehen, und dann wenn das Fleisch gebracht wird, muß man beurtheilen können, ob es derselbe Theil ist, den man beehrte; und ob es gut und brauchbar ist. Junges Rindfleisch ist das beste, das zarteste und nahrhafteste. Es läßt sich leicht kochen, leicht kauen und schmeckt, wenn es nicht zu sehr gekocht, oder zu dürr gebraten ist, dem Gaumen sehr wohl. Die Junge des Rindfleisches erkennt man an der schönen frischen Fleischrothe, an der Zartheit der Muskelfasern; und an der Farbe des Fettes, Junges Fleisch hat allemal ein weißes reines Fett, da hingegen das Fett des alten gelb steht, und mit sogenannten Harz verwachsen ist. Die Muskelfasern des letztern sind hart, stark, lösen sich leicht voneinander, die Farbe dessen ist matt, und fällt mehr in das Blaulichte. Das beste und angenehmste Rindfleisch ist wenn es recht mit Fett durchwachsen ist, und die Stücke an den Andern sind die schwächtesten. Die Brust ist der zarteste Fleischtheil am ganzen Rinde, hat das meiste Fett, und schlägt sich vortheilhaft zu Tafelstücken.

N. 1547. Fleisch zu bewahren.

Außer den bekanten Arten, das Fleisch lange Zeit durch Einpökeln, Räuchern und Einsäuern zu erhalten, ist es, besonders zur Sommerzeit, auf dem Lande daran gelegen, daß man frisches Rindfleisch auf einige Tage in seinem natürlichen Zustande erhalte, um es theils zur Suppe und Potage noch gebrauchen, theils es aber natürlich, oder mit mancherley Vorkosten kochen zu können. Eisgruben sind wohl unstreitig am dienlichsten, das darein gehängte Fleisch zur Sommerzeit auf einige Wochen gut zu erhalten, da dergleichen aber von den wenigsten gehalten werden können, so packe das Fleisch in ein Gefäß von Porzellan oder Holz, dessen Deckel gut verpicht werden muß,

daß kein Wasser durchbringen kann. Dieses verplachte Gefäß wird in einen tiefen Brunnen, der recht kühl seyn muß, in die Tiefe hinunter gelassen, nachdem es vorher an einem Stricke befestiget worden, um es zum Gebrauch wieder herausziehen zu können.

N. 1548. Fleisch zu heitzen.

Durch das Einbetten können alle Arten des Fleisches, Rindfleisch, Schöpfenfleisch, Kalbfleisch, auch einiges Geflügel, Enten, Tauben, vornämlich aber Wildpret, wilde Enten, Gänse ic. lange Zeit, selbst im Sommer, am längsten aber zur Winterszeit gut erhalten werden. Man bedient sich hiebey verschiedener Verfahrungsarten. Die gewöhnlichste Art des Einbetzens des Fleisches besteht darin, daß du es in einen Weidling, Schüssel, oder wenn du dessen viel hast, in ein großes Gefäß legest, guten Weinessig darüber gießest, und um es nicht allzusauer zu machen, etwas Wein dazu schüttest, auch mit einem Tuch vor Staub, und vornehmlich vor den Rädern wohl verwahrt haltest. Im Sommer hält sich das auf diese Art eingesäuerte Fleisch mehrere Tage, im Winter aber ziemlich lange, doch muß manchmal frischer Essig dazu gegossen, und wenn die Witterung sehr warm ist, der alte weggethan, und ganz frischer aufgeschüttet werden. Hast du keinen Weinessig, so kannst auch Bier- oder Obsteßig dazu gebrauchen.

N. 1549. Forellen zu mariniren.

Reibe sie auf beyden Seiten auf, salz sie in einem Geschir ein, und lasse sie etwe Weile im Salz, trockne sie hernach ordentlich ab, und bestreibe sie mit Butter lege sie auf den Rost, der auf einen gelinden Kohlenfeuer stehet, und laß sie schön bratten. Sind sie gebratten, so nimm sie weg, und laß sie kalt werden. Nimm denn ein Fäßchen, das so breit, als eine Forelle lang ist, neß es ein, reib es burchaus mit Pfeffer, leg unten auf den Boden Lorberblätter; Rost

marin, Zitronenschalen, ganze Nägelein, und ganzen Pfeffer. Auf dieses Gewürz und Kräuter kommt wieder eine Lage Forellen; auf diese allemal Gewürz und Kräuter. So fähst du fort, bis das Fäßchen voll, und die letzte Lage das Gewürz ist.

N. 1550. Gänse einzusalzen.

Die Gänse, nachdem du sie zuvor gesäubert, auch Kopf, Fäße und Flügel abgehauen hast, mußt du sie in der Mitte von einander thun, den Rückrad heraus hauen, einige Tage einsalzen, in Papier einwickeln, und in den Rauch hängen; doch mußt du sie nicht schwarz räuchern, indem die geräucherten Gänse sowohl im braunen als weißen Köhl, wenn sie recht geräuchert sind, ein gutes Essen abgeben. Willst du aber eine gute Speise davon zurechten, so müssen sie im Frühlinge oder im Winter verspeiset werden, indem sie im Sommer schon zu dürrer ausfallen. Die Gänse können noch auf folgende Art eingemacht werden, wenn du sie in Stücke zerhauest, kochst, und wohl salzest, in ein mit kaltem Wasser angefülltes Geschir thust, sauber putzest, in ein oder mehr Häfen legst, einen nicht zu starken Essig, oder halb Essig und halb Wasser daran gießest, und aufkochen läßt, alsdann das Blut, nebst Gewürznägerl und Pfeffer dazu nimmst; solche so lange, bis das Blut gar ist, kochen läßt, und wenn sie erkaltet, die Häfen mit Tatzge verklebst. In je mehr Häfen sie gethan werden, je besser ist es, damit nicht mehr aufgebrochen werde, als du zu verbrauchen Willens bist; denn so lange es zu ist, so lange bleiben sie gut; wenn sie aber zu oft geöffnet werden, so pflegen sie leicht zu schimmeln.

N. 1551. Häbringe einzumariniren.

Wässere die Häbringe 3 Tage ein, gieß ihnen des Morgens und Abends frisches Wasser, und räuchere sie 3 Tage, daru bratte sie auf den Rost, und mache sie in einem Neunaugenfasse mit Lorberblätter, Pfeffer,

körnern, und englischen Gewürz ein, kunnst auch Citronenscheiben dazwischen legen; koch Bieressig ab, und gieß ihn darüber. Sollte der Essig trübe werden, so koch ihn nochmals auf. Oder: Die Häbringe müssen 24 Stund recht oft mit frischen Wasser abgewässert werden, doch mußt du sie nicht mit der Hand berühren, sondern bey dem Schweiß aus den Wasser herausschleudern; hernach lege sie auf ein Brett, und laß sie 2 bis 3 Stund gut abtropfen. Auf 25 Häbringe nim 3 Halbe Essig, laß solchen mit Imber, Pfeffer, Nagel, jedes um 1 Kreuzer, dann 3 Lorberblatteel, und ein wenig Rosmarin mitkochen. Wenn der Sud kalt ist, so lege die Häbring mit dem Gewürz, welches grob gekosset, ja fast nur zerquetscht seyn darf, ein in ein hölzernes Geschir, schütte den Sud darüber, und presse es mit 2 Hälzeln übers Kreuz ein wenig ein, daß der Sud darüber geht, dann laß sie so 10 Tag im Keller stehen, so sind sie gut.

N. 1552. Häbringe zu räuchern.

Nimm fette Häbringe, laß sie 24 Stund wässern, und lege sie hernach 24 Stund in Milch, räuchere sie gehörig, und gieß sie mit Essig zur Tafel, so schmecken sie wie geräucherter Lachs.

N. 1553 Hausen ein ganzes Jahr aufzubehalten.

Nimm einen frischen Hausen, schneide schöne breite Stück davon, wasch ihn sauber aus, überbranne ihn mit Salzwasser so stark, daß du ihn essen könntest, hernach leg ihn mit einen Tuch auf ein Brett, in das Wasser aber muß ein guter Brocken Schmalz gelegt werden, laß den Hausen und die Suppe kalt werden, nach diesen schöpfe die Fetten von der Suppe ab, thue es in einem guten scharfen Weinessig, laß sieden, nimm den Hausen, leg ihn in ein kleines Fäsel eng zusammen, daß kein Loch bleibe, schütte den Essig heiß darüber, und laß also kalt werden, den Essig mußt du

zu vor kosten, ob das Salz vorschlägt, wo nicht, so salze ihn nach Gerügen, schlag das Fasel zu, schwe-re es, so ist er recht.

N. 1554. Kälberbratten frisch zu erhalten.

Es ist dieses oft im Sommer eine nöthige Sache, weil du doch nicht immer alles gleich verbrauchen kannst, so nimm alsdann in Ermanglung eines lüftigen Behalters eine Serviette, und schlag sie um die kalten Kälberbratten recht dicht zu, daß keine Luft dazu kommen kann, und setze ihn dann an einen kühlen Ort, so hält er sich recht gut.

N. 1555. Kalbfleisch gutes zu erkennen.

Das Fleisch des Kalbes ist am besten, wenn es nicht mehr zu jung, sondern wenigstens 6, 8 bis 12 Wochen alt ist. Man läßt zuweilen Kälber von guten Kühen bis in die 16 Wochen saugen, dann ist ihr Fleisch vorzüglich, zart, und doch kraftvoll, und mit einer feinen Fette durchwachsen. Man trift es nur selten in der Fleischbank, weil die Landleute das Kalb ungern so lang an der Kuh lassen, denn diese wird von der Wohlbeleibtheit bis zur Magerkeit abgelaugt. Am geschlachteten Kalb ist das Nierenstück das schwachste zum bratten, sowohl in Rücksicht des Fleisches, als auch des weichen zarten Fettes. Der eigentliche Nierenbratten ist eben nicht groß, und reicht nur für eine kleine Gesellschaft. Ist selbe aber zahlreich, so nimmt man das beste Nierenstück mit sammt dem Stoß, dann heißt es ein ganzer Kalbsbratten, das ist, ein Hinterviertel mit anhängenden Nierenstück. Das Rückstück giebt die Karbonaden. Die Brust wird gemeinlich zum Kochen, noch mehr aber zum Frikafiren angewandt. Ihr Fleisch ist weicher, als das Fleisch der Hintertheile, und es verträget daher das Bratten nicht gut. Der Hals wird als Zulage mitgegeben. Der Kalbskopf ist zwar kein Stück für gro-

ße Tafeln, er ist doch nicht minder sehr schmackhaft und brauchbar. In England wird er auf die vornehmsten Tafel gebracht. Er verträgt mancherley Zurichtungen. Die Füße sitzen bald auf der Tafel des Wohlhabenden als etwas vorzügliches, bald auf dem Tische des Armen, als etwas ungeachtetes.

N. 1556. Kalbfleisch zu verwahren.

Ob schon das Kalbfleisch, wie jedermann bekannt ist, zart und nicht lange zu verwahren ist, so sind doch gewisse Mittel vorhanden, zum wenigstens etwas davon aufzubehalten. Das Fleisch betreffend, so können die Keulen oder Schlegel, wie anderes Fleisch, eingesalzen, und geräuchert werden, allein sie dürfen nicht über 4 Tage im Salz liegen, und müssen im räuchern wohl in Acht genommen werden, daß es nicht zu viel Rauch hat; auch ist es höchst nöthig, daß man solche in einem Beutel steckt, damit sie nicht zu schwarz werden mögen; was das übrige Fleisch anbelangt, so ist zu wissen, daß es sich nicht wohl verwahren lasse, indem es zum Salz zu zart ist, mithin muß es eingekocht werden, und zwar folgender massen: Es wird halb gar gekocht, aus der Brühe in einen Hasen gethan, Essig darauf gegossen, so hält es sich ein wenig, und kann hernach gar gekocht werden. Man pflegt es auch zu kochen, und gleich mit Essig, Citronen, Gewürzkräutern, Pfeffer, Butter, und Safran zurechte zu machen, und zu verwahren; doch darf es nicht mehr denn halb gar seyn, indem es der Essig, wenn es ein wenig geseht, mehr als zu mürbe macht. Die Keulen oder Schlegel werden auch wohl in den Essig gelegt, alsdann können sie in der stärksten Hitze 8 Tage lang dauern, der Kopf aber, und das übrige, muß je eher je lieber gekocht werden.

N. 1557. Krebsen aufzubewahren.

Hast du reines Brunnen oder anderes Wasser zur Hand, so kannst du dich folgender Behandlung bedien-

nen. Thue die Krebsen in einem geräumigen geflochtenen Korb, bespritz sie stark mit frischem Wasser, bestreue sie mit Walzen oder Kleyen über und über, und mit einer kleinen Handvoll Kümmel, lege überdies noch einen Feuerstahl auf den Boden des Korbs; der zu Erhaltung ihres Lebens vieles beyträgt, wie dieses die gelibtesten Krebshändler aus ihren Erfahrungen behaupten, ohne daß man die Ursache davon zu erklären weiß. Ueber den Korb muß ein leinenes Tuch fest gebunden werden, damit die Krebsen nicht austriechen können, und stelle sie auf die bloße Erde (nicht auf Bretter) in einem kühlen Keller. Alle zwey oder längst in 3 Tagen müssen die Krebsen aufs neue mit Wasser bespritzt, und mit Kleyen und Kümmel bestreut werden, welche sie zu fressen, und sich damit zu ernähren pflegen. Auf diese Art lassen sich die Krebsen 14 Tage, und noch länger ohne Verlust, und ohne mager zu werden, ohne Wasser aufbehalten.

N. 1558. Lachs aufzubewahren.

Es wird selbiger zu mittelmäßige Stückchen zerschnitten, in Wasser und Salz gesotten, in einen saubern Durchschlag gelegt, und abgetrocknet, hierauf die Brühe davon genommen, Weinessig darein geschüttet, und untereinander ein wenig gesotten. Wenn dieses geschehen ist, so muß du die Stücke Lachs in einen reinen Hafen thun, die Brühe darüber gießen, bis das Geschirr voll ist, daß es über den Lachs gehet. Den Wein und Essig aber gieße warm darüber, und verwahre das Geschirr wohl vor der Luft.

N. 1559. Mastschweine zu schlachten.

Selbige werden auf zweyerley Art geschlachtet, 1ten wenn sie frisch hinweg gekocht, 2ten wenn sie eingesalzen und gebörret werden sollen. Diejenigen, welche frisch gekocht werden sollen, müssen, wenn ihnen erstlich die Kehle abgestochen worden, mit heißem Wasser abgebrüht, von den Borsten gereinigt, mit dem Was-

fer abgehaaret, vornenher aufgeremset, die Zunge herausgeschnitten, mit den hintern Füßen wohl ausgestreckt an einen Rehen gehängt, an den Bauch in 2 halbe Theil ausgehauen, die Gedärme herausgenommen, selbige umgewendet, gesäubert, und sie um Würste davon zu machen, wohl verwahrt werden. Einige pflegen auch ein solches in 2 Theile zerstückeltes Mastschwein noch ferker zu zertheilen, indem sie die beyde vordere und hintere Schinken ablösen, sodann das Knosplätz und vordere Theil von den Kopf und Rüssel hinweghauen, die Ohrbacken ablösen, oder auch, so es begehrt wird, den Kopf ganz lassen, zumal wenn er wie ein wilder Schweinskopf soll zugerichtet aufgesetzt werden. Solten aber die Schweine eingesalzen und aufgetrocknet werden, so muß du sie innerst auch stahren und abrühren, die Füße abhauen, und die Ohren abschneiden, mit angezündetem Stroh sengen, die Schinken ablösen, das Rückenstück austhauen, die Lunge und Leber nebst dem Magen und Gedärmen herausnehmen, selbiges sauber putzen, zu den Würsten beyseite legen, und die Ohrbacken abschneiden, die Bierrel abstechen, und die Tragen abhauen, so ist es alsdann geschehen.

N. 1560. Pflizen zu mariniren.

Brate sie langsam auf dem Roß, bedrauf sie immer mit guten Baumöl, bestreue den Boden eines reinen Fäßleins mit Pfeffer, leg die Pflizen hinein, schichtweise nachinander, bestreue sie weiter mit untereinander gemischten Pfeffer, Nägellein und Zimmetrinde, und dies so fort, bis das Fäßlein voll ist. Endlich gieß Weinessz darauf, daß er darüber geht und beschwere sie.

N. 1561. Rindfleisch einzupöckeln.

Das beste und hierzu dienlichste Stück Fleisch ist von einem wohl ausgemäketen Ochsen der Schlegel, aus solchem werden alle Knochen ausgelöst, auch das

In der Mitte des Schlegels befindliche Unschlicht ausge-
 schnitten, das übrige Fett aber wird daran gelassen,
 sodann das Fleisch in beliebige Stücke getheilt, jedoch
 sind die großen besser zu conserviren. Wenn nun die-
 ses geschehen, so werden die Stücke mit recht gutem
 Salz stark eingerieben, unter 4 gute Handvoll Salz
 aber wird vorher 4 Loth gereinigter Salpeter gemischt,
 und hernach das Reiben so lange fortsetzet, als das
 Salz am Fleisch trocken bleibt. Wenn es nun anfängt
 zu zergehen, wird solches recht fest in ein Faß gelegt,
 und beschwert, auf den untern Boden des Faßes,
 müssen vorher ungefähr 30 ganze Gewürzrügerlein et-
 was Lorberblätter und Rosmarin gelegt werden, und
 dieses wird bey jedem Stück Fleisch lagweis wieder-
 holt, so daß immer ein Stück Fleisch auf eine Lage
 Gewürz zu legen kommet. Du mußt aber hiebey alle
 Mühe anwenden, daß zwischen dem Fleisch kein Raum
 bleibt. Auch muß das Faß so voll gelegt werden,
 daß der obere Boden mit großer Mühe zuzumachen ist.
 Hierauf wird das Faß an einen kühlen Ort, oder in
 einen Keller gesetzt, und täglich umgewendet, damit
 aus demselben auch keine Brähe oder Saft bringen
 kann, so werden die Fugen mit Scherlotten verwahrt.
 Welches Fleisch dann in Zeit 10 bis 14 Tagen köstlich
 und annehmlich zu essen ist. Wie länger solches auf-
 behalten wird, desto schwächer wird es.

N. 1562. Rind- und Schweinsfleisch zu räucher-
 n.

Das Fleisch, welches geräuchert werden soll,
 kannst du vorher mit Salz einreiben, salzen, und es
 3 bis 4 Tage so liegen lassen, alsdann in den Rauch
 hängen, gemächlich räuchern, und damit es nicht zu
 schwarz werde, mit Papper oder alten Lumpen verbin-
 den also hängen lassen, als es genug ist. Dieses
 Fleisch nun wird in der Rauchkammer in eine Ecke ge-
 hängt, da nicht viel Rauch hinkommt, bis man un-

gefäbr im März in einen hellen und trocknen Tag hat, hierauf heruntergenommen, in reinem Wasser wohl abgebürstet, hingehängt, daß es trocken wird, wenn aber die heißen Tage kommen; in Einschläge zwischen guten Heu gepacket. Die dünne Rippenstücke hingegen mußt du 6 Wochen früber aus dem Rauch nehmen. Mit den Dachsen und Rindszungen hat es gleiche Beschaffenheit, doch darfft du sie nicht voneinander schneiden, und sie für allem, wie auch das Fleisch nicht zu niedrig über das Feuer hängen, daß es nicht heiß werde. Von Schweinefleisch werden nur geräuchert, die Schinken, der Speck, die Würste, alsdann die Köpfe, auch große Rückstücke und Rippen. Das Dünne darf aber nicht länger als 7 Tage, hingegen das Dicke 14 Tage in Salz gelassen, hernach in einen gelinden Rauch gehängt werden; der Rauch muß aber nicht gar zu stark seyn, daß der Speck und die Würste davon warm werden; denn sobald solches geschieht, sind alle Würste verdorben, auch die Schinken und das übrige Fleisch wird ungeschmack.

M. 1563. Schnecken einzumachen, daß sie lang bleiben.

Nimm Walzerne Kleyen, streue sie in das Geschirr, wo du sie behalten willst, setz die Schnecken nacheinander hinein, daß die Blätter über sich stehen, streue wiederum die Kleyen darauf, daß nichts von einem Schnecken gesehen wird, streue auch Salz darunter, und laß sie an einem kühlen Ort stehen.

M. 1564. Schöpfffleisch zu erkennen, ob es gut seye.

Unter dem Schöpfffleisch versteht man nicht allein das Fleisch vom geschnittenen Hammel, sondern auch das Fleisch vom Schaaf. Das Fleisch der alten Schöpffen und Schaaf ist etwas zäh und braucht längere Zeit zum Kochen und Bratten. Das Schöpfffleisch muß Fett haben, muß gemästet seyn, wenn es gut schme-

den soll, doch muß man bey dem Letztern dahin sehen, daß es nicht gelb, sondern mehr weiß von der Farbe sey. Fleisch mit geibter Fette ist zwar nicht ungenießbar und unschmackhaft, doch ist das weiß fette Fleisch auf jedem Fall besser. Der Schlegel ist das beste Stück zum Bratten, nachdem folgt das Nierenstück welches meistens zum Kochen angewandt wird. Sodann folgt das Ruckstück, welches die Karbonaden liefert. Die Brust wird zum kochen und bratten angewandt. Der Hals und der Kopf wird als Zurwage vom Fleischhauer gegeben.

N. 1565. Schinken zu erhalten.

Diese nimm nachdem sie vorher sauber ausgewaschen worden, und laß sie in einem Hasen mit Wasser sieden, alsdann thue sie wieder heraus, reibe sie mit Salz und gestossenen Wacholderbeeren, aber nicht gar stark, lasse sie kalt werden, alsdann lege sie in ein Fäßlein, streue Rosmarin, Majoran und Lorberblätter dazwischen, schütte Essig und Wein darüber, daß solcher recht darüber geht. Setze es hierauf an einen kühlen Ort, wo aber kein Frost dazu kann, so erhalten sie sich ein halbes Jahr. Wenn sie verspeiset werden sollen, so müssen sie vorher gewässert werden, sonst sind sie sauer.

N. 1566. Schweinfleisch einzupökeln.

Nimm Kubelkraut, Pfeffer, Gewürznägerl, Lorberblätter, etwas Knoblauch, Margaront; Kronabetbeere, etwas Saliter, und Salz so viel du Fleisch hast. Dies alles vermischt, und stosse es untereinander, hernach reibe das Gestossene in das Fleisch recht hinein, und lasse es 14 Tage liegen, während welchen man es einmal umkehrt, damit das Untere in die Höhe komme. Man hängt es 5 bis 6 Tage in einen Rauchfang. Es braucht keinen andern als den gewöhnlichen Rauch, außer daß du des Tages einmal Kronabetholz rauchest. Nach den obgesagten 6 Tagen,

hänge es in die Luft, und Lasse es hängen, bis du es brauchst. Du kannst auch das Gepöckelte, ohne es zu selchen auf die Tafel geben.

N. 1567. Spanfärfeln zu mariniren.

Wann das Spanfärfel schon gepugt ist, so schneid es zu Stücken, den Kopf zerspalt, thue das Hirn hinweg, nimm halb Eßg halb Wasser und Salz, leg die Stück hinein, gib ein wenig Rosmarin und Lorberblätter dazu, laß weich kochen, thue es hernach auf eine Schüssel, nimm eine Pfanne, gieß von der Suppe, worin es gesotten worden, hinein, nimm so viel frischen Essig dazu als Suppen ist, thue wieder ein klein wenig Rosmarin und Lorberblätter daran, ein wenig Imber, Pfeffer und Muskatbläh, laß in einer Pfann kochen, so lang als ein paar Eyer, nimm frische Limonleblattel von 1 oder 2 Limonie, nachdem du viel Spanfärfel hast, laß einen Sud mit thun, gieß zuletzt etliche Löffel voll fettes Baumöl daran, thue es vom Feuer, leg das Spanfärfel in eine Reiu, unterlegs mit dem mitgesottenen Rosmarin, Lorber - Limonieblätter und Gewürz, das Gewürz muß ganzer genommen werden, gieß hernach die Suppe darüber, deck ein Brettel darauf, beschwers mit einem Stein, setz in einen Keller, oder kühlen Ort, in 5 oder 6 Tagen kannst du es schon brauchen.

N. 1568. Vögel zu bewahren.

Diese werden wie gewöhnlich, sauber gepugt, und die Gedärme herausgezogen, und an deren statt Wachholderbeere und etwas gesalzener Speck hinein gesteckt. Es müssen aber selbige recht frisch und erst gefangen worden seyn, alsdann kannst sie braten, aber nur so viel, daß sie recht durchaus heiß werden, auch salzen, wie sonst, lasse sie wieder kalt werden, und lege es in einen Kolonnen Hafen auf den Boden, streue aber Salz und Wachholderbeeren, auch etwas von den Beeren zwischen die Vögel, hierauf laß Butter zergehen, schütte selben auf die Vögel, decke sie gut zu.

Wenn du sie wohl in Aht nimmst, bleiben sie lange Zeit gut. Einige haben auch im Brauch, daß sie die Vögel ankatt dem Butter mit Salz bestreuen, auch wohl Wein darauf gießen, und sie mit Steinen beschweren.

N. 1569. Westphälische Würste zu machen.

Nimm 6 Pfund Rindfleisch und 2 Pfund Nierenfette, das Rindfleisch koch, die Nierenfette aber lasse nur überwallen. Hierauf hake beydes so klein, wie möglich, nimm hernach für 9 Pfenzung Semmel dazu, welche in der Rindsuppe vorher gewelcht und wieder ausgedrückt worden sind, auch Salz, gestossenen Pfeffer, gestossene Rägerl und abgeriebenes Wurstrant. Wenn du die ganze Masse fertig hast, so fülle sie in fette Rinderdärme, die recht rein sind, die Würste lasse etwas überkochen, und räuchere sie alsdann gelblicht. Man speiset sie zu Zuspeisen, oder stecket sie in Kohl, und läßt sie mit demselben warm werden, oder macht sie im Butter warm. Sie müssen aber bald verspeiset werden.

N. 1570. Wildprätt lange zu erhalten.

Stiede dasselbe in Essig, lasse es kalt werden, und setze es in den Keller, schneide die großen Knochen davon, so wird es sehr lange Zeit gut bleiben. Oder: Nimm frisches Wildprätt, lege es in einen Hasen, würze es wohl mit Pfeffer, schütte guten Weinessig darüber, beschwere es ziemlich stark mit Steinen und setze es in den Keller, so bleibt es sehr lang auch in der größten Hitze gut. Oder: Bestreue einen Wildzemer oder Keule mit ein wenig Salz, tunkte ein Serviet in Essig und schlag es um das Wildprätt so dicht, daß keine Luft dazu kann. Alsdann hänge es an einen lästigen trocknen Ort, und wenn du das Wildprätt bratten willst, so nimm es aus der Serviette, wässere es, und bratte es wie anderes Wild am Spieß.

V. A b ſ c h n i t t.

Unterschiedliche meist in der Küche zu
verfertigte Getränke und andere zu ei-
ner Haushaltung nützliche Sachen
zubereiten.

N. 1571. *Barbaroise* zu verfertigen.

Nimm für einen Kreuzer *Capillairekraut*, koche
es mit 1 halb Seitel Wasser eine gute Viertelstunde,
gieß das Wasser nebst dem Kraut durch ein Sieb in
ein Gefäß, gieß auch ein Pfund Zucker dazu, koche es
zum starken Flug, nimm den Schaum davon ab, so
ist es *Syrop Capillaire*. Wenn du ein Glas *Barva-
roise* haben willst, so gieße nach Belieben von diesem
Syrop Capillaire unter ein Glas kochende Milch, bey
einem starken Husten trinke Thee mit *Syrop Capillaire*,
so legt sich derselbe.

N. 1572. *Bischof* zu verfertigen.

Um in der Geschwindigkeit warmen *Bischof* zu
machen, werden zu 3 Seitelbottellen *Portlag*, oder
andern rothen Wein, 3 bis 4 Seitel bittere *Pomeran-
zen* mit einem Messer in der Schale ringsumher et-
was eingekerbt, auf einem Rost über gelindem Koh-
lenfeuer ziemlich braun gebraten, alsdann aber in ei-
nen, mit einem Deckel versehenen hinlänglich großen
Topf von Porzellan oder andere Masse, warm zer-
drückt, und anfänglich ungefähr mit 1 Viertelpfund
Zucker versüßt. Der Wein dazu muß, noch ehe die
Pomeranzen auf den Rost gelegt werden, in einen Thee-
kessel gethan, und zum Aufkochen über helles Feuer
gesetzt worden seyn, 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 sehr stark und hitzig ausfallen würde, wenn man dessen Geist nicht in etwas zu dämpfen suchte, so zünde den kochenden Wein während Hineingießen in den Topf, mit einem brennenden Papier an; alsdann rühre mit einem Löffel unter Hinzuthung noch mehreres Zuckers, alles zusammen so lange um, bis du glaubst, daß es genug ist. Denn sobald das Umrühren und die Bewegung aufhöret, sobald verlöscht auch die Flamme des angezündeten Weins. Wenn alles fertig ist, wird dieses Getränk nach der Art des Punsch nach und nach in Gläser eingeschenkt, und warm getrunken.

N. 1573. Caffee zu machen.

Nimm die Caffeebohnen erstlich in ein eisernes länglichtes rundes cylindrisches Gefäß, welches man an einigen Orten Caffeebacken zu nennen pflegt, oder in eine Pfanne, und halte sie über glühende Kohlen unter beständigem Umbdrehen oder Herumdrehen so lange gebrannt oder geröstet, bis sie ziemlich schwitzen und eine Kastanienbraune Farbe bekommen. Hernach werden dieselbe auf besondern zu diesem Gebrauch verfertigten Caffee-möhlen klein gemahlen. Von diesem Pulver nimm gemeinlich 2 Loth zu einer Kanne siedenden Wasser, welches entweder über das Caffeepulver gegossen wird, oder thue dieses, wenn das Wasser siedend heiß ist, in den Caffee-kessel oder Caffee-kanne, laß es nachgehends noch einmal über die Kohlen aufkochen, und ziehe, wenn es überlaufen will, das Gefäß von Kohlen hinweg, gieße sogleich, damit sich der Caffee bald setze und klar werde, ein klein wenig frisches Wasser hinein, oder wirf auch nur etwas gestossenen Zucker in die Kanne, und trink derselben, wenn er klar ist, aus Schälchen mit etwas Zucker, schwarz oder mit warmer Milch vermischt.

N. 1574. Chokolade zu verfertigen.

Auf eine halbe Maß Milch, nimm 4 Zettel Chokolade, ſchneide denſelben klein, und wann die Milch kocht, gieb ihn hinein, alsdann wenn der Chokolade gekocht hat, gieße ihn ab und ſprüdle ihn gut. Einige nehmen auch von 3 Eiern das Gelbe. dazu, es iſt aber dabey gut Acht zu haben, daß das Weiße von den Eiern nicht mit in den Chokolade kömmt, das würde ihn ganz verderben, daher iſt es beſſer du nimmſt gar keine Eier; wenn der Chokolade gut iſt, iſt es unnöthig. Man haben auch einige den Glauben, daß der Chokolade eigentlich nicht schön ſeye, wenn man ihn nicht zu Schaum ſprüdle, aber der Schaum iſt Schaum, daß heißt überflüſſige Luft, die in den Magen kömmt, und unndüßiger Weiße Blähungen macht. Etwas anfrühren kanſt du ihn wohl, damit ſich der Chokolade nicht zu Boden ſetzt, (wiewohl du das auch nicht thun mußt wenn er recht gemacht, und fein geſchnitten iſt, und mit der Milch gekocht hat;) und daher mag wohl die falſche Meynung entſtanden ſeyn, daß man darnum ſprüdle, um Schaum zu haben.

N. 1575. Eyerbrod kleines zu backen.

Nimm 1 Achtel Rindmehl, ſiege es zu einem Ofen, daß es laulich wird, nimm ein halb Sittel Biergerm, und ein wenig laulichte Milch, mache einen Tatz, und laß ihn gehen, hernach nimm Milch, laß laulich werden, ſchlag 20 Eier darein, ſprüdels wohl durcheinander, mache den Tatz damit gar an, laß $\frac{1}{2}$ Pfund geſalznen Butter zergehen, und knets ihn auch darunter ab, laß ihn bey einem warmen Ofen recht aufgehen, mach hernach Laibl daraus, ſchmier es über ſich mit Butter, damit es keine ſpore Rinden bekommt, und gieb es in den Backofen.

N. 1576. Himbeer oder Bertramessig zu machen.

Suche die Himbeeren gut aus, daß keine Bitter

darunter find, und thue sie in eine große Flasche, gieß guten Essig darauf, und setze ihn an die Sonne, daß er distilliret, wenn die Beeren weiß geworden, kannst sie heraus und andere dafür hinein thun, so wird er desto stärker, du mußt ihn auch, so lang er an der Sonne stehet, nicht zu fest binden, wenn du ihn aber von der Sonne thust, müssen die Beeren heraus, sonst verdorbt er. Oder: Nimm 5 Maas Essig, 5 Händevoll abgezapften Bertram, 4 Happel Zwiebel 24 Scharlotten 80 Pfefferkern, 24 Kern weißes Gewürz, um $\frac{1}{2}$ Kreuzer Himber, thue alles in eine Flasche, laß es 4 Wochen in der Sonne distilliren, noch besser aber ist es auf der Heerdstatt.

N. 1577. Limonadepulver zu machen.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, womit du von 3 bis 4 Zitronen das Gelbe der Schaafe abreibst. Diesen Zucker reibe auf einem Reibeisen ganz fein in eine Schüssel, und drucke darauf den Saft von den abgeriebenen Zitronen, laß diese Masse in einen warmen Ofen trocken werden, daß du sie zu einem feinen Pulver reiben kannst. Unter diesen mische $\frac{1}{2}$ Pfund Weinsteinram. Von diesem Pulver kannst du täglich etwa 2 Loth oder mehr unter das Wasser mischen, so wie jeder nach seinem Geschmack es für gut findet. Oder: Mische 2 und $\frac{1}{2}$ Unze Delzucker, der durch Abreiben des Zuckers von dem Gelben der Zitronen erhalten wird, und 2 Skrupel Sauerfleesalz untereinander, und thue davon so viel Theelöffelvoll in ein Glas Wasser, daß es ihnen angenehmen Geschmack erhält. Diese Limonade schmeckt beynaheliebllicher, als die erste.

N. 1578. Mandelmilch zu machen.

Nimm 3 Pfund Zucker, gieß 3 Seitel Wasser darauf, und laß ihn so lang sieden, bis er sich spinnet, hernach nimm 12 Loth ausgelöste Melanckerne, 12 Loth Zirkelnüßel, 8 Loth ausgelöste Kirbiskern, 4 Loth bittere Mandelkern, dieses alles wie fein Mehl

Klein geſtoſſen, gieße $\frac{1}{2}$ Maas Waſſer darauf, und drücke es durch ein Tuch recht gut aus, alſdann gieße ſolches in obgedachten Zucker, und laß es miteinander ſo lang ſieden als ein hartes Ey, hernach klopf von einem Ey die Klar auf, thue ſolches darunter, laß ſie ein wenig ſieden, und ſeihe ſie durch ein feines Tuch, laß kalt werden, und füll ſie in eine gläſerne Flaſche, ſo iſt ſie fertig.

N. 1579. Mandelmilch warme.

Nimm 1 Pfund Mandeln, ſchwälle ſie, ziehe ſie ab, und ſtoße ſie ſo fein als möglich, gieß 12 Schaa-len voll ſiedendes Waſſer darauf, rühre es ſo lang, biß die Mandeln mit dem Waſſer abgekühlt und durchpreßt werden können. Wenn ſie geſehen, zuckere ſie daß ſie süß wird, wie du ſie wißt, ſetze ſie auf ein Kohlfener, und rühr ſie immer auf einer Seite um, biß ſie dick wird, auf die Rezt gieß ſo viel Pomeranzenwaſſer hinein, als nothwendig iſt, und gieß ſie in Kaffeſchaalen. Wenn du einen Geruch wißt, muß du vorher Limoniſchäller, Zimmet und Vanille in dem Waſſer ſieden laſſen, welches du mit den Mandeln durchgepreßt haſt.

N. 1580. Milchbrod zu backen.

Nimm ein Achtel ſchönes Rundmehl, ſtelle es zu den Ofen, daß es durch und durch warm wird, nimm $\frac{1}{2}$ Seitel gut gewäſſerte Biergerm, und 2 Maas friſch gemolkene Milch, nimm von dieſer Milch ein wenig, laß laulich werden, gieß ſie in die Germ, und rühre ſie durcheinander, mach mit dieſen ein Mehl-dampfel an, laß es gehen, wenn das Dämpfel ein wenig gegangen iſt, ſo mache den übrigen Teig mit der andern Milch an, ſo auch laulich ſeyn muß, arbeite ihn durcheinander ab, doch nicht ſo ſtark, als ein anderes Brod, nimm hernach $\frac{1}{2}$ Pfund friſch geſalzenen Butter, der nicht ſauer oder ſchmierglet iſt, knete ihn zulezt auch darunter, mach den Teig zuſammen, laß

ihn wieder gehen, und wenn er genug gegangen ist, so mache Salz in Größe nach Belieben, laß wieder ein wenig vor dem Ofen gehen, bestreich es mit frischem Wasser, und schieb es in Backofen.

N. 1581. Milch zum Wasser abgießen zu machen.

Nimm $\frac{1}{8}$ Pfund Pignoll, $\frac{1}{8}$ Pfund Mandeln, und $\frac{1}{8}$ Pfund aufgelöste Melankern, stosse alles so klein, als es seyn kann, hernach siebe 1 Pfund feinen Zucker mit einem Seitel Wasser, so lang, bis ein schwerer Tropfen fällt, thue das Beklossene darein, laß es nicht mehr siedern, rühre es wohl untereinander, treibe es durch ein Haarsieb in einen Weidling, und rühre es darin eine gute Stund ab, daß es schön weiß wird, wenn du einen Geruch haben willst, so reibe Pomeranzen oder Limonte auf einen Zucker subtil herunter, und gieb von obiger Masse einen Löffelvoll hinein, und treib sie mit den Stößel ab, sodann in dem Weidling alles untereinander gerührt, so ist es fertig.

N. 1582. Osterflecken zu backen.

Nimm in einen Weidling 2 Pfund Mehl, stell es zum Ofen, daß es ein wenig warm wird; hernach gieb in ein Häferl 4 Eyerdötter, nicht gar eine halbe Maas laulichtes Obery, ein Viertelpfund zerlassenen Butter, ein halb Seitel gewässerte Germ, sprüde es untereinander, salze das Mehl, und giesse das Abgesprüdete darein, schlage den Salz gut ab; hernach walte ihn 4 Fingerdick aus, lege ihn auf Blattel, und laß ihn gehen, und wenn er gegangen ist, bestreiche ihn mit Eyern, und backe ihn schön.

N. 1583. Punsch zu machen.

Um einen recht guten Punsch zu verfertigen, nimm auf 1 Maas Theewasser von Holländerthee $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoffenen Zucker, welchen du vorher mit Limonte abreiben kannst, von 8 Limonten drücke den Saft mit einer Limontepresse durch ein Sieb zu dem Zucker

in einen Topf. Dann wird Thee und $\frac{1}{2}$ Bouteille
 Rack dazu gegossen, laß es eine Weile stehen, wenn
 du es erstlich recht durcheinander gerührt hast. Willst
 du aber daß der Spiritus nicht verfliege, so decke den
 Topf fest zu. Willst du dir aber nur ein Seitelglas
 voll machen, so nimm den Saft von 2 Limonien, den
 Zucker ungesähr den 12ten Theil des Glases, und 3
 Eßlöffel von Rack, giesse ihn darauf, und rühre alles
 gut untereinander, so ist er fertig.

N. 1584. Schotto zu machen.

Nimm auf 1 Seitel guten Wein, 10 Eyerbö-
 tter, ein gutes Stück Zucker, ein Stückel Zimmet, ei-
 ne ganze Limonieschaale, dieses alles gieb in einem rei-
 nen Hasen, sprüde es gut durcheinander, setze es zu
 einer Blut, und sprüde es, bis es zu steigen und dick
 zu werden anfängt, gieb es in ein Bechert. Oder:
 Reibe von einen großen Pomeranzen und halben Limo-
 nie auf ein Viertel Zucker die Schaale sauber ab,
 schabe ihn in ein Häserl, drücke den Saft von beyden
 darau, gieb 6 Eyerbötter, 4 Eyergruppen Wein 3 Ey-
 ergruppen Wasser, oder noch von einem Pomeranzen den
 Saft daran, sprüde alles gut ab, stosse den übrigen
 Zucker darunter, setze das Häserl auf eine Blut, sprü-
 de es beständig, bis er recht dick wird, und schön auf-
 gehet, alsdann schütt es in die Chokoladebechert, und
 bähe Semmel dazu.