Sechster Abschnitt.

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

Erste Abtheilung.

Eingemachte und eingesottene Früchte.

1475. Agras einzusieden.

Nimm schöne grüne Agras, die nicht zeitig sind, thue sie schön putzen, hernach tupfe selbe durch und durch mit einer Stecknadel klein ab. Nimm ein kupfernes Becken mit einem Deckel, treibe es mit Essig und Salz ab, lasse es zwei Stunde stehen, hernach nimm ein heißes Wasser, gieße es in ein Becken, lasse es sieden, alsdann schütte die Agras darein, und lasse sie darin, bis sie in der Höhe schwimmen. Wenn solches geschehen, so nimm sie vom Feuer, und lasse sie über Nacht in demselben Wasser stehen, alsdann gieße solches herab, und gieße ein frisches daran, und so zwei Tage hintereinander. Nach diesem nimm ein Pfund Agras und ein Pfund gesähten Zucker, gieße ein halbes Seitel Wasser darauf, lasse ihn sieden, wenn er über und über gesotten hat, so thue die Agras darein, sie müssen aber nicht sieden, sondern nur

weich werden, hernach lasse sie abkühlen und fülle solche in die Gläser.

1476. Zitronenschalen einzumachen.

Nimm schöne Zitronen so nicht viel mahlicht sind, schneide sie zu Spalten, wie du willst, aber gemeiniglich werden sie vier fingerbreit geschnitten, aber schön gleich, das Saure muß sauber herausgeschnitten werden, dann gleich in einen Häfen gelegt, das mit frischem Wasser gefüllt ist, und lasse sie neun oder zehn Tage wässern, aber alle Tage in der Früh und auf die Nacht mußt du frisches Wasser darauf schütten, die ersten drei Tage müssen sie allezeit gesalzen werden, hernach lasse in einer messingenen Pfanne Wasser sieden, thue die Spalten hinein, und lasse sie eine halbe Viertelstunde sieden, dann probiere sie also: nimm eine saubere Gabel, spieße ein Stückel an, und wenn es gern herunter gehet, so sind sie genug gesotten, nimm sie aus dem Wasser, lege sie in einen Hafen, schütte kaltes Wasser darauf, und lasse sie in diesem eine gute Viertelstunde lang stehen; alsdann seihe dieses wieder herunter, gib nochmal frisches Wasser darauf, und seihe es wieder ab, hernach bereite ein sauberes Tuch, zwei oder dreimal auf, lege eine nach der andern darauf, decke sie wieder mit einem Tuche zu, und lasse sie trocknen. Dann lege Zucker in ein messingenes Becken, und gieße so viel Wasser darauf, daß es genug Saft wird; setze ihn dann über ein Kohlenfeuer, und lasse ihn so lange sieden, bis er eine mittlere Dicke bekömmt, damit er sich in die Schalen setzen kann seihe ihn durch ein Tüchel, und schütte ihn kalt auf trockene Zitronen, daß er darüber gehet, den andern Tag seihe den Saft in ein messingenes Becken, lege ein Stück Zucker daran, und lasse ihn einsieden, und schütte ihn, wenn er dicker wird als das erstemal, kalt darüber. Dieses mußt du drei oder viermal machen, allezeit den andern Teig abseihen, und wieder dicker gesotten, zuletzt lege sie in ein Glas, beschwere sie mit einem Kieselsteine,

verbinde sie mit einem Papier, stich Löcher darein, und behalte sie an einem kühlen Orte auf.

1477. Dientel einzusieden.

Nimm Dienteln so nicht weich, doch schön roth sind, wasche sie sauber aus, nimm auf ein Pfund Dienteln ein Pfund Zucker, und siede ihn, daß er schwere Tropfen wirft. Schütte die Dienteln darein, lasse es gemach sieden, bis sie sich ein wenig sulzen, fasse sie mit einem Zuckerlöffel in die warmen Gläser. Laß den Saft noch dicker sieden, bis er sich fast sulzt, gieße ihn laulicht darüber, verbinde es mit Papier, worin Löcher sind.

1478. Feigen einzusieden.

Nimm Feigen, wenn sie noch grün und hart sind, die im Herbste sind besser, als die im Frühjahre, schneide sie in der Länge nach von einander, und thue die Kerne und das Rauhe heraus. Wenn du sie lang schneiden, willst, mußt du sie zuvor liegen lassen, damit sie zähe werden, sonst thun sie gern zerspringen. Alsdann lege sie in ein Wasser, nimm eine kupferne Rein mit einem Deckel, reibe solche mit Salz und Essig aus, thue sie darein, und gieße Wasser darauf, auch einen oder zwei Löffelvoll Essig, und eine Messerspitzvoll Salz, decke sie mit dem kupferuen Deckel zu, setze sie auf ein Kohlenfeuer, und lasse es sehr langsam sieden, manchmal thue es ein wenig schütteln, und mit einem Zuckerlöffel abgießen, und wenn sie auf einer Seite grün werden, so kehre sie auf die andere um. Nur mußt du hauptsächlich acht geben, daß sie nicht zu heiß haben, sie werden sonst weich. Wenn sie alsdann hübsch grün sind, so lasse sie in einer Rein überkühlen, und fülle sie sodann in die Gläser.

1479. Hetschepetsch einzusieden.

Nimm die Hetschepetsch, wenn sie der Reif schon überbrannt hat, putze die Kerne und das Rauhe sauber heraus; schneide die Stängel halb ab, was aber Knospen

sind, laß beysammen, wenn sie also gerichtet, so decke sie zu, und lasse sie einen halben Tag im Zimmer stehen, daß sie so weich werden, daß man sie ein wenig greifen kann, läutere dann einen Zucker nicht zu dünn, und thue die Hetschepetsch in den siedenden Saft, kehre sie etlichemal auf dem Feuer um, du darfst sie aber nicht lange darüber lassen, alsdann schütte sie aus dem Pfandel in ein Geschirr, daß es abkühlt, hernach richte sie in ein Glas, und gieße die Soße darüber, einige thun sie anstatt im warmen Zimmer stehen zu lassen, mit einem warmen Wasser abbrennen, dann zudecken, und eine Viertelstunde stehen lassen, nach diesem machen sie es wie oben gemeldet worden ist. Du mußt auch bei dem Aufmachen Acht geben, daß sie nicht zu viel auseinander gedrückt werden; wer will, kann sie anstatt des Putzens zuvor in mit Wasser überbrannte Gewürznägel stecken, den Zucker mußt du auch nicht zu hart noch zu weich sieden lassen; durch ersteres wird sie zu fest, und durch letzteres zu pappel, und lassen sich nicht gut kandiren, du mußt also genau beobachten, daß sie die mittelmäßige Feste behalten.

1480. Quitten einzusieden.

Schäle Quitten, und schneide sie in vier Theile, hernach läutere den Zucker, laß ihn im Wasser sieden, gib abgeschlagene Eierklar hinein, den Faum nimm weg, und lege die Quitten in den siedenden Zucker, laß selbe sieden, daß sie nicht zu weich werden, diese nimm heraus, und lege andere hinein; wenn auch diese gesotten und heraus genommen sind, so laß den Zucker einsieden, bis es schwere Tropfen wirft, die Quitten bestecke mit geschnittenen Zimmet und Nägerln, und gieße den Saft darüber.

1481. Limonie- oder Pomeranzenschalen, gelbe, einzumachen.

Schneide die Schalen, wie du willst, aber das Weiße muß herausgeschnitten werden, wässere sie etlichemal ab, daß das Bittere wegkommt, überbrenne sie her-

nach mit siedendem Wasser, nimm sie dann heraus, und leg sie wieder in ein frisches, laß sie wieder zwischen zwei 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.

1482. Marillen einzusieden.

Nimm recht zeitige Marillen, drücke sie im härenen Siebe aus, wenn sie durchgeschlagen sind, so thue sie in ein messingenes Becken, nimm auf ein Pfund Salsen ein Viertel-Pfund gestoßenen Zucker in das Becken, setze sie auf die Gluht, und laß es sieden, bis es sich sulzen thut, aber immerzu aufrühren, daß es nicht anbrennt, und wenn es sich recht sulzt, so setze sie von der Gluht, laß es abkühlen, und fülle sie ein.

1483. Maulbeeren einzusieden.

Nimm zwei Theile Beeren, und einen Theil Zucker nach dem Gewichte. Der Zucker wird gekocht, bis er sich ziehen läßt; alsdann werden die Maulbeeren hinein gethan und gekocht, bis es dick ist; sollte der Zucker noch nicht dick seyn, und die Maulbeere wollten entzweikochen, so thue dieselben in Einmachgläser, und laß den Zucker noch kochen, bis er dick genug ist, wird er nach etlichen Tagen wieder dünne, so koche solchen noch einmal auf, und thue ein frisches Stück Zucker dazu. Dieses wußt du bey allen Eingemachten beobachten, auch mußt du die Zuckergläser erst über den Dampf halten, daß sie warm werden.

1484. Muskatellerbirn einzumachen.

Nimm die Birnen, wenn sie zeitig sind, aber je grüner, desto besser, auch die maligt oder steinigt sind, schäle sie recht subtil, stich die Bozen aus, und lege die Birnen in ein frisches Wasser; unterdessen du sie schälst, so siede in einem andern den Zucker fein, und seihe ihn, laß ihn dann abkühlen, und wenn er laulicht ist, so seihe das Wasser von den Birnen ab, und thue sie in den Zucker, laß sie ganz weich sieden, bis sie sich ein wenig grei-

fin lassen, alsdann thue sie heraus, laß sie ein wenig abkühlen, und richte sie in die Gläser, den Saft laß noch ein wenig dicker sieden, alsdann laß ihn kalt werden, und gib ihn darüber, lege ein Glas darauf, und schwere es mit einem kleinen Steinchen ein wenig ein, du mußt wohl dazu sehen; wenn es wässericht ist, dann lege noch ein wenig Zucker nach, und siede sie also wieder ab.

1485. Nüsse, grüne, einzumachen.

Nimm Nüsse um Johannis Zeit, stich kreuzweis durch und durch hinein, und rupfe sie klein ab, hernach lasse sie vier und zwanzig Tage wässern, und gieße alle Tage dreimal frisches Wasser darauf. Laß sie hernach in einem saubern Wasser wie ein hartes Ei sieden, wässere sie mit frischem Wasser wieder ab, trockne sie mit einem Tuche sauber ab, spicke sie mit geschnittenem Zimmet, und Nägerl, nimm auf ein Pfund eine halbe Wasser, daß es hübsch dick wird, richte die Nüsse in ein Glas, und den Zucker kalt darauf, und laß sie zwei Tage stehen, seihe sie wieder ab, lege zu den abgesiehenen ein Bröckel Zucker dazu, übersiede sie, dazu gieße ihn wieder kalt darauf. und so fort, bis der Zucker die rechte Dicke hat, lege allezeit ein Papier darauf, und schwere sie ein wenig.

1486. Pfirschen einzusieden.

Nimm sehr große und gute Pfirschen, da sie noch ganz grün sind, siede sie in einem Becken, bis sie sich das Häutchen ganz fein abziehen lassen, lege sie hernach in ein frisches Wasser, putze eine kupferne Pfanne mit Salz und Essig aus. Thue sie hinein, decke sie gut zu, und vermache sie mit einem Tuche; laß sie auf einem Kohlenfeuer gemach aufsieden, wenn sie recht heiß sind, setze selbe zwei Tage in den Keller. Läutere den Zucker, thue die abgesiebten Pfirschen hinein, laß sie in einer Pfanne gemach aufsieden, und hernach in selber abkühlen.

1487. Pomeranzen einzumachen.

Durchstich die Pomeranzen einigemal mit einer gro-

ßen Stecknadel, lege solche in ein frisches Wasser, laß sie über Nacht darin liegen, dann laß sie im Wasser gut sieden. Wenn das Wasser gelb ist, so nimm ein anderes, und laß sie wieder sieden. Das thue also fünfmal, daß das Häutige davon kommt; dann lasse selbe über Nacht im frischen Wasser liegen. Am andern Tage siede sie wiederum, bis sie mürbe werden, und das Wasser sich nicht mehr gielbt, sondern schön grün färbt; dann nimm auf ein Pfund Pomeranzen fünf Vierling 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 seihe den Saft herunter, nimm den übrigen Zucker darunter, laß ihn wieder dick einsieden, und dieses, so oft als es nöthig ist, daß sich die Pomeranzen recht einsaugen, und der Saft dick genug ist.

1488. Ribisel einzusieden.

Nimm auf ein Pfund Ribisel, ein Viertel-Pfund Zucker, grob gestoßen, die Ribisel reble ab, wasche sie sauber mit frischem Wasser aus, thue sie in eine messingene Pfanne, den Zucker darauf, setze sie auf die Gluht, lasse es recht lang sieden, bis sie sich völlig sulzen, und recht dick werden, hernach laß sie abkühlen, und fülle sie in ein Glas ein.

1489. Weichsel einzusieden.

Erstlich nimm ein Pfund Zucker, und ein Pfund Weichseln, stoße den Zucker in ein Wasser, wie du die Oblaten einstoßest, gib ihn in ein messingenes Becken, und laß ihn sieden bis er zergangen ist, hernach zupfe die Stängeln von den Weichseln, thue sie in den Zucker, laß es eine halbe Viertelstunde sieden, aber nicht länger. Nimm die Weichseln heraus auf ein Teller, lasse sie auskühlen, hernach thue ein halbes Loth Nägerl in den Saft, lasse sie mitsieden, bis es schwere Tropfen wirft, gib die Weichseln in das Glas, und seihe den Saft durch ein Tüchel,

daß das Gewürz heraus kommt, stelle ihn mit dem Becken in ein Wasser, daß er auskühlet. Hernach, wenn er kühl ist, so gieße ihn über die Weichseln in das Glas, und binde es zu.

1490. Weichseln einzumachen.

Nimm ein Glas oder Zuckerhafen, streue schönen gefähten Zucker wohl 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 darauf; doch ist zu merken, daß du den Weichseln die Stängel halb abschneidest, und wenn der Zucker an den Boden, und die Weichsel darauf gerichtet sind, mußt du ein wenig Essig dazu gießen, darnach erst wieder Weichseln, Zucker und Essig, und so fort, hernach das Glas wohl vermachen, und bey einem Vierteljahr lang an der Sonne distilliren lassen, sie bleiben so völlig und schön, als ob du sie erst gebrockt hättest.

Zweyte Abtheilung.

Säfte.

1491. Aepfelsaft.

Nimm Borstorferäptel, reibe sie auf einem Reibeisen, presse den Saft aus, laß ihn über Nacht stehen, seihe das Helle davon ab; auf eine Maß Saft nimm ein Viertel-Pfund Zucker, siede solchen in rechter Dicke, drücke ein wenig Zitronensaft darein, und laß es noch einige Sude thun. Wenn du willst, so kannst du auch diesen Saft ohne Zucker sieden, welches ebenfalls recht seyn wird.

1492. Alkermessaft.

Reble zwei ein halbes Maß recht zeitige Alkermes-

beere ab, nimm in ein messingenes Becken ein halbes Pfund Zucker und ein halbes Seitel Wasser, laß ihn sieden, saume ihn ab, hernach thue die Alkermes darein, laß sie gemach sieden, daß sie sich auflösen, hernach schütte sie auf ein feines Sieb oder Tuch, drücke sie aus, nimm den Saft wieder in ein messingenes Becken, und noch ein halbes Pfund Zucker dazu, laß es sieden, bis es die rechte Dicke hat, saume sie sauber ab, hernach fülle den Saft in die Gläser oder Geschirre.

1493. Birnensaft.

Dieser kann auch wie der Aepfelsaft bereitet werden. Jedoch nimm die besten und saftigsten Birnen, stoße sie zu einem völligen Muse, presse den Saft aus, lasse solchen sieben Stunden lang sieden, und schäume ihn wohl ab. Wenn dieser Saft so dick wie Honig wird, und bräunlicht aussieht, so ist er recht.

1494. Bockshörnersaft.

Nimm fünfzehn weiße große Magenköpfe sammt dem Saamen, schneide die Botzen und Stängel sauber heraus, und schneide sie klein, auch drei frische Bockshörner, und vier Loth süßes Holz, das geschaben und geschnitten ist, dazu; dieses siede in einem Becken mit zwei Halbe Wasser eine halbe Stunde, hernach seihe es durch ein Tuch. Nimm zwey Pfund Zucker in ein Becken, gib den Saft darauf, gib zwei abgeschlagene Eierklar hinein, setze sie auf die Gluht, und laß sie gemach sieden, bis es die Dicke eines Saftes bekommt, und seihe sie durch ein wollenes Tuch oder Flanell.

1495. Erdbeersaft.

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

1496. Gelber Rübensaft.

Reibe geputzte gelbe Rüben, und drücke den Saft durch ein Tuch; hernach gib selben in eine glasirte Rein, und saume ihn während dem Sieden öfters ab, laß ihn

so lange sieden, bis er nicht mehr saumet, und so dick wird, daß er doch durch ein Tuch gehet.

1497. Granatäpfelsaft.

Thue vorher die Körner aus den Granatäpfeln heraus, und zerreibe sie auf einer Schüssel recht gut, seihe sie sodann durch ein Sieb. Wenn du nun drei Loth von diesem Safte hast, so kannst du ein halbes Pfund Zucker dazu thun, siede aber vorher diesen Zucker recht dick, bis er an einem Löffel hängen bleibt, gieße die durchgelaufenen Granatäpfel fast in den Zucker.

1498. Himbeersaft.

Nimm gute, zeitige Himbeer, thue sie in einen Hafen, zerdrücke sie mit einem Kochlöffel, stelle sie über Nacht in den Keller: den andern Tag drücke sie durch ein Tuch, daß der Saft heraus kommt. Auf eine Maß Saft gehört ein Pfund Zucker, und von zwei Limonien den Saft, alsdann den Zucker gut auf die gelben Limonieschalen gut abgerieben, gieße den Saft sammt dem Zucker in ein Becken, stelle ihn auf die Gluht, und lasse ihn eine halbe Stunde sieden, verrühre ihn gut; laß den Saft ein wenig abkühlen, und fülle ihn in die Gläser, den andern Tag gieße ein wenig süßes Mandelöhl darauf.

1499. Kirschensaft.

Pflücke saure Kirschen vom Stiele ab, thue sie so wie sie sind in den Einmachkessel, rühre sie, und lasse sie auf dem Kohlenfeuer zur Supp kochen, dann seihe den Saft durch ein Tuch in ein porzelainenes Geschirr, und wäge ihn, rechne davon ab, was das leere Geschirr vorher gewogen hat, und nimm auf ein Pfund Saft ein halbes Pfund Zucker, thue beydes in einen recht reinen und trocknen Einmachkessel, rühre es, und lasse es kochen, bis der Saft recht dick ist, dann thue es in ein Einmachglas.

1500. Kornblumensaft.

Gieße auf acht Loth gezupfte Kornblumen, ein gutes Seitel siedendes Wasser, dieses lasse zugedeckt zehn oder zwölf Stunden stehen, hernach drücke sie durch; auf ein-

Seitel von diesem Safte nimm ein Pfund Zucker, und lasse es zusammen in einem messingenen Becken einige Walle aufthun, dann seihe sie durch ein Tuch, und fülle sie in die Gläser ein.

1501. Kornblumensaft auf andere Art.

Zupfe die Blattel sauber ab, stoße sie mit gestoßenem Zucker in einem steinernen Mörser, den Saft ausgepreßt, und in eine Zinnschüssel gegossen, lege in ein Seitel Saft sechszehn Loth Zucker brockelweise hinein, laß ihn in der Schüssel auf einer Gluhtpfanne langsam einsieden, bis er gesulzt vom Löffel fällt, du mußt mit keinem Eisen hinein greifen, denn er wird roth davon, sondern ihn allezeit mit einem Silberlöffel umrühren, dann in die Gläser wie dem Veilchensaft gefüllt.

1502. Kräutersaft.

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

1503. Limonadesaft.

Drücke von mehreren Limonien den Saft aus, daß es ein halbes Seitel wird, reibe vorher die Schalen davon an einem Stücke von einem Viertel-Pfund Zucker ab, gib das Abgeriebene, den übrigen Zucker, und den ausgepreßten Saft zusammen, laß es einen einzigen Sud aufthun, seihe ihn durch ein Tuch, laß ihn abkühlen, und fülle ihn kalt in ein trockenes Glas, nimm einen guten Löffelvoll auf ein Glas Wasser zum Abgießen.

1504. Mandelmilchsaft.

Schwelle ein halbes Pfund süße Mandeln, und acht bittere dazu, stoße 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 ein Pfund überstoßenen Zucker, gieße die durchgesiehene Mandelmilch darauf, und laß ihn einen Sud aufthun, seihe ihn durch ein Tuch,

laß ihn kalt werden, gib einen Geruch mit Pomeranzenblühwasser, und fülle ihn in ein Zuckerglas, binde es zu, und stich in das Papier Löcher.

1505. Maschanzkeräpfelsaft.

Erstlich nimm große Maschanzkeräpfel, schäle sie, und stich den Botzen und Stängel heraus, hernach nimm ein neues Reibeisen, welches auf Holz ist, und reibe die Aepfel auf dem Reibeisen, bis auf die Botzen ab, daß aber nichts von den Botzen oder Körnern unter die geriebenen Aepfel kömmt, nach diesem nimm eine Serviette: thue allezeit einen zinnernen Anrichtlöffel in die Serviette, drücke sie fest aus, und so fort, bis die geriebenen Aepfel gar sind, nachdem lasse den Saft in ein leinwandenes Tuch laufen, nimm auf eine Maß anderthalb Pfund weißen Zuckerkandel, überstoße ihn, thue die Fäden heraus, thue den Zucker in ein messingenes Becken, und schütte den Saft darauf, darnach setze ihn an das Kohlenfeuer, und lasse ihn sieden, bis er schwere Tropfen wirft, nach diesem fülle ihn in ein kleines Einmachgläschen ein, lasse ihn über Nacht auskühlen, binde ihn mit Papier zu, stupfe aber das Papier, daß er Luft hat.

1506. Maulbeersaft.

Nimm zeitige Maulbeere, zerdrücke selbe in ein sauberes Geschirr durch ein Tuch; auf eine Halbe von diesem ausgepreßten Safte nimm ein Pfund schön weiß gefähten Zucker, thue selben in ein messingenes Becken, oder neuglasirte Rein, und lasse ihn bis er dick genug ist, sieden, und wenn du ihn schon von dem Feuer wegthun willst, so drücke von einer Limonie den Saft darein, und laß ihn damit abkühlen, vorhero aber schneide etwelche Limonieschalen darein, er bekommt einen sehr angenehmen Geschmack davon. Wenn er kalt ist, so thue die Schalen heraus, und fülle ihn in die Einmachgläser.

1507. Pfirschenblühsaft.

Nimm zwölf Loth abgezupfte rothe Pfirschenblüthe, stoße sie in einem steinernen Mörser, gib sie in ein zin-

nernes Geschirr und gieße ein Seitel siedendes Wasser darauf, lasse sie vier und zwanzig Stunden zugedeckt stehen, und seihe sie durch ein Tuch, lasse ihn mit einem Pfunde Zucker sieden, bis er sich sulzt, laß ihn auskühlen, und gib ihn in die Gläser.

1508. Pomeranzensaft.

Nimm ein Pfund Zucker, läutere ihn, und lasse ihn hernach so lange sieden, bis er dick wird, dann nimm von zwölf Pomeranzen den Saft, und gieße ihn in den geläuterten Zucker, reibe die gelben Schalen an einem Reibeisen ab, binde sie in ein Tüchel, lege es in siedendes Wasser, und laß es sieden, daß das Harte weggeht, hernach lege die gesottenen Schalen in den Zucker, lasse drei Sud aufthun, dann kalt werden, fülle ihn in ein Glas, und verbinde es.

1509. Punschsaft.

Nimm Pomeranzen und Limonien, reibe die Schalen an einem Stückel Zucker von drei Viertel-Pfund bey beyden ab, und drücke den Saft aus, daß es zwey halbe Seitel werden, von beyden gleiche Theile; gib drei Viertel-Pfund Zucker mit dem Safte in ein Becken, und lasse es einen einzigen Sud aufthun, seihe den Saft durch, und laß ihn abkühlen; du kannst den Rack entweder gleich darunter mischen, daß er nicht zu stark und nicht zu schwach ist, oder du kannst ihn allein lassen, mit Holländerthee, und mit diesen zwei Stücken einen Punsch verfertigen.

1510. Ribiselsaft zum Wasser abgießen.

Zerstoße die Ribisel, und presse sie durch ein Tuch, ziehe den Saft schön klar ab, und nimm auf ein Seitel Saft ein Pfund Zucker, dieß zusammen in das Einmachbecken, lasse, bis es gesulzte Tropfen macht, sieden, ein wenig abkühlen, und also in die Gläser gefüllt, oben ein wenig Mandelöhl darauf.

1511. Rosensaft.

Auf eine Halbe Honig nimm vier Loth rothe und

vier Loth weiße Rosen, vier Loth Salbeiblüthe, und vier Loth Brunellenblüthe. Dieses alles klein gestoßen, und wenn der Honig schön geläutert ist, darein geschüttet, so lange sieden lassen, als wie ein Zuckersaft. Hernach durch ein Tuch gedrückt, und den Saft aufgehoben; an das Dicke kannst du ein Paar Löffelvoll Honig thun, so ist es gut zu gebrauchen.

1512. Rübensaft.

Nimm den Saft, der im Herbste abrinnt, wenn du die Rüben eingehackt hast, seihe ihn sauber, und thue ihn in eine messingene Pfanne, oder sauber erdene Rein, setze ihn auf ein Kohlfeuer, und laß ihn gemach sieden, bis er ganz dick wird, er darf aber nicht gar so dick seyn, als der Aepfel- oder Birnsaft, für den Husten ist denselbe köstlich. Wenn du willst, kannst du ihn auch so machen, du kannst einen Rübensaft, und einen Vierling Zuckerkandel nehmen, ihn stoßen, den Saft daran gießen, und sieden lassen, bis er ein wenig dick wird, damit er sich aufbehalten läßt.

1513. Veilchensaft.

Zupfe das Blaue aus den Veilchen, von diesen nimm sechszehn Loth in ein zinnernes Geschirr, und gieße ein halbsiedendes Wasser darauf; diese lasse über Nacht stehen, drücke sie alsdann wohl durch ein Tuch, und nimm auf ein Seitel von diesem Safte ein Pfund feinen Zucker, laß es mitsammen in einer zinnernen Schüssel aufsieden, seihe den Saft durch eine Leinwand, und fülle ihn kalt in Gläser.

1514. Weichselsaft.

Reble die Weichseln vone dem Stängeln, stoße sie in einem steinenen Mörser, bis die Kerne ganz trocken sind; hernach thue sie in einen reinen Hafen, laß ihn acht und vierzig Stunden auskühlen mache leinene Säckchen, thue sie darein, und presse sie recht stark durch, daß die Kerne ganz trocken sind, alsdann spanne ein Tuch über den Hafen, seihe den Saft durch, habe acht, daß nichts

vom Dicken durchkömmt, nimm auf ein halbes Pfund zerschlagenen Zucker darein, fülle ihn in eine Flasche; sie darf aber nicht gar voll seyn, stoße drei Quintel Zimmet, und ein halbes Loth Nägel, fülle sie in ein neues leinenes Säckchen, und hänge es in die Flasche, verbinde sie gut mit einer Blase, laß es vierzehn Tage an der Sonne kochen, so ist der Saft gut, alsdann kannst du ihn mit Wein oder Wasser abgießen.

1515. Weinbeersaft.

Nimm Weinbeere, die schon etwas weich sind, zupfe sie ab, und stoße sie in einem hölzernen Mörser, drücke sie durch ein grobes Tuch, laß sie in einem glasirten Hafen über Nacht stehen, daß sich das Trübe auf den Boden setzet, hernach seihe es durch einen wollenen Sack, gieße es in ein Becken, und setze es auf die Gluht; nimm einen mittlern Zitronat, oder darnach du viel Weinbeersaft hast, alsdann reibe auf einem Reibeisen das Gelbe von der Zitrone ganz herab, nimm das Weiße und Saure, siede es dünn in den Saft, laß ihn so lange sieden, bis er ganz weich wird, daß du alles zerreiben kannst; alsdann seihe den Saft durch ein sauberes Tuch in ein glasirtes Geschirr, laß es wieder über Nacht stehen, hernach nimm ein Kandel Saft, ein Pfund schönen Zucker, gieße ihn in ein Becken, laß ihn sieden bis er etwas dick wird, und sich behalten läßt. Ehe du ihn vom Feuer thust, nimm das Gelbe von den Zitronen, und schneide es hinein, laß ihn fünf oder sechs Walle thun, alsdann ist er recht gesotten.

1516. Zuckersaft.

Nimm eine beliebige Menge Eyer, koche sie mit den Schalen im Wasser, bis sie hart sind. Darauf sondere die Schalen, schneide die Eyer quer durch, nimm das Gelbe heraus; und fülle die Hohlen des Eyerweißes mit gestoßenem feinen Zucker ganz voll. Hierauf lege die Hälfte wieder aufeinander, stelle sie in ein er-

denes Gefäß auf hölzerne Stäbe, so, daß unten ein ziemlicher Raum bleibt, und setze solches an einen kühlen Ort, oder vier und zwanzig Stunden in den Keller. So findest du auf den Boden des Gefäßes den sehr süßen Saft, der eigentlich der geschmolzene, und durch das Eyerweis filtrirte Zucker ist. Nimm davon von Zeit zu Zeit zwey Theelöffelvoll.

Dritte Abtheilung.

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

1517. Aepfel und Birnen zu konserviren.

Die Aepfel und Birnen können auch im Wasser eine lange Zeit den Winter über konservirt werden. Nimm bloß ein altes Weinfaß, schlage 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 Steine, 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 Birnen herausnimmst, so mußt du immer die zurückgebliebenen wieder gut zudecken, denn so bald solche auf dem Wasser schwimmen, werden sie schwarz, und verderben.

1518. Aepfel zu dörren.

Die Aepfel werden gemeiniglich ungeschält in vier Theile, oder wenn sie klein seyn möchten, nur in der Mitte entzwey geschnitten, thue selbige entweder in den Backofen, oder auf Siebe und Hurten schütten, und setze sie über den Ofen, und lasse sie also bey gelinder Wärme abdörren, doch darf nicht alles überhaupt

dick aufeinander geschüttet, sondern wohl auseinander getheilet werden, damit die Wärme allenthalben eindringen, und das Obst nicht übereinander weich werde, ersäuren und verfaulen möge. Wenn aber etwas von schönen, großen, süßen Aepfeln ausgedörrt werden soll, so müssen die Aepfel geschält, halbirt, oder in Viertel geschnitten, die Botzen und die Kernhäusel herausgemacht, die Aepfel aber in Zucker gesotten, hernach bey ganz gelinder Wärme gedörrt, mit Zucker bestreuet, und aufgehoben werden.

1519. Artischoken aufzubehalten

Schneide das Rauhe aus den Artischoken, fülle sie, nimm sie dann aus dem Wasser, und lege sie auf ein Tischtuch, daß sich das Wasser darausziehet, 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 Lack von Wasser, Weinessig und Salz, die nicht zu scharf ist, du mußt aber zu einem Kandel Wasser ein Seitel Weinessig nehmen. Wenn sie kalt ist, so gieße sie auf die Artischoken, schlage sie dann fest zu, und kehre oder schüttle das Fassel alle acht 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.

1520. Artischoken zu dörren.

Die Artischoken müssen also vorher ihrer Blätter beraubt, das an den Kern hangende Rauhe herausgenommen, und der Kern selbst lind aufgedörret werden; da es dann gleich viel ist, ob es in einem Siebe, auf einer Hurte, oder an dem Faden geschehe. Einige haben im Gebrauche, daß sie etwas von den äußern Blättern an dem Kerne hangen lassen, ihn in zwey oder auch vier 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 gedörrten Artischoken kannst du in Oehl oder Butter backen.

1521. Butter zu konserviren.

Nimm in einer guten Jahrszeit frische Butter, wasche solche so lange bis das Wasser klar und hell davon abläuft (wie du es beym Einsalzen zu thun pflegst) solche Butter thue in einen steinernen Hafen, (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 Gefäße mit Wasser, und zwar also, daß das Wasser höher als die Butter steht; dieß ist die Ursache, warum der Topf etwas leer bleiben muß: denn wegen des Ueberlaufens hat es keine Gefahr, wie bey dem Aussieden. Nun mache auf das allerlangsamste das Wasser laulicht, und auf das höchste Milchwarm, in solcher Wärme unterhalte es durch Herausnehmung eines Theils kalten und Zugießung etwas warmen Wassers, bis das dei Butter sich so langsam auflößt, das Schwere und Feuchte sich zu Boden angesetzt hat, und du durch die klare Butter, als durch einen klaren alten Wein hindurch sehen kannst. Nun hebe das Gefäß aus dem laulicht warmen Wasser, stelle es an einen kühlen Ort, klopfe öfters so lange wider das Gefäß, bis dei Butter nur ebenbald gesteben will, gieße sodann das Obers, z. B. ein Drittel, die Hälfte, oder drei Viertel, nach dem Verhältnisse der Güte der Butters ab, und verwahre sie in bequemen Gefäßen zum Gebrauche. Das Uebrige kannst du wie andere Kochbutter aussieden, daß also bey dieser Arbeit nichts zu Schaden oder verloren geht. Daß diese Arbeit am besten im May oder Brachmonate, weil die Butter zu dieser Jahrszeit am geschmackvollesten ist, verrichtet werde, ist fast überflüssig zu erinnern, und die Erfahrung lehret, daß die Winterbutter kaum ein Drittel gereinigte Butter gebe. Es ist zu bewundern, was für eine Menge Unreinigkeit in der Butter steckt, die sich hier zu Boden setzt, man kann kaum ohne Ekel feische Butter essen, wer diese Arbeit einmal zu machen versucht. Es werden bey

sechs Stunden erfordert, diese Arbeit zu verrichten. Man kann es nicht genug einschärfen, daß das Wasser in dem Hafen worein das Geschier mit Butter gesetzt wird, nicht warm, sondern nur lau seyn soll, und es steckt hierin der Hauptvortheil die Annehmlichkeiten zu erhalten. Es ist übrigens so vernünftig als leicht zu begreifen, daß du beym Kochen sehr wenig solcher gereinigter Butter nöthig hast, im Vergleich mit dem, was du sonst von gemeiner Butter zu einer Speise zu nehmen gewohnt bist. Sie ist sehr fett und leichtflüssig; du kannst sie auch, wenn du die Butter hernach mit süßer Milch abrührest in eine beliebige Form geben, und wieder in der Kühle erhärten lassen, und der frischen Butter sehr gleich machen.

1522. Butter aufzufrischen.

Diejenige Butter muß aufgefrischt werden, die verdorben ist; solches geschieht durch oft wiederholtes waschen mit frischem Wasser, daß man sie zum Kochen wieder gebrauchen kann. Es geschieht auf folgende Art: die Butter wird in ein reines Gefäß gelegt, recht frisches Wasser auf selbige gegossen, dann wird sie durchgearbeitet, und alsdann das Wasser sechs Stunde an einem kühlen Orte auf ihr stehen gelassen, dieses wird zehn bis dreizehnmahl so wiederholt.

1513. Cichorien aufzubehalten.

Zum Gebrauche in der Küche werden die ausgegrabenen Wurzeln im Keller in Sand gelegt. Man läßt auch das junge Kraut daran sitzen bleiben, weil solches, wenn es gelb geworden, wie die Antivien zum Salat gebraucht werden kann. Es läßt sich auch den ganzen Winter hindurch das Cichorienkraut als ein sehr gesunder Salat erhalten; wenn du im späten Herbste ein Fäßchen nimmst, solches mit guter Erde und den halben Theile Flußsand vermischt, anfüllst, auf allen Seiten und auch im Boden Löcher eines Daumes stark einbohrst, und vor jedes Loch eine Cichorienwurzln legst,

so, daß der Keim gerade vor ein Loch zu liegen kammt. 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 verspeisen kannst. Die Wurzelu selbst werden gereinigt, die Kerne herausgenommen, das Uebrige im Wasser abgesotten, mit Baumöhl, Essig, Pfeffer und Salz zu einem Salategemacht, und also gegessen. Du kannst sie auch noch auf viele andere Art zubereiten.

1524. Erbsen, grüne, aufzubehalten.

Nimm die ausgelösten Erbsen und übersiede sie im Salzwasser, seige sie ein wenig ab, und thue sie auf eine Reiter, stelle sie in die Sonne, und laß sie dörren. Thue sie in eine Schachtel, und bohre in der Höhe Löcher darein, damit sie Luft haben. Du kannst sie aufbehalten so lange du willst. Oder: Nimm zeitige Erbsen, laß sie aus, setze Wasser zum Feuer und laß es wohl sieden; sodann schütte die Erbsen hinein, und ziehe sie zurück, laß sie zwey, längstens drei Vaterunserlang stehen, seihe sie ab, schütte sie auf ein Papier, und laß sie geschwind trocknen, und wenn sie übertrocknet sind, so laß sie ganz langsam an einem kühlen Orte oder Backofen dürr werden, wenn du sie alsdann kochen willst, so mußt du sie voher in ein laulichtes Wasser einweichen, und ein Stückel Speck oder Butter daran legen.

1525. Erdäpfel aufzubewahren.

Sie werden am besten in Sandgruben und zwar in hohen Gegenden aufbewahrt, worin sie am besten den Geschmack erhalten. Fehlt es einem Orte an Sand, so mußt du da Gruben anlegen, wo wegen genugsamer Höhe kein Grundwasser einsteigen und das Gewächs zur Fäulniß bringen kann. Die Erdäpfel werden eine der Gesundheit nachtheilige Speise, wenn sie bloß in einen feuchten Keller aufbewahret werden; der davon entstehende kalmichte Geschmack macht sie bald verdächtig. Die-

sem Uebel komm du zuvor, wenn die Erdäpfel, sobald sie aus der Erde gekommen sind, in aufwärtsstehende Tonnen einschüttest, ohne sie vorher in einer Kammer abtrocknen zu lassen. Es ist nicht nöthig daß die vom Ausheben noch ansitzende Erde oder Sand abgenommen werde, nur die schadhaften Erdäpfel müssen vorher ausgesucht werden.

1526. 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 Manchem 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 dem Kamme abzupfest, sie ein wenig zerdrückst, und in das Gefäß, worin der Essig aufbehalten wird, wirfst. In kurzer Zeit wird sich dadurch der geschwächte Essig wieder verstärken. Der Hauptvortheil aber, den Essig gut zu erhalten, bestehet darin, daß du das Essigfäßchen oder den Essigkolben niemal zu sehr ausleerest, sondern immer, wenn etwas daraus geholt worden, so bald möglich das geholte mit gutem Wein wieder ersetzest. Je besser der Wein ist, womit der essig angesetzt wird, desto besser und kräftiger wird auch der Essig.

1527. Eyer lange aufzubewahren.

Einige legen sie in Kleien oder Spreuen, andere in Häckerling oder Heu, oder nur auf Stroh im Keller auf ein hölzernes Lager, daß keines das andere berühre, welches auf eines herauskommt. Die beste Art aber, die Eyer lange und gut aufzubehalten, ist diese: Wenn du nemlich solche Eyer die zwischen den drei sogenannten Frauentägen: als Maria Heimsuchung, Maria Him-

melfahrt und Maria Geburt, vom zweyten July an, bis auf den dritten September fallen, sammelst, ein Fäßchen zur Hand nimmst, es am 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 Handhoch trockener Sägspäne überdeckst, wieder andere Eyer mit der Spitze darein steckst, und damit also fortfährst, so werden sie recht lange frisch und gut aufbehalten werden können, besonders die zu Ende des Augusts oder im Anfange des Septembers gesammelten, halten sich für den ganzen übrigen Rest des Jahres durch, wie es die Erfahrung hinlänglich genug gelehrt hat.

1528. Germ zu probiren, ob sie gut ist.

Nimm ein wenig Germ in ein warmes Wasser, laß sie ein wenig stehen, wenn sie über sich steiget, so ist sie gut, bleibt sie aber am Boden, so ist sie nichts nutz. Wenn du die Germ abwässerst, so mußt du sie allezeit mit frischem Wasser abseihen, und wieder ein frisches daran gießen, sonst wird es nur über sich gewässert, und unten bleibt es schwarz.

1529. Gerste aufzubehalten.

Alle diese Arten lassen sich gar wohl einige Jahre aufheben, besonders in hölzernen wohlgemachten Schubladen und Kästen; doch sollen sie noch länger gut bleiben, wenn sie ein wenig ausgewachsen und wiederum aufgetrocknet werden, damit die Gerste hübsch dürre wird; und das Mehl davon kommen möge. Sodann ist auch dabey anzumerken, daß die Gerste, wenn sie allzunaß und feucht aus der Mühle kommt, und ungetrocknet aufbehalten wird, gar leicht erstickt, anlauft und sauer wird.

1530. Gewürz aufzubewahren.

Es wird selbiges am besten in Schachteln oder hölzernen mit ihren Deckeln wohlverwahrtem Büchsen aufbehalten; den Safran aber pflegt man etliche Pfefferkörner und kleine Zwiebeln beyzulegen, daß er da-

durch in einer Rindblatter, und diese wiederum in einer bleiernen Büchse, welche noch zum Ueberfluß in eine hölzerne gesetzt wird, bewahrt werde.

1531. Gugumucken (Gurken) einzumachen.

Nimm schöne Gurken, die noch beysammen sind, putze sie sauber in einem frischen Wasser, hernach setze in einem Hafen Wasser zum Feuer, laß es sieden, salze es, und thue die Schwämme hinein, lasse es so lange wie ein Paar harte Eyer sieden, und seihe sie durch ein sauberes Tuch herab. Unterdessen nimm Essig, so viel du glaubst, daß es genug ist, über die Schwämme; in ein Häfel, lege etwelche Kerne weißen Pfeffer, etwelche Muskatblüthen und ein wenig Lorbeerblätter darein; laß dieses alles ein wenig mitsammen sieden, 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, gib es auch oben auf, damit sie nicht anlaufen: du kannst auch zerlassenes Schmalz oder Oehl obenauf geben.

1532. Hausenblattern aufzulösen.

Nimm zu einer Sulz zwey Loth geschnittene Hausenblatter, wasche sie sauber aus, gib sie in eine Rein, gib ein halbes Seitel Wasser darauf; gib ein kleines Stückel Zucker dazu, setze sie auf eine gemache Gluht, daß sie sich langsam auflöst, rühre sie immer mit einem reinen Kochlöffel um, damit sie sich nicht anbrennet; wenn sie wohl aufgelöst ist, so seihe sie durch ein dickes Tuch, drücke sie aber nicht aus, sonst wird sie trüb. Auf diese Art gib sie unter die Sulzen; sie muß aber nur so viel warm seyn, daß sie laufen kann.

1533. Honig zu läutern.

Der Honig wird in ein messingenes Becken gethan, über ein Kohlfeuer gesetzt und abgeschäumt, hernach thue ein ganzes Ey darein; sobald es zu Boden sinkt, so ist es genug gekocht und geläutert. Du mußt aber immer rühren, daß sich selbes nicht anbrennt.

1534. Käse aufzubewahren.

Zur Verwahrung wird kein gar zu feuchter, damit sie nicht faul werden, auch kein allzutrockener Ort erfordert, wenn sie nicht dürre, spröde und trocken werden sollen. Diesem nach thust du wohl, wenn du sie in den Keller vermauerst; wenn sie aber bereits angeschnitten sind, werden sie am füglichsten in Papier eingebunden, oder aber, wenn sie etwas spröde oder trocken geworden, so kannst du den Abschnitt mit weißen Krautblättern bedecken. Gieße auch guten weißen Wein über Salpeter, den du vorher 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 durch nässet sind, und lege sie in einen Keller. Nach vier und zwanzig Stunden feuchte die Tücher wieder an, kehre die Käse wieder um, und so fahre nach Beschaffenheit des Käses so lange fort, als es zur Besserung desselben nöthig ist. Ganz trockne und verdorbene Käse können dadurch wieder verbessert und schmackhaft gemacht werden.

1535. Kapern einzumachen.

Es werden die Kapern, nachdem zuvor die Stiele abgeschnitten worden, in frisches Wasser gelegt, einen Tag oder auch nur einige Stunden darin liegen lassen. Wenn dieses geschehen ist, so gieße das Wasser ein- oder zweymal hinweg, gieße frisches darüber, seihe sie alsdann durch einen Durchschlag, damit das Wasser davon ablaufen könne, und lege also diese gewässerte Kapern in eine Schüssel oder Schaale, mache sie wie einen Salat mit Essig und Baumöhl ab, so sind sie recht.

1536. Kirschen in Essig einzumachen.

Suche die schönsten Kirschen oder Weichseln, 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 saubern

Tuche trocken geworden sind, nimm den zuvor abgegossenen Essig, wirf in eine halbe Maß desselben ein Viertelpfund Zucker, lasse den Zucker nebst dem Essig aufsieden, schütte es zusammen etwas laulicht über die Kirschen, verbinde das Geschirr worin sie aufbehalten werden sollen, recht wohl, verwahre sie.

1537. Kitten (Quitten) aufzubehalten.

Die Quitten können auf den Obstlagern aufbehalten werden; nur ist dabei zumerken, daß du sie ja nicht dahin legst, wo etwa Aepfel oder Birnen liegen, weil sie selbigen mit ihrem starken Geruche schädlich sind; auch dürfen sie in keiner Kammer, wo Weintrauben aufgehangen sind, oder sonst zu liegen kommen, aufbehalten werden, indem die Quitten von dem ausdünstenden Geruche, der ihnen ganz zuwider ist, vor der Zeit zu faulen beginnen. Am besten sollen sie sich hingegen halten, wenn man sie in Hirsen, Spreuen und Häckerling legt.

1538. Kohl und Kraut aufzubewahren.

Den grünen Kohl oder das sogenannte weiße Kraut, welches man zu dem bei uns bekannten Sauerkraut einzuschneiden, oder auch in Winter als einen Salat hübsch zart und länglicht geschnitten zu verspeisen pflegt, kannst du beyde den ganzen Winter durch, frisch und gut aufbehalten, wenn du sowohl die Kraut- als weißen Krauthäupter, ehe sie noch ein kalter Reif oder Frost trifft, nebst der Wurzel aus der Erde ziehen, und entweder in eine mit Sand angefüllte Grube verdeckst, oder auf gleiche Art in einem Keller setzest, wofern aber nur einige Blätter von einem scharfen Reife der Frost ein wenig betroffen worden sind, beginnen sie alsobald im Keller oder in der Grube schwarz zu werden, fangen an zu faulen, und es werden zugleich die andern auch mit angesteckt.

1539. Kohlrabi zu erhalten.

Die im Winter zu verspeisenden Kohlrabi werden im Herbste ausgehoben, die Blätter bis an das Herz aus-

geschnitten, im Keller in trocknen Sand gesetzt, oder im Garten Gruben gemacht, wo sie hinein gelegt, und mit Erde wieder bedeckt werden; letztere bleiben frischer und schmackhafter, als diejenigen, welche man im Keller aufbehalten hat.

1540. Kraut, saures, einzumachen.

Thue ein jedes Krauthappel in der Mitte von einander, und ganz kurz vom Stängel hinwegschneiden, alsdann thue die starken Rippen und Dorschen heraus machen, doch also, daß jede Hälfte des Krauthappleins ganz bleibt. Wenn nun dieses geschehen, so gib es dem Krautschneider. Inzwischen werden Boding oder Fässer, nachdem man deren viel oder wenige benöthigt ist, im Keller in Bereitschaft gehalten, alsdann bedecke den Boden mit Nußlaub, schütte eine gewisse Lage von solchem geschnittenen Kraute darauf, bestreue es mit Salz und Kümmel, oder auch mit Wacholderbeeren, mache abermals eine frische Lage, streue wieder Kümmel, Salz und Wacholderbeeren darein, und fahre damit so lange fort, bis das Geschirr voll ist. Hierauf muß sich ein Knecht oder Magd die Füße rein waschen, und solches recht fest zusammen treten. Endlich wird das Kraut mit einem sauberen neuen Tuche und einem Bret, so sich in das Geschire schickt, bedeckt, mit darauf gelegten Steinen beschwert, alle Monate obenher fleißig besehen, abgeputzt, 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, das 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. Hierin kannst du nun leicht zuviel thun, in-

sonderheit wenn das stärkere Pressen beständig fortgesetzt werden sollte. Diejenigen, welche mit dem Pressen ein Uebermaß gebrauchen, haben gemeiniglich die Absicht dabei, recht viel Wasser daraus hervorzubringen, und diese begehen den zweiten Fehler dabei, daß sie sogar, wenn das Kraut nicht selbst viel Wasser zieht, frisches, oder mit Salz geschwängertes Wasser hinzugießen. Sauerkraut muß nun freilich Wasser ziehen und haben, wenn es erhalten werden, und gut bleiben soll, 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 Anfange 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, sonst würde es, wenigstens in der obersten Lage, anlaufen, faulen und verderben. Du mußt aber nur besorgt seyn, damit das Wasser nie sehr hoch über dem Kraute stehe.

1541. Küchenkräuter zu dörren.

Selbe müssen von ihren Stielen gereiniget, und entweder in einem Siebe, oder auf dem Ofen bei gelinder Wärme, oder auf einem in der Stube ausgebreiteten Tuche ganz gemächlich ausgestreut, oder auch in einem Siebe in freier Luft abgedörrt werden, und es kömmt also auf eines jedne Belieben an, indem von einigen diese, von andern jene Art für besser gehalten wird. Von dem Rosmarin, Majoran und Petersilienkraut kannst du auch ganze Sträußchen abzupfen, und also abdörren; damit du auch zur Winterzeit, in Ermangelung frischer Kräuter und Blumen, ein und andere Speisen damit zu bestecken im Stande seyn mögest. Die Pomeranzenschalen anbelangend, dürfen solche nicht gedörrt seyn, sondern nur so wie sie an sich selbst beschaffen sind, aufbe-

halten werden, und können selbe gleich allen andern Küchenkräutern am besten in Schachteln verwahrt werden, deren Fugen, sowohl am Deckel als am Boden, mit Tuch oder Papier verleimt sind, damit durch die Fugen die Wärme nicht so leicht hineinkommen, die Kräuter auffressen und beschmeißen, sondern nur allezeit gut und sauber bleiben mögen.

1542. Linsen, ob sie gut sind, zu erkennen.

Die Linsen kommen mit den Erbsen darin überein, daß solche, wenn sie alt, gar hart, und nicht recht weich zu sieden sind, daher man sich beim Ankaufe derselben diejenigen zu wählen hat, welche schön leicht und hell von Farbe sind, indem die rothen gemeiniglich alt, und nicht viel nutz sind.

1543. Mandeln aufzubewahren.

Das beste Kennzeichen guter Mandeln ist, wenn sie an Geschmack nicht ranzig oder herbe, sondern süß und annehmlich, auswendig eine schöne, hellbraune glatte und zarte Rinde haben, nicht löchrig oder wurmstichig, nicht feucht, schimmlicht oder angelaufen, inwendig nicht gefleckt, sondern hübsch weiß und glänzend, und wenn du sie mit den Fingern zerreibst, wohl öhlicht sind. So mußt du die Mandeln, wenn sie nicht anlaufen, und den Würmern zur Speise dienen, dadurch ungeschmack und untauglich werden sollen, an einem trockenen Orte aufbehalten und verwahren.

1544. Mehl aufzubewahren.

Das Mehl soll einige Jahre gut bleiben, wenn es im März und November, und zwar die nächsten Tage nach dem Vollmonde gemahlen wird. Die Verwahrung geschieht, am füglichsten in hölzernen Kisten, 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 putzen soll, und Würmer darin wachsen mögen. Um das Mehl vor Würmern zu bewahren, ist das sicherste

Mittel, daß du fleißig darnach siehst, und so du bemerkst, daß Würmer sich melden wollen, das Mehl durchsiebst, und neuerdings in die Fässer schlägst.

1545. Melonen in Essig einzumachen.

Schäle Melonen, die noch nicht ganz zeitig sind, schneide sie in länglichte Stücke, entledige sie von Kernen; schneide auch das weiche Mark heraus, damit nur das eigentliche Fleisch, das man von den Zeitigen zu essen pflegt, übrig bleibt. Lege sie in ein irdenes Geschirr, gieße guten Weinessig darüber, und lasse sie ungefähr acht oder neun Tage stehen, nimm alsdann die Melonen heraus, koche sie halb mit Essig, und halb in Wasser so lange, bis sie etwas weich werden, so, daß du sie mit einem Strohhalme durchstechen kannst. Fasse sie hierauf mit einem Schaumlöffel heraus, lasse sie erkalten, bringe sie gelegweis in ein gläsernes Gefäß, bestreue jedes Geleg mit gröblich-gestoßenen Gewürznägeln, Zimmt und Muskatblüthe, gieße recht scharfen Weinessig darüber, daß er die Melonen völlig bedeckt, binde das Gefäß mit einer Blatter wohl zu, und stelle sie einige Zeit in die Sonne.

1546. Milch, das Zerrinnen zu verhüten.

Wenn du ein wenig Kanarienzucker in die Milch wirfst, so zerrinnt sie nicht, du magst solche so lange über dem Feuer halten, als du willst. Wenn du ein Stück Kanarienzucker in die Buttersoße wirfst, wird der Rahm nicht zusammengehen, wenn du gleich vier Tage hintereinander butterst.

1547. Nüsse, wälsche, frisch zu erhalten.

Du mußt sie mit den grünen Schalen schichtweise mit getrocknetem Salze, recht fest in einen Steintopf packen, einen Deckel darauf legen, und den Topf in die Erde graben, daß sie vom Froste nichts leiden können, so kannst du sie ziemlich lange weich erhalten. Du mußt sie aber nicht gar zu lange aufbewahren, sonst fangen sie an jenes Frische, das sie haben müssen, zu verlieren,

werden durch das lange Stillstehen halb faul, und erzeugen eine Gauche, welche zwar das Meiste zum Weichlichen der Nußkerne beiträgt, ihnen aber zugleich einen fatalen Geschmack mittheilt. Von einigen werden sie auch in ihren noch grünen Schalen, wie sie von dem Baume gebrochen sind, in einen Haufen feuchten Sand, so in einen Keller aufgeschüttet, oder in Fässer gefüllt worden, gesteckt.

1548. Obst, grünes, sauber einzumachen.

Nimm grünes Obst, welches du willst, lasse es abtrocknen, etwelche Tage liegen, daß es welk wird, lasse in einer kupfernen Pfanne Wasser sieden, lege das Obst in ein Geschirr, und überbrenne es mit diesem Wasser, lasse es vier und zwanzig Stunden darin liegen, setze hernach in dieser Pfanne das Obst mit einem andern Wasser auf ein starkes Feuer, lasse es einen einzigen Aufsud thun, nimm es heraus, lasse es mit diesem Wasser in einem andern Geschirre über Nacht stehen, nimm das Obst aus dem Wasser, und lasse es von sich selbst abtrocknen, lege sie lageweis in ein Fäßchen, gib auf jede Lage grüne Visolen, Fenchel, grob gestoßenen Pfeffer, geriebene Muskatnuß und Salz, dieß mache so fort, bis das Fäßchen voll ist, keile es dann zu, damit es nicht ausraucht, nimm einen guten Essig, lasse ihn in einer kupfernen Pfanne sieden, und wieder abkühlen, gieße ihn hernach bei dem Beil hinein, bis das Fäßchen voll wird, verbeile es gut, setze es in den Keller, lasse es alle Tage umwälzen, daß es nicht anläuft; zur Lösungszeit mußt du es aufbeilen, und den Essig herunter gießen, und mit dem gesottenem Mose anfüllen, beile es wieder zu, wälze es alle Tage um wie mit dem Essig, bis es gut zum Essen ist. N. B. Du mußt acht haben, daß das Obst im Ueberbrennen nicht aufspringe.

1549. Reiß, guten, zu erkennen.

Vom Reiß hat man zweierlei Sorten, diese wächst in Italien, und zwar meistens um Florenz und Mailand,

die andere wird aus Indien zu uns gebracht, besonders soll die beste Art desselben in China wachsen. Die Kennzeichen eines guten Reißes sind folgende: wenn er schön groß und dick von Körnern, mit kleinen Spalten häufig untermischt; nebstbei hart, am Geschmack nicht säuerlich, und von Farbe hübsch weiß ist, wornach man sich beim Erkaufung desselben zu richten hat.

1550. Reißschleim zu machen.

Reibe vier Loth Reiß in einem marmornen Mörser zu Pulver; lasse ihn hernach in einer Maß Wasser kochen, bis er zu einer wahren Brühe geworden, die du dann ganz heiß durch ein Tuch drücken und es auspressen kannst. Er hat die Consistenz einer Galerte, und du kannst auch einen, oder etliche Löffel voll mit warmem Wasser oder Fleischsuppe vermischen.

1551. Rüben aufzubewahren.

Du kannst 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 Grube ringsumher angefüllet worden, so mußt du sie mit Sand bewerfen, hierauf abermals die Rüben so lange 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 fortgefahren, bis die Grube voll ist. Wenn nun solche oben mit Erde zugeworfen ist, so überdecke sie mit Stroh und einigen Bretern; lege aber auf diese noch etwas Stroh, mithin verwahre sie auf den Winter über vor der Kälte aufs beste, und soll ja selbe noch so durchdringend seyn, so würden doch nur meistens die obern Rüben angegriffen werden. Aus diesen Gruben kannst du auch, wenn es dir beliebt, einige Lagen hervorlangen, selbige wieder schließen, die Rüben nach und nach verspeisen, 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.

1552. Rüben einzumachen.

Diese werden gekocht, oder besser in einem Backofen trocken gemacht; wenn sie auf diese oder jene Art weich sind, so ziehe ihnen die Haut ab, schneide sie in Scheiben, beydes wird nun in Gefäße gethan, streue Kümmel dazwischen, und thue Essig, welcher zuvor abgesotten und wieder abgekühlt ist, darauf gießen. An manchen Orten pflegt man auch rothe und weiße Rüben durcheinander einzumachen. Die weißen Rüben werden geschält und gekocht, und über Nacht auf einem Bret getrocknet, ferner werden auch die rothen Rüben gekocht, und abgeschabt; beyde müssen nun erst in Scheiben geschnitten werden. Vermische beydes noch mit würflicht geschnittenen Meerrettig, Salz, Anis und Kümmel, thue sie in ein Gefäß, gieße abgesottenen Essig, worunter noch ein wenig von der weißen Rübenbrühe gemischt wird, darauf, decke sie zu und beschwere sie.

1553. Safran, und was bei demselben zu beobachten ist.

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 Kraft und Wirkung, ja selbst des Werthes und der Kosten; daher auch die Kaufleute selbige gar fein zu sortiren, und ihm zehnerlei sonderbare Namen beyzulegen wissen, als: Oesterreicher, orientalischer Gastinon, Roscha, Querel, Lisle, Orange, Maglian, Condat und Cima, unter welchen allen der Oesterreichische den Preis behält, deßwegen auch der theuerste, anbei aber der allerausgiebigste ist, indem mit einem ganz wenig und geringen Theile 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 röthlich, und ja nicht mit hellgelben Blumen untermischt, anbei recht trocken, auch die Blumen an sich selbst groß und vollkommen seyn.

1554. Salz aufzubewahren.

Das Salz wird am sichersten an trockenen Orten aufbehalten, und mit Holz überlegt, damit es unten hohl, und nicht auf den Boden zu stehen kommt, um zu verhüten, daß, wenn der Boden feucht seyn sollte, nicht so gar bald solche Feuchtigkeiten in die Scheibe eindringe, das Salz zerfließe, und großen Abgang verursachen möge. Wenn es dem Ansehen nach schön weiß, lieblich und doch scharf ist, nebstbey bald zergehet, auch im Reiben schön trocken, auch nicht gar zu knoppericht fällt, so ist es gut.

1555. Sauerampfen einzumachen.

Nachdem du den Sauerampfen gesäubert, und rein abgespület hast, wirf ihn in ein siedendes, und nachher in frisches Wasser, laß ihn anlaufen, thue ihn in ein Fassel, fülle es mit Lack an, mache es fest zu, und hebe ihn also an einem kühlen Orte auf.

1556. Schmalz auszulassen.

Nimm einen kupfernen inwendig wohl verzinnten Hafen, thue Butter darein, und lasse ihn bey gelindem Feuer zergehen, hernach ganz gemächlich abgesotten, und zwar so lange, bis er sich läutert, und hell wird wie ein Oehl, schöpfe alsdann den Schaum oben herab, thue das Lautere in einen sauberen irdenen steinernen Hafen oder hölzernen Schmalzkübel durch ein reines Tuch geschüttet, aber mit großer Versichtigkeit, daß im Abgießen das Milchigte und Unreine, das sich auf den Boden gesetzt hat, nicht aufbuttert, und 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.

1557. Schwämme zu erhalten.

Du kannst dich hiezu der Champignons bedienen, selbige abbrechen, wenn sie unten noch zu sind, die Haut davon nehmen; das Rauhe 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 Geschirre oder Glase mit gutem Weinessig, Baumöhl, Pfeffer und Salz verwahren, und an einen kühlen Ort setzen, so wirst du ein gutes Essen zum Braten bekommen.

1558. Senf zu machen.

Nimm acht Maß Most in einen neuen Hafen, laß den dritten Theil davon einsieden, hernach nimm einen saubern Weidling, thue zwei ein halbes Maß häutiges Senfmehl und eine Halbe süßes in den Weidling, mische dieses gut durcheinander, nach diesem schütte den siedenden Most nach und nach auf das Mehl, rühre den Saft recht fein ab, daß keine Bröckel darin bleiben, alsdann lasse den Saft über Nacht in dem Weidling stehen, den andern Tag thue das Gelbe was sich auf den Senf gesetzt, mit einem Silberlöffel herunter; nachdem fülle den Senf in weiße Tiegel, binde sie mit Papier zu, stupfe das Papier mit einer Nadel, daß er Luft hat.

1559. Spargel mit Essig einzumachen.

Schneide das Harte davon, thue ihn in ein Geschirr, schütte Essig, der zuvor gesotten und wieder kalt geworden ist, darüber, lasse ihn eine Weile darin stehen, lege den Spargel hernach auf ein sauberes Tuch, laß ihn darauf trocken werden, schütte ihn dann in einen steinernen Topf oder in ein Fassel, gieße frischen Essig darüber, daß er wohl darüber geht, wie auch ein wenig Oehl, und mache das Fäßchen und den Topf recht gut zu. Wenn du ihn nun gebrauchen willst, nimm von selben nach Belieben heraus, siede ihn in Wasser,

bis er recht weich wird, und mache ihn mit Oehl und Essig an.

1560. Spargel zu dörren.

Es ist am besten wenn du denselben mit einer Nadel durchstichst, einen Faden durchziehest, 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, lauft an und verdirbt, besonders wenn er an einem feuchten Orte aufbehalten wird. Demnach muß er recht hart, aber doch langsam und bey gelinder Wärme gedörret seyn.

1561. Speck aufzubewahren.

Nimm frischen Speck, reibe ihn über und über stark mit Steinsalz, und presse ihn stark 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 vier Wochen lang wiederholt werden, alsdann hänge denselben nur in der Küche auf, wo Luft durchstreichen kann, so wird er sich zwei bis drei Jahre gut erhalten. Wenn du das Fleisch mit Steinsalz bestreuest, wird es unvergleichlich schön roth, wie auch die Zungen.

1562. Stockfisch zu wässern.

Lege den Stockfisch in Röhrbrunn Regen- oder Donauwasser vier und zwanzig Stunde lang, hernach muß er derb geklopft werden, und dann kömmt er wieder in das nemliche Wasser, worin er noch drei Tage liegen bleiben muß; nach diesen drei Tagen bekömmt er eine kalte scharfe Lauge, mit etwas Kalk vermischt, worin er drei oder vier Tage liegen muß, hernach muß er täglich zweimal, in der Frühe und auf die Nacht, frisches Röhrbrunnenwasser bekommen.

1563. Streichkäse zu machen.

Wenn der Käs zuvor zu kleinen Stücken zerbrochen, oder hart gerieben worden ist, so kannst du ihn in einen mit seinem eigenen Deckel versehenen Topf, einem guten

Theil frischen Milchrahm und frischer Butter darunter mischen, nachdem du den Käse gerne fett und mild haben willst, alsdann auch eine geriebene Muskatnuß, nebst gröblicht gemahlenen Ingwer, nach Proportion des Käses dazu thun, alles wohl unter einander mengen, verwahren, an einen kalten Ort setzen, bis es sich zusammen abgezehrt hat, hierauf zuweilen darnach sehen, und ihn ferner unter einander rühren.

1564. Umurken (Gurken) in Essig einzumachen.

Sammle eine beliebige Menge kleine und noch junge Gurken, die du bey trockner Witterung abbrechen mußt. Reibe sie mit einem weißen Tuche Stück für Stück gelinde ab, daß du die Haut nicht beschädigest, thue sie in eine Schüssel, salze sie so viel als es nöthig ist, lasse sie über Nacht in dem Salze stehen, und schütte sie ein Paarmal wohl untereinander. Das Salzwasser, das sich inzwischen gesammelt haben wird, lasse davon ablaufen, und gieße einen guten starken Essig, den du siedend gemacht hast, darüber, decke sie in dem Gefäße zu, und lasse sie abermal über Nacht stehen. Siede noch einmal frischen Essig mit etwas ganzem Zimmet, Gewürznägerl und Lorbeerblättern, gieße den an den Gurken gestandenen Essig ab, und dagegen diesen zweiten Essig daran, lasse alles erkalten, und bringe sie mit grünem Till oder Fenchel, der immer zwischen die Gurken gelegt werden muß, in die gläsernen oder steinernen Gefäße, wobey aber in Acht genommen werden muß, daß die Gurken immer mit Essig bedeckt bleiben, daher sie von Zeit mit Essig angefüllt werden sollen. Die Gefäße werden mit Papier, worein mit einer starken Stecknadel Löcher gestupft werden, bedeckt, mit einem Bindfaden zugebunden, und an einem kühlen Orte aufbewahret. Je stärker der Essig, desto besser ist es. Oder: Nimm auf zweitausend kleine Gurken, zwey Maß Essig und zwei Maß Wasser, setze sie zu, und laß sie sieden, hernach putze die Gurken, wasche sie sauber aus, trockne sie mit einem Tuche wieder ab,

salze sie ein, lege sie in das dazu gehörige Geschirr, unterlege sie mit Gurkenkräutel, etwas türkischem Pfeffer, etliche Stückel Ingwer, schütte den Sud darunter, laß sie auskühlen; nachdem decke sie zu, und laß sie neun Tage stehen.

1565. Gurken im Salzwasser zu sieden.

Wasche halbgewachsene Gurken recht rein, belege ein Fäßchen auf dem Boden mit etwas Trauben- Kirschen- oder Lorbeerblättern ziemlich viel grünem Till oder Fenchel, Dolden, ganzen Pfeffer, Modegewürz, Ingwer, und genugsam Salz, dann thue ein Geleg Gurken darauf, bedecke diese mit einem Geleg von den vorigen Blättern und Gewürz, und fahre auf diese Weise fort, bis das Fäßchen angefüllt ist, gieße so viel Wasser daran, bis es über die Gurken geht; schlage das Fassel mit dem Deckel gut zu, und verwahre es wohl, daß es in dem Keller, wo es gelegt werden muß, öfters hin und her gewälzt werden kann, fülle zuweilen Salzwasser nach, wozu auf eine Maß Wasser eine Handvoll Salz genommen wird. Es kommt alles hauptsächlich darauf an, daß das Wälzen und Bewegen des Fäßchens nicht versäumet wird, sonst wird die Brühe schleimicht, und die Gurken verderben.

1566. Gurken, geschnittene, einzumachen.

Schäle und schneide erwachsene Gurken in dünne Scheiben, wie es zum Gurkensalat gewöhnlich ist, salze sie, gieße etwas Essig daran, lasse sie in einer irdenen Schüssel einige Zeit stehen, drücke sie wohl aus, bringe sie in ein gläsernes oder steinernes Gefäß, würze sie mit gestoßenem Pfeffer, schütte genugsam Essig daran, und fülle oben darauf so viel gutes Baumöhl, daß die Gurken 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 frischen.

1567. Weintrauben zu erhalten.

Nach der allgemein bekannten Art binde sie, entweder einzeln, oder zwei und zwei an einen Faden, und

hänge sie an einen trockenen, und vor dem Froste sichern Orte auf. Allein es ist noch eine andere und bessere Art vorhanden, solche frisch aufzubehalten, und zwar folgende: Bestreue ein Faß oder Kiste mit warmen trockenem Sande am Boden, bedecke selbigen mit ebenfalls trockenem Weinlaub, belege ihn mit Trauben, decke solchen abermal mit gleichem Laube zu, streue sodann ein bis zwei Finger hoch Sand darauf; fahre damit fort, bis das Faß oder die Kiste angefüllt ist, und verwahre sie vor dem Froste.

1568. Weizen, türkischen, einzumachen.

Brich ganz lange Aehren, wenn sie kaum die Dicke eines kleinen Fingers erreicht haben, ab, reinige sie recht wohl, lege sie nebst genugsamem Salze in frisches Wasser, setze die Salzwässerung, die du alle Tage frisch machen mußt, sieben Tage fort, koche sie hierauf am achten Tage mit einer Handvoll Salz im Wasser, aber nur wenig, und lasse sie kaum drei oder viermal aufwallen. Nimm sie mit einem Schaumlöffel aus dem siedenden Wasser, laß sie kalt werden, siede guten starken Weinessig mit einer Handvoll Pfefferkörner ab, lasse ihn wieder kalt werden, bringe die Aehren in ein steinernes Gefäß, schütte den erkalteten Essig darüber, binde das Gefäß mit einer Platte wohl zu, und stelle es an einen trockenen kühlen Ort. Gib sie auf Tellern zum Braten, du kannst auch Gebrauch zu verschiedenen Soßen machen.

1569. Zimmet, was dabei zu beobachten.

In Auslesung des Zimmet, wollen einige die innere zarte Rinde, für besser halten, als die äußere grobe, denn 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, da denn derjenige, so scharf dabei, aber auch nicht holzicht, sondern milde und wohlgeschmack, unwidersprechlich der beste ist. Ferner sollst du auch die kurzen Stücke vom Zimmet nicht kaufen, es sey dann, daß du sie um halbes

Geld haben kannst, und zum Ueberstreuen gebrauchen willst.

1570. Zwetschen frisch zu erhalten.

Die Zwetschen kannst du lange Zeit frisch und gut erhalten, wenn du solche in einem wohlverwahrten Gefäße, wo kein Wasser eindringt, in einem tiefen Brunnen unter dem Wasser mit einem Stricke aufhängst.

1571. Zwetschen zu dörren.

Die Zwetschen, welche auf dreierley Art gedörrt werden, erfordern absonderlich eine gelinde Wärme, indem sie sonst aufspringen, und mit dem Safte die beste Kraft herauskommt, selbige sodann also hart zusammenschrumpfen, daß auch die schönsten und fettesten Zwetschen ganz klein und dürre anzusehen sind. 1.) Werden sie so, wie sie an sich selbsten sind, gedörrt, entweder in dem Backofen, oder aber besser und reinlicher in einer Dürrstube. allein sie dürfen weder auf Hurten noch Siebe gelegt werden, indem sie sonst daselbst ankleben. verderben, und der Saft herauslaufen würde, da es denn weit besser gethan ist, wenn du hiezu besondere, auf der Seite mit Leisten versehene Breter anschaffest, welche verhüthen, daß sie im Umwenden nicht sobald hinab fallen. 2.) Pflegst du die Zwetschen zu schälen, sodann eine kleine Oeffnung an der Seite zu machen, die Kerne heraus zu nehmen, die geschälten Zwetschen etwas breit zu drücken, solche auf die Bretter zu legen, sie ganz gelinde und hübsch gelb an der Farbe abdörren, mit untermischten Lorbeerblättern in ein Fäßchen oder Schachtel zu richten, ein Bret darauf zu legen, sie mit einem Gewichte zu beschweren, damit sie fest beisammen bleiben, und so bekommen sie alsdann den Namen der Brunellen, welches zwar eine ganz fremde und besondere Art von Pflaumen ist, die aber mit Zwetschen auf solche Art gemacht werden können. 3.) Müssen diese, entweder wie sie an sich selbst sind, oder aber geschält, ganz entzwei geschnitten, oder doch so, daß beide Theile nur noch ein wenig an einander hangen bleiben, mit einem hölzernen Spieße durchstochen

und so viele, als die Länge des Spießes erleiden mag, daran gesteckt, mit Anis bestreuet und abgedörret werden.

1572. Zwetschen in Essig einzumachen.

Nimm zeitige Zwetschen mit dem Stiele so viel du einzumachen gedenkest. Stecke in eine jede ein ganzes Gewürznägerl und ein Stück Zimmet, lege sie in eine Schüssel, bis sie alle auf die Weise zubereitet sind. Siede eine Maß guten Weinessig mit einem Viertelpfunde Zucker und schütte ihn also heiß über die in der Schüssel liegenden Zwetschen. Wiederhole dieses zum dritten Male. Nun lege endlich die Zwetschen in den aufs neue siedend gemachten Essig, und lasse sie darin nur eine kurze Zeit sieden, oder einen Wall thun, nimm sie möglichst geschwind mit einem Schaumlöffel heraus, daß sie nicht aufspringen. Thue diese also zubereiten: Nimm Zwetschen in ein beliebiges Gefäß, gieße den gesottenen Essig darüber, verbinde das Gefäß mit Papier, worin einige Löcher mit einer großen Stecknadel gestochen worden, stelle es in einen trockenen Keller, oder an einen andern kühlen, aber nicht feuchten Ort, so werden sie sich lange gut erhalten. Sie sind auch sehr wohlschmeckend, und du kannst sie daher zu einem Braten, oder zum gesottenen Rindfleische aufstellen.

1573. Zwiebeln aufzubehalten.

Die Zwiebeln pflegen einige an Fäden anzufassen, und sie also in der Luft aufzuhängen, damit solche trocknen und abdörren mögen, welches eben so gut geschieht, wenn du sie also nur frei in die Luft legst, und verhütest daß sie nicht gar zu nahe an einander zu liegen kommen, dann bisweilen umwendest; alsdann kannst du sie an einem solchen Ort verwahren, wo sie nämlich nicht gefrieren, oder wegen allzuvieler Feuchtigkeit faulen oder auswachsen können, wodurch sie sonst ihre beste Kraft verlieren.

Vierter Abtheilung.

Allerlei Fleisch, Geflügelwerk und Fische einzumariniren, zu räuchern, einzusalzen, und überhaupt gut zu erhalten.

1574. Aal zu mariniren.

Es wird derselbe gehörig vorbereitet, aber nicht in Stücke zerschnitten, sondern es werden einige Kerbe darein geschnitten; hierauf wird er auf dem Roste mit Baumöhl abgebraten, und nach demselben wieder, wenn er recht kalt geworden, in ein reines wohlverwahrtes Fäßlein eingelegt, auf dessen Boden eine Lage Lorbeerblätter, etwas Rosmarin, Zitronenschalen und ganzes Gewürz geleget wird; darauf folgt eine Lage Aal, hierauf wieder eine Lage Aal, und das so lange, bis das Fäßlein voll wird. Doch müssen oben wieder die vorigen Gewürzarten überleget werder; wenn dieses geschehen ist, dann wohl verpicht, auch täglich umgestürzt, damit nichts davon verdirbt. Nimmst du aber von dem Fäßlein heraus, so muß der übrige Aal bald nach einander verbraucht werden.

1575. Augsburgen Cervelade zu machen.

Nimm rinderne Bratel vom Halse, wenn es noch warm ist, zwei Pfund, hacke es aufs allerkleinste, besprenge es mit Salz, was du mit fünf Fingern erhalten kannst; wenn es völlig gehackt ist, so salze es überall, thue es auf einen Tisch, knete es gut ab, nimm eine Halbe Wasser, spritze solches im Kneten nach und nach darunter; wenn es eine halbe Stunde also abgearbeitet ist, so laß es über Nacht stehen, den andern Tag nimm ein halbes Pfund Speck, schneide ihn kleingewürfelt, dann ein Loth grobgestoßenen Pfeffer, mische alles durcheinander, und fülle es in rinderne Därme, die kleinsten hänge in den Rauch, aber recht hoch, und laß sie zwei Tag hängen, hernach hänge das un-

tere oben und laß es wieder zwei oder Tage hängen; sie müssen aber fest eingefüllet werden.

1576. Bratwürste zu verfertigen.

Nimm etliche Pfund Schweinefleisch, welches von der Schooße, oder vom sogenannten abgedeckten Stück am besten ist. Zu ohngefähr vier Pfund Fleisch, brauchst du drei Viertling frischen Speck, schneide ihn ganz klein gewürfelt, thue das Brät (Gehackte) in eine Schüssel, und knete es sammt einer Halbe gutem Wasser mit der Hand recht durcheinander; so lasse es über Nacht stehen. Den andern Tag thue nach Gutdünken Salz, Pfeffer, Ingwer, Majoran und Coriander dazu; und knete es mit noch ohngefähr eben so viel Wasser recht untereinander, daß das Brät recht locker wird. Hierauf wird es in beliebige Därme gefüllt. Du kannst die Würste braten, oder über Nacht in den Schornstein hängen; oder: nimm ein Pfund Schweinefleisch, ein Pfund Speck, dieses zusammengeschnitten, hernach Semmel gewürfelt geschnitten, und gut in Milch naß gemacht, und unter das Geschnittene genommen, wie auch Zitronenschale, Majoran, Gewürz und Salz, alles untereinander geschnitten, zuletzt auch ein Paar Eierdotter darunter, und in die Därme gefüllt. N B. Wenn das Fleisch fett ist, so darfst du keinen Speck nehmen, sonst werden sie zu fett.

1577. Federvieh lang 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 weites Glas. Dieses vermache oben mit einer Blatter so weit, daß du durch eine Tabackspfeife Rauch von solchen Kräutern, die einen feinen wohlriechenden Geruch geben, in das Glas hineinbringen kannst. Wenn dieses hinlänglich geschehen ist, vermache auch diese kleine Oeffnung mit einem Stück aufgelegter 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 Wildprät lange Zeit frisch und gut zu erhalten, ist diese: Du muß solche bis an den Kopf ausnehmen, jedoch es in seinen Federn oder Felle lassen, mit Salzen ausfüllen, den Leib gut zunähen, und es in einen Kornhaufen vergraben.

1578. Fischen den moderigen Geschmack zu benehmen.

Dieses kann dadurch geschehen, daß du sie vor dem sieden lebendig in ein frisches Brunnenwasser thust, darein etwas Salz schüttest, und die Fische in diesem Wasser wohl umrührest. Dieses thue drei bis viermal, wobei jedesmal frisches Wasser genommen wird, denn der modrige Geschmack ist nur in der Haut der Fische, und dringt also bei dem Sieden zuerst in das Fleisch. Da der nödrige Geschmack der Fische hauptsächtlich in den sogenannten Ohren steckt, so müssen diese auch gut ausgeschnitten werden.

1579. Fische, gebackene, gut einzumariniren.

Nimm kleine Hechte, schuppe sie, salze sie ein, und schleime sie wieder ab, nimm halb Schmalz und halb Baumöl, lasse es in einer Pfanne heiß werden, walze die Fische im Mehle um, backe es gelblich heraus, lege es in ein Geschirr, hernach nimm Essig, und von dem Oehl und Schmalz, worin die Fische gebacken worden, einen Brocken Schmalz, und ein wenig frisches Oehl und Limonieblätter, Lorbeerblätter, Rosmarin, ganze Muskatblüthe und Pfeffer, wie auch Nägelein, lasse sie untereinander sieden, und gib es über den Fisch, schwere es ein wenig ein, sie bleiben ein halbes Jahr, du kannst es mit andern Fischen eben so machen.

1580. 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 gewaschenes Tuch gelegt, gut abgetrocknet, in-

wendig stark eingesalzen, in ein Fäßchen gethan, und mit Steinen beschwert; alsdann herausgenommen, und drei Tage lang mit lauter faulem Holze geräuchert so sind sie gut.

1581. Fleisch vortheilhaft zu wählen.

Nicht jeder Fleischtheil des geschlagenen Viehes ist gleich nutzbar, gleich ansehnlich und schmackhaft, gleich leicht zu verdauen und nahrhaft. Es muß einer guten Köchin oder Koch sehr viel daran gelegen seyn, die Beschaffenheit und Brauchbarkeit der einzelnen Fleischstücke von der oder jener Gegend des Thierkörpers zu kennen, um in der Auswahl für den mancherlei Bedarf nicht zu irren. Auch brauchst du anderes Fleisch zum kochen, braten und dünsten. Es muß auch jedem Koche oder Köchin wichtig seyn, die Bennennung der einzelnen Theile in welche das geschlachtete Thier zerlegt wird, zu wissen, damit sie nicht andere Stücke erhalten, als sie verlangen. In viele vornehme Häuser liefert des Fleischhauer das Fleisch selbst in die Küche, man muß ihm daher wissen lassen was er liefern soll, und also Kenntniß der Fleischhaueranatomie, und der dabei üblichen Namen haben, seine Sprache verstehen, und dann, wenn das Fleisch gebracht wird, muß man beurtheilen können, ob es derselbe Theil ist, den man begehrte, und ob es gut und brauchbar ist. Junges Rindfleisch ist das beste, das zarteste und nahrhafteste. Es läßt sich nicht leicht kochen, leicht käuen; 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 Fleischröthe, an der Zartheit der Muskelfasern und an der Farbe des Fettes. Junges Fleisch hat allemal ein weißes reines Fett, dahingegen das Fett des alten gelb aussieht, und mit sogenannntem Harz verwachsen ist. Die Muskelfasern der letztern sind hart, stark, lösen sich gerne voneinander, die Farbe dessen ist matt, und fällt mehr ins Blaulichte. Das beste und angenehmste

Rindfleisch ist, wenn es recht mit Fett durchgewachsen ist, und die Stücke an den Adern sind die schmackhaftesten. Die Brust ist der zarteste Fleischtheil am ganzen Rinde, hat das meiste Fett, und schickt sich am vortheilhaftesten zu Tafelstücken.

1582. Fleisch zu bewahren.

Außer den bekannten Arten, das Fleisch lange Zeit durch Einbökeln Räuchern und Einsäuern zu erhalten, ist es, besonders zur Sommerszeit, auf dem Lande daran gelegen, daß man frisches Rindfleisch auf einige Tage in seinem natürlichen Zustande erhalte, um es theils zur Suppe und zur Potage noch gebrauchen, theils es aber natürlich, oder mit mancherlei Vorkosten kochen zu können; Eisgruben sind wohl unstreitig am dienlichsten, um das darein gehängte Fleisch zur Sommerszeit auf einige Wochen gut zu erhalten; da dergleichen aber von den wenigsten gehalten werden können, so packe das Fleisch in ein Gefäß von Porzellain oder Holz, dessen Deckel gut verpicht werden muß, daß kein Wasser durchdringen kann. Dieses verpichte Gefäß wird in einen Brunnen, der recht tief seyn muß, hinunter gelassen, nachdem es vorher an einem Stricke befestigt worden, um es zum Gebrauche wieder herausziehen zu können.

1583. Fleisch zu beizen.

Durch das Einbeizen können alle Arten des Fleisches, Rindfleisch, Schöpsenfleisch, Kalbfleisch, auch einiges Geflügel, Enten, Tauben, vornehmlich aber Wildpret, wilde Enten, Gänse u. a. m. lange Zeit, selbst im Sommer, am längsten aber zur Winterszeit gut erhalten werden. Man bedient sich hier verschiedener Verfahrungsarten. Die gewöhnlichste Art des Einbeizens 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 gar zu sauer zu machen, etwas Wein dazu schüttest, auch mit einem Tuche vor Staub, und vor-

nehmlich vor den Mücken 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 aufgegossen werden. Hast du keinen Weinessig so kannst du auch Bier- oder Obstessig dazu gebrauchen.

1584. Forellen zu mariniren.

Reiße sie an beiden Seiten auf, salze sie in ein Geschirr ein, und lasse sie eine Weile im Salze; trockne sie hernach ordentlich ab, und bestreiche sie mit Butter, lege sie auf den Rost, der auf einem gelinden Kohlenfeuer steht, und lasse sie schön braten. Sind sie gebraten, so nimm sie weg, und lasse sie kalt werden. Nimm dann ein Fäßchen das so breit als eine Forelle lang ist, netze es ein, reihe es durchaus mit Pfeffer, lege unten auf den Boden Lorbeerblätter, Rosmarin, ganze Zitronenschalen, ganze Nägelein, und ganzen Pfeffer. Auf dieses Gewürz und Kräuter kommt wieder eine Lage Forellen, auf diese allemal Gewürz und Kräuter. So fährst du fort bis das Fäßchen voll, und die letzte Lage das Gewürz ist.

1585. Gänse einzusalzen.

Die Gänse, nachdem du sie zuvor gesäubert, auch Kopf, Füße und Flügel abgehauen hast, mußt du sie in der Mitte von einander thun, den Rückgrad 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 Kohl, wenn sie nicht recht geräuchert sind, ein gutes Essen ausgeben. Willst du aber eine gute Speise davon zurichten, so müssen sie im Frühlinge oder im Winter verspeiset werden, weil sie im Sommer zu dürr 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

Geschirr thust, sauber putzest, in ein oder mehrere Häfen legst, einen nicht gar zu starken Essig, oder halb Essig und halb Wasser daran gießest, und aufkochen läßt, alsdann das Blut nebst Gewürznelken und Pfeffer dazu nimmst, solche so lange bis das Blut gar ist, kochen läßt, und wenn sie erkaltet, die Häfen mit Teig verklebst. In je mehr Häfen sie gethan werden, je besser ist es, damit es nicht mehr aufgebrochen werd, 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.

1586. Häringe einzumariniren.

Wässere die Häringe drei Tage ein, gib ihnen des Morgens und Abends frisches Wasser, und räuchere sie drei Tage, dann brate sie auf dem Roste, und mache sie in einem Nennaugengefäße mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, und englischem Gewürze ein; kannst auch Zitronenschalen dazwischen legen; koche Bertramessig ab, und gieße ihn darüber, sollte der Essig trübe werden, so koche ihn nochmals auf. Oder: die Häringe müssen durch vier und zwanzig Stunden oft mit frischem Wasser abgewässert werden, doch mußt du sie nicht mit der Hand berühren, sondern bei dem Schweife aus dem Wasser herausschleudern; hernach lege sie auf ein Bret, und lasse sie zwei bis drei Stunden gut abtropfen. Auf fünf und zwanzig Häringe nimm drei Halbe Essig, lasse solchen mit Ingwer, Pfeffer, Nägelein, dann drei Lorbeerblätter, und ein wenig Rosmarin mitsieden. Wenn der Sud kalt ist, so lege die Häringe mit dem Gewürz, welches grob gestoßen, ja fast nur zerquetscht seyn darf, in ein hölzernes Gischirr, schütte den Sud darüber, und presse es mit zwei Hölzern übers Kreuz ein wenig ein, daß der Sud darüber geht, dann lasse sie so zehn Tage im Keller stehen, so sind sie gut.

1587. Häringe zu räuchern.

Nimm fette Häringe, lasse sie vier und zwanzig Stunden wässern, und lege sie hernach vier und zwanzig

Stunden in Milch, räuchere sie gehörig, und gib sie mit Essig zur Tafel, so schmecken sie wie geräucherter Lachs.

3588. Hausen ein ganzes Jahr aufzubehalten.

Nimm einen frischen Hausen, schneide schöne breite Stücke davon, wasche ihn mit Salzwasser so stark, daß du ihn essen könntest, hernach lege ihn mit einem Tuche auf ein Bret, in das Wasser aber muß ein guter Brocken Schmalz gelegt werden; lasse den Hausen in der Suppe kalt werden, nach diesem schöpfe das Fett von der Suppe ab, thue es in einen guten scharfen Weinessig, lasse es sieden, nimm den Hausen, lege ihn in ein kleines Fäßchen enge zusammen, daß kein Loch bleibe, schütte den Essig heiß darüber, und lasse es kalt werden, den Essig mußt du zuvor kosten, ob das Salz vorschlägt, wo nicht, so salze ihn nach Belieben, schlage das Fäßchen zu, beschwere es, so ist es recht.

1589. Kälberbraten 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 Ermangelung eines lüftigen Behälters eine Serviette, und schlage sie um die kalten Kälberbraten recht dicht zu, daß keine Luft dazu kommen kann, und setze ihn dann an einen kühlen Ort, so hält er sich recht gut.

1590. Kalbfleisch, gutes zu erkennen.

Das Kalbfleisch ist am besten, wenn es nichtmehr zu jung, sondern wenigstens sechs, acht bis zwölf Wochen alt ist. Man läßt zuweilen Kälber von guten Kühen bis in die sechszehn Wochen saugen, dann ist ihr Fleisch vortrefflich, zart und doch kraftvoll, und mit einem feinen Fette durchwachsen. Man trifft es nur selten in der Fleischbank, weil die Landleute das Kalb ungern so lange an der Kuh lassen, denn diese wird von der Wohlbeleibtheit bis zur Magerkeit abgesaugt. Am geschlachteten Kalbe ist das Nierenstück das schmackhafteste zum braten,

sowohl in Rücksicht des Fleisches, als auch des weichen zarten Fettes. Der eigentliche Nierenbraten ist eben nicht groß, und reicht nur für eine Gesellschaft. Ist selbe aber zahlreich, so nimmt man das beliebte Nierenstück mit sammt dem Stoß, dann heißt es ein ganzer Kalbsbraten, das ist: ein Hinterviertel mit anhängendem Nierenstück. Das Rückstück gibt die Karbonaden. Die Brust wird gemeiniglich zum Kochen, noch mehr aber zum Frikasiren angewandt. Ihr Fleisch ist weicher, als das Fleisch der Hintertheile, und es verträgt daher das Braten nicht gut. Der Hals wird als Zulage mitgegeben. Der Kalbskopf ist zwar kein Stück für große Tafeln, er ist doch nicht minder sehr schmackhaft und brauchbar. In England wird er auf die vornehmsten Tafeln gebracht. Er verträgt mancherley Zurichtungen. Die Füße stehen bald auf der Tafel des Wohlhabenden, als etwas vorzügliches, bald auf dem Tische des Armen, als etwas ungeachtetes.

1591. Kalbfleisch zu verwahren.

Obschon das Kalbfleisch, wie jedermann bekannt ist, zart und nicht lange zu verwahren ist, so sind doch gewisse Mittel vorhanden, zum wenigsten etwas davon aufzubehalten. Das Fleisch betreffend, so können die Keulen oder Schlegel, wie anderes Fleisch eingesalzen und geräuchert werden, allein sie dürfen nicht über vier Tage im Salze 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 einen Beutel stecken, 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 Safte zu zart ist, mithin muß es eingekocht werden, und zwar folgendermaßen: Es wird halb gar gekocht, aus der Brühe in einen Hafen gethan, Essig darauf gegossen, so hält es sich ein wenig, und kann hernach ganz gekocht werden. Man pflegt es halb zu kochen, und gleich mit Essig, Zitronen, Gewürznelken, 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 gesteht, mehr als zu mürbe macht. Die Keulen oder Schlegel werden auch wohl in den Essig gelegt, alsdann können sie in der stärksten Hitze acht Tage lang dauern, der Kopf aber, und das übrige, muß je eher je lieber, gekocht werden.

1592. Krebse aufzubewahren.

Hast du reines Brunnen- oder anderes Wasser zur Hand, so kannst du dir folgender Behandlung bedienen: Thue die Krebse in einen geräumig geflochtenen Korb, bespritze sie stark mit frischem Wasser, bestreue sie mit Weizen oder Kleyen über und über, und mit einer kleinen Handvoll Kümmel, lege überdieß noch einen Feuerstahl auf den Boden des Korbes, der zur Erhaltung ihres Lebens vieles beyträgt, wie dieses die geübtesten 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 Krebse nicht auskriechen können, und stelle sie auf die bloße Erde (nicht auf Breter) in einen kühlen Keller. Alle zwey, oder längst in drei Tagen müssen die Krebse aufs neue mit Wasser bespritzt, und mit Kleyen und Kümmel bestreuet werden, welche sie zu fressen, und sich damit zu ernähren pflegen. Auf diese Art lassen sich die Krebse vierzehn Tage und noch länger ohne Verlust, und ohne mager zu werden, ohne Wasser aufbehalten.

1593. Lachs aufzubewahren.

Es wird selber zu mittelmäßigen Stücken geschnitten, 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 mußt du die Stücke Lachs in einen reinen Hafen thun, die Brühe darüber gießen, bis das Geschirr voll ist, daß es über den Lachs geht. Den Wein und Essig aber gieße

warm darüber, und verwahre das Geschirr wohl vor der Luft.

1594. Mastschweine zu schlachten.

Diese werden auf zweierlei Art geschlachtet; erstens wenn sie frisch hinweggekocht, zweitens, wenn sie eingesalzen und gedörrt werden sollen. Diejenigen, welche frisch gekocht werden sollen, müssen, wenn ihnen erstlich die Kehle abgestochen worden, mit heißem Wasser abgebrühet von den Borsten gereiniget, mit dem Messer abgehaaret, borne her aufgeremset, die Zunge herausgeschnitten, mit den hintern Füßen wohl ausgestreckt, an einen Rechen gehängt, an dem Bauche in zwei halbe Theile ausgehauen die Gedärme herausgenommen, selbige umgewendet, gesäubert, und sie um Würste davon zu machen, wohl verwahrt werden. Einige pflegen auch solches in zwei Theile zerstückeltes Mastschwein noch ferner zu zertheilen; indem sie die beiden vordern und hintern Schinken ablösen, sodann das knospige und vordere Theil von dem Kopfe und dem 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.

1595. Pricken (Bricken) zu mariniren.

Brate sie langsam auf dem Roste, beträufe sie immer mit gutem Baumöl, bestreue den Boden eines reinen Fäßchens mit Pfeffer, lege die Bricken schichtweise nacheinander darein, bestreue sie mit untereinander gemischtem Pfeffer, Nägelein und Zimmtrinden, und so fort, bis das Fäßchen voll ist. Endlich gieße Weinessig darauf, daß er darüber geht, und beschwere sie.

1596. Rindfleisch einzupökeln.

Das beste, und hiezu dienlichste Stück Fleisch ist von einem wohl ausgemästeten Ochsen der Schlegel; aus solchen werden alle Knochen ausgelöst, auch das in der Mitte des Schlegels befindliche Unschlitt ausgeschnitten, das übrige Fett aber wird darau gelassen, sodann das

Fleisch in beliebige Stücke getheilt, jedoch sind die großen besser zu konserviren. Wenn nun dieses geschehen, so werden die Stücke mit recht gutem Salze stark eingerieben, unter vier Hände voll Salz, wird vorher vier Loth gereinigter Salpeter gemischt, und hernach das Reiben so lang fortgesetzt, als das Salz am Fleische trocken bleibt. Wenn es nun anfängt zu zergehen, wird solches recht fest in ein Fäßchen gelegt und beschwert; auf den untern Boden des Fäßchens müssen vorher ungefähr drei ganze Gewürznelken, etwas Lorbeerblätter und Rosmarin gelegt werden, und dieses wird bei jedem Stücke Fleisch Lagweise wiederholt, so daß immer ein Stück Fleisch auf eine Lage Gewürz zu liegen kommt. Du mußt aber dabei alle Mühe anwenden, daß zwischen dem Fleische kein Raum bleibt; auch muß das Faß so voll gelegt werden, daß der obere Bogen mit großer Mühe zuzumachen ist. Hierauf wird das Faß an einen kühlen Ort, oder in den Keller gesetzt, und täglich umgewendet; damit aus demselben auch keine Brühe oder Saft dringen kann, so werden die Fugen mit Charlotten verwahrt. Welches Fleisch dann in Zeit von zehn bis vierzehn Tagen köstlich und annehmlich zu essen ist. Je länger solches aufbehalten wird, desto schmackhafter wird es.

1597. Rindfleisch und Schweinefleisch zu räuchern.

Das Fleisch, welches geräuchert werden soll, kannst du vorher mit Salz einreiben, salzen, und es drei bis vier Tage liegen lassen, alsdann in den Rauch hängen, gemächlich räuchern, und damit es nicht zu schwarz werde mit Papier oder alten Lumpen verbinden, und so hängen lassen, bis es genug ist. Dieses Fleisch nun wird in der Rauchkammer in eine Ecke gehängt, da nicht viel Rauch hineinkommt, bis man ungefähr im März einen hellen und trockenen Tag hat, hierauf heruntergenommen, in reinem Wasser abgebürstet, und hingehängt daß es trocken wird; wenn aber die heißen Tage kommen, in Einschläge

zwischen gutes Heu gepackt. Die dünnen Rippenstücke hingegen mußt du sechs Wochen früher aus dem Rauche nehmen. Mit den Ochsen- oder Rindszungen hat es gleiche Beschaffenheit, doch darfst du sie nicht von einander schneiden, und sie vor allem, wie auch das Fleisch nie zu niedrig über das Feuer hängen, daß es nicht heiß werde. Vom Schweinefleische werden nur geräuchert, die Schinken, der Speck, die Würste, alsdann die Köpfe, auch große Rückstücke und die Rippen. Das dünne darf aber nicht länger als sieben Tage, dagegen das dicke vierzehn Tage im Salze gelassen, hernach in einen gelinden Rauch gehängt werden; der Rauch muß aber nicht zu stark seyn, daß der Speck und die Würste davon nicht warm werden, denn sobald solches geschieht, sind alle Würste verdorben, auch die Schinken und das übrige Fleisch wird ganz unschmackhaft.

1698. Schnecken einzumachen, daß sie lange bleiben.

Nimm Weizen-Kleye, streue sie in das Geschirr, wo du sie behalten willst, setze die Schinken nach einander hinein, daß die Blätter über sich stehen, streue wiederum die Kleien darauf, daß nichts von den Schnecken gesehen wird, streue auch Salz darunter, und lasse sie an einem kühlen Orte stehen.

1599. Schöpsenfleisch zu erkennen, ob es gut seye.

Unter dem Schöpsenfleische versteht man nicht allein das Fleisch von geschnittenen Hammeln, sondern auch das Fleisch vom Schafe. Das Fleisch der alten Schöpsen koche und brate. Das Schöpsenfleisch muß Fett haben, muß gemästet seyn, wenn es gut schmecken soll, doch muß man bei dem Letzten dahin sehen, daß es nicht gelb, sondern mehr weiß von Farbe sey. Fleisch mit gelber Fette ist zwar nicht ungenießbar und unschmackhaft, doch ist das weiße fette Fleisch auf jeden Fall besser. Der Schlegel ist das beste Stück zum Braten, nachdem folgt das

Nierenstück, welches meistens zum kochen angewendet wird. Sodann folgt das Rückenstück, welches die Karbonaden liefert. Die Brust wird zum kochen und braten angewendet. Der Hals und der Kopf wird von den Fleischhauern als Zuwage gegeben.

1600. Schinken zu erhalten.

Diese nimm nachdem sie vorher sauber abgewaschen worden, und lasse sie in einem Hafen 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 Fäßchen, streue Rosmarin, Majoran, und Lorbeerblätter 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.

1601. Schweinefleisch einzpökeln.

Nimm Kudelkraut, Pfeffer, Gewürznelken, Lorbeerblätter, etwas Knoblauch, Makaronie, Kranawetbeeren, etwas Saliter und Salz so viel du Fleisch hast. Dieses alles vermische und stoße untereinander, hernach reibe das Gestoßene in das Fleisch recht hinein, und lasse es vierzehn Tage liegen, während welchen man es einmal umkehrt, damit das Untere in die Höhe kömmt. Man hängt es fünf bis sechs Tage in einen Rauchfang. Es braucht keinen andern, als den gewöhnlichen Rauch, außer, daß du des Tages einmal Krnawetholz rauchst. Nach den obgesagten sechs Tagen hänge es in die Luft, und lasse es hängen, bis du es brauchst. Du kannst auch das Gepökelte, ohne es bevor geselcht zu haben, zur Tafel geben.

1602. Spanferkel zu mariniren.

Wenn das Spanferkel schön geputzt ist, so schneide es zu Stücken, den Kopf zerspalte, thue das Hirn hinweg, nimm halb Essig, halb Wasser und Salz, lege die

Stücke hinein, gib ein wenig Rosmarin und Lorbeerblätter dazu, lasse es weich sieden, thue es auf eine Schüssel nimm eine Pfanne, gieße von der Suppe, worin es gesotten hat hinein, nimm so viel frischen Essig dazu, als es Suppe ist, thue wieder ein klein wenig Rosmarin und Lorbeerbrätter darein, dann ein wenig Ingwer, Pfeffer und Muskatblüthe, lasse es in einer Pfanne sieden, so lange als ein Paar Eier, nimm frische Zitronenblätter, von ein oder zwei Zitronen, nachdem du viele Spanferkel hast, lasse es einen Sud mitthun, gieße zuletzt etliche Löffel voll frisches Baumöl daran, thue es vom Feuer, lege das Spanferkel in eine Rein, und unterlege es mit dem mitgesottenen Rosmarin. Lorbeer, Limonieblätter und Gewürz, das Gewürz muß ganz genommen werden, gieße hernach die Suppe darüber, decke ein Bret darauf, beschwere es mit einem Steine, setze es in einen Keller oder kühlen Ort, in fünf oder sechs Tagen kanst du es brauchen.

1603. Vögel zu bewahren.

Diese werden wie gewöhnlich sauber geputzt und die Gedärme herausgezogen, und an deren statt Wacholderbeere und etwas gesalzener Speck hineingesteckt. Es müssen aber selbige recht frisch und erst gefangen worden seyn, alsdann kannst du 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 einem Hafen auf den Boden, streue aber Salz und Wacholderbeeren, auch etwas von den Beeren zwischen die Vögel, hierauf lasse Butter zergehen, schütte selbe auf die Vögel, decke sie gut zu. Wenn du sie wohl in acht nimmst, bleiben sie lange Zeit gut. Einige haben auch im Brauche daß sie die Vögel anstatt der Butter mit Salz bestreuen.

1604. Westphälische Würste zu machen.

Nimm sechs Pfund Rindfleisch und zwei Pfund Rindernierenfette, das Rindfleisch koche, die Nierenfette aber lasse nur überwallen. Hierauf hacke beydes so klein wie möglich, nimm hernach verhältnißmäßig Semmeln dazu,

welche in der Rindsuppe vorher geweicht und wieder ausgedrückt worden sind, auch Salz, gestoßenen Pfeffer, gestoßne Nelken und abgetriebenes Wurstkraut. 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 steckt sie in Kohl, und läßt sie mit demselben warm werden, oder macht sie in Butter warm. Sie müssen aber bald verspeiset werden.

1605. Wildpret lange zu erhalten.

Siede 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 Wildprät, lege es in einen Hafen, 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 lange auch in der größten Hitze gut, Oder: Bestreue einen Wildzimmer oder Keule mit ein wenig Salz, tunke eine Serviette in Essig und schlage es um das Wildprät so dicht, daß keine Luft dazu kann. Alsdann hänge es an einen trockenen lustigen Ort, und wenn du das Wildprät braten willst, so nimm es aus der Serviette, wässere es, und brate es wie anderes Wild am Spieße.

Fünfte Abtheilung.

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

1606. Barbaroise zu verfertigen.

Nimm etwas Kapillariekraut, koche es mit einem halben Seitel Wasser in eine Viertelstunde, gieße das Wasser nebst dem Kraute durch ein Sieb in ein Gefäß, gib auch ein Pfund Zucker dazu, koche es zum starken

Fluge, nimm den Schaum davon ab, so ist es Syrop-Kapillarie. Wenn du ein Glas Barbaroise haben willst, so gieße nach Belieben von diesem Syrop Kapillaire unter ein Glas kochende Milch; bey einem starken Husten trinke Thee mit Syrop-Kapillaire, so legt sich derselbe.

1607. Bischof zu verfertigen.

Um in der Geschwindigkeit warmen Bischof zu machen, werden zu drei Seitelbouteillen Pontak, oder anderm rothen Wein drei bis vier Stück bittere Pomeranzen mit einem Messer in die Schale ringsumher etwas eingekerbt, auf einem Roste über gelindem Kohlenfeuer ziemlich braun gebraten, alsdann aber in einen mit einem Deckel versehenen hinlänglich großen Topf von Porzellain oder anderer Masse, warm zerdrückt, und anfänglich ungefähr mit ein Viertelpfund Zucker versüßt. Der Wein dazu muß noch ehe die Pomeranzen auf den Rost gelegt werden, in einen Theekessel gethan, und zum Aufkochen über helles Feuer gesetzt werden, wobey die Einrichtung zu treffen ist, daß, wenn die Pomeranzen gebraten und zerdrückt sind, der siedende Wein sogleich darüber in den Topf gegossen werden kann. Weil inzwischen das Getränk solchergestalt stark und hitzig ausfallen würde, wenn man dessen Geist nicht in etwas zu dämpfen suchte, so zünde den kochende Wein während dem Hineingießen in den Topf mit einem brennenden Papier an; alsdann rühre mit einem Löffel unter Hinzuthuung noch mehreren Zuckers, alles zusammen so lange um, bis es genug ist. Denn sobald das Umrühren und die Bewegung aufhört, sobald erlischt auch die Flamme des angezündeten Weins. Wenn alles fertig ist, wird dieses Getränk nach Art des Punsches nach und nach in Gläser eingeschenkt und warm getrunken.

1608. Caffee zu machen.

Nimm die Coffeebohnen erstlich in ein eisernes länglicht rundes cylinderisches Gefäß, welches man an einigen Orten Caffeebauken zu nennen pflegt, oder in eine Pfanne,

und halte sie über glühende Kohlen unter beständigem Umdrehen oder Herumrühren so lange gebrannt oder geröstet, bis sie ziemlich schwitzen und eine kastanienbraune Farbe bekommen. Hernach werden dieselben auf besondern zu diesem Gebrauche verfertigten Caffeemühlen kleingemahlen. Von diesem Pulver nimm gemeiniglich zwei Loth zu einer Kanne siedenden Wassers, welches entweder über das Caffeepulver gegossen wird, oder thue dieses, wenn das Wasser siedend heiß ist, in den Kaffeekessel, oder Caffeekanne, laß es nachgehends noch einmal über die Kohlen aufkochen, und ziehe, wenn es überlaufen will, das Gefäß von den Kohlen hinweg, gieße sogleich damit sich der Caffee bald setze und klar wird, ein klein wenig frisches Wasser hinein, oder wirf auch nur etwas gestoßenen Zucker in die Kanne, und trinke denselben, wenn er klar ist, aus Schälchen mit etwas Zucker, schwarz oder mit warmer Milch vermischt.

1609. Chokolade zu verfertigen.

Auf eine halbe Maß Milch nimm vier Zeltel Chokolade, schneidr denselben klein, und wenn die Milch kocht, gib ihn hinein; alsdann wenn der Chokolade gekocht hat, gieße ihn ab, und sprudle ihn gut. Einige nehmen auch von drei Eiern das Gelbe dazu, es ist sich aber dabey sehr gut in acht zu nehmen, daß das Weiße von den Eiern nicht mit in die Chokolade kömmt, das würde ihn ganz verderben; daher ist es besser, du nimmst gar keine Eier; wenn der Chokolade gut ist, ist es unnöthig. Nun haben auch einige den Glauben, daß der Chokolade eigentlich nicht schön sey, wenn man ihn nicht zu Schaum sprudelt, aber der Schaum ist Schaum, das heißt überflüssige Luft in den Magen bekommen, unnöthiger Weise Blähungen verursachen. Etwas aufrühren kannst du ihn wohl, damit sich der Chokolade nicht zu Boden setzt, wie wohl 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 Meinung entstanden seyn, daß man darum sprudle, um Schaum zu haben.

1610. Eierbrot, kleines, zu backen.

Nimm zwei Achtel Mundmehl, setze es zu einem Ofen, daß es laulicht wird, nimm ein halbes Seitel Biergerm, und ein wenig lauchte Milch, mache einen Teig, und laß ihn gehen, hernach nimm Milch, lasse sie laulicht werden, schlage zwanzig Eier darein, sprudles wohl untereinander, mache den Teig damit gar an, laß ein halbes Pfund gesalzene Butter zergehen, und knete ihn auch darunter ab, laß ihn bey einem warmen Ofen recht aufgehen, mache hernach Leibel daraus: schmiere es über sich mit Butter, damit es keine sperre Rinde bekommt, und gib es in den Backofen.

1611. Himbeer- oder Bertramessig zu machen.

Suche die Himbeeren gut aus, daß keine dürre darunter sind, und thue sie in eine große Flasche, gib guten Essig darauf, und setze ihn an die Sonne, daß er distilliret; wenn die Beeren weiß geworden, so kannst sie heraus und andere 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 verdirbt er. Oder: Nimm fünf Maß Essig, fünf Händevoll abgezupften Bertram, vier Happel Zwiebel, vier und zwanzig Scharlotten, achzig Pfefferkörner, vier und zwanzig Kernweißes Gewürz und etwas Himbeer; thue alles in eine Flasche, laß es vier Wochen an der Sonne distilliren, noch besser aber ist es auf der Herdstatt.

1512. Limonadepulver zu machen.

Nimm drei Viertelpfund Zucker, womit du von drei bis vier Zitronen das Gelbe der Schaale abreist. Diesen Zucker reibe auf einem Reibeisen ganz fein in eine Schüssel und drücke darauf den Saft von den abgetriebenen Zitronen, laß diese Masse in einem warmen Ofen trocken werden; daß du sie zu einem feinen Pulver reiben kannst. Unter dieses mische ein halbes Pfund

Weinsteinrahm. Von diesem Pulver kannst du täglich etwa zwei Loth oder mehr unter das Wasser mischen, so wie jeder nach seinem Geschmacke es für gut findet. Oder: Mische zwei und eine halbe Unze Oelzucker, der durch Abreiben des Zuckers von dem Gelben der Zitronen erhalten wird, und drei Skrupel Sauerkleesalz untereinander, und thue davon so viel Theelöffelvoll in ein Glas Wasser, daß es einen angenehmen Geschmack erhält. Diese Limonade schmeckt beinahe lieblicher als die erste.

1613. Mandelmilch zu machen.

Nimm drei Pfund Zucker, gieße drei Seitel Wasser darauf, und laß ihn so lange stehen, bis er sich spinnt; hernach nimm zwölf Loth ausgelöste Melonenkerne, vier Loth bittere Mandelkerne, dieses alles wie ein Mehl kleingestoßen, gieße ein halbes Maß Wasser darauf, und drücke es durch ein Tuch gut aus, alsdann gieße solches durch obgedachten Zucker, und laß es mit einander so lange sieden, als ein hartes Ey, hernach klopfe von einem Ey die Klare darauf, thue solches darunter, laß sie ein wenig sieden, und seihe sie durch ein feines Tuch, laß sie kalt werden, und fülle sie in eine gläserne Flasche, so ist sie fertig.

1614. Mandelmilch, warme.

Nimm ein Pfund Mandeln, schwelle sie, ziehe sie ab, und stoße sie so fein als möglich, gieße zwölf Schalen voll siedendes Wasser darauf, rühre es so lange, bis die Mandeln mit dem Wasser abgekühlt und durchgepreßt werden können. Wenn sie gestehet, so zuckere sie, daß sie süß wird; wie du sie willst; setze sie auf ein Kohlenfeuer, und rühre sie immer auf einer Seite um, bis sie dick wird; auf die Letzt gib so viel Pomeranzenwasser hinein, als nothwendig ist, und gib sie in Kaffeeschaalen. Wenn du einen angenehmen Geruch haben willst, mußt du vorher Limonieschalen, Zimmet oder

Vanille in dem Wasser sieden lassen, welches du mit den Mandeln durchgepreßt hast.

1615. Milchbrot zu backen.

Nimm ein Achtel schönes Mundmehl, stelle es vor den Ofen, daß es durch und durch warm wird, nimm ein halbes Seitel gut gewässerte Biergerm, und ein Maß frisch gemolkene Milch; nimm von dieser Milch ein wenig, laß sie laulicht werden, gieße sie in die Germ, und rühre sie durcheinander, mache mit diesem einen Mehldampf an, laß es gehen; wenn das Dampfel ein wenig gegangen ist, so mache den übrigen Teig mit der andern Milch an, so auch laulicht seyn muß, arbeite ihn durcheinander, aber doch nicht so stark, als ein anderes Brot, nimm hernach ein halbes Pfund frischgesalzene Butter, der nicht sauer oder schmirglet ist, knete ihn zuletzt auch darunter, mache den Teig zusammen, laß ihn wieder gehen, und wenn er genug gegangen ist, so mache Leibe in Größe nach Belieben, laß sie wieder ein wenig vor dem Ofen gehen, bestreiche es mit frischem Wasser und schiebe es in den Backofen.

1616. Milch zum Wasserabgießen zu machen.

Nimm ein Achtel-Pfund Pignoli, ein Achtel-Pfund Mandeln und ein Achtel-Pfund ausgelöste Melonenkern, stoße alles so klein, als es seyn kann, hernach siede ein Pfund feinen Zucker mit einem Seitel Wasser, so lange bis ein schwerer Tropfen fällt, thue das Gestoßene darein, laß es nicht mehr sieden, rühre es wohl untereinander, treibe es durch ein Haarsieb in einen Weidling, und rühre es darein eine gute Stunde ab, daß es schön weiß wird; wenn du einen angenehmen Geruch haben willst, so reibe Pomeranzen oder Limonie auf Zucker subtil herunter, und gib von obiger Masse einen Löffelvoll hinein, und treibe sie mit dem Stößel ab, sodann in den Weidling alles untereinander gerührt, so ist es fertig.

1617. Osterflecken zu backen.

Nimm in einen Weidling ein Pfund Mehl, stelle es zum Ofen, daß es ein wenig warm wird; hernach gib in ein Häfel vier Eyerdotter, nicht gar eine halbe Maß laulichtes Obers, ein Viertelpfund zerlassenen Butter, ein halbes Seitel gewässerte Germ, sprudle es durcheinander, salze das Mehl, und gieße das Abgesprudelte darein, schlage den Teig gut ab, hernach walke ihn vier Fingerdick aus, lege ihn auf Blatteln und laß ihn gehen, und wenn er gegangen ist, bestreiche ihn mit Eyern und backe ihn schön.

1618. Punsch zu machen.

Um einen recht guten Punsch zu verfertigen, nimm auf eine Maß Theewasser von Holländerthee, ein Viertelpfund feingestoßenen Zucker, welchen du vorher mit Limonie abreiben kannst; von acht Limonien drücke den Saft mit einer Limonienpresse durch ein Sieb zu dem Zucker in einen Topf. Dann wird Thee und eine halbe Bouteille Rack dazu gegossen; laß es eine Weile stehen, wenn es du erst recht untereinander 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 zwey Limonien, Zucker ungefähr von dem zwölften Theilen des Glases, und drei Eßlöffelvoll vom Rack, gieße ihn darauf, und rühre alles gut untereinander, so ist es fertig.

1619. Schatto zu machen.

Nimm auf ein Seitel guten Wein zehn Eyerdotter, ein gutes Stück Zucker, ein Stück Zimmet, eine ganze Limonieschale, dieses alles gib in einen reinen Hafen, sprudle es gut durcheinander, setze es zu einer Gluht und sprudle es, bis es zu steigen und dick zu werden anfängt, gib es in ein Becherl. Oder: Reibe von einer großen Pomeranze und einer halben Limonie auf ein Vierling Zucker, die Schaale sauber ab, schabe ihn in ein Häferl, drücke den Saft von beydem daran,

gieße sechs Eyerdotter, vier Eyergugen Wein, drei Eyergugen Wasser, oder noch von einer Pomeranze den Saft daran, sprudle alles gut ab, stoße den übrigen Zucker darunter, setze das Häferl auf eine Gluht, sprudle es beständig, bis er recht dick wird, und schön aufgehet, alsdann schütte es in die Chokoladebecherl, und bähe Semmel dazu.