

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer

die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei ... zu erlernen ; nach Art derer
Magazins der Madame Le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten ...
mit Figuren versehen

Leprince de Beaumont, Jeanne-Marie

Carlsruhe, 1769

VI. Abschnitt. Von Zurichtung der Speisen insgemein.

urn:nbn:de:bsz:31-55005

nur wenigen einen Geschmack gibt, also muß man es dabey lassen, und wissen, daß es zu den übrigen ganz undienlich und schädlich ist. Für allem aber muß man sich hüten, daß man zu warmem Eßig oder Brühen, darinnen etwas davon befindlich, kein Bier zugieße! denn aller warmer Eßig von demselben gleich bitter wird, und kan man nur ein wenig Wasser beysetzen, die übrige Säure zu benehmen, welches denen Köchin-
nen in den Bierländern sehr nöthig zu wissen ist, weil der Bieressig daselbst häufig gebraucht wird.

11. Zu was für Speisen bedient man sich der Milch?

Die Milch gibt wohl meistens ihre eigene Gerichte; doch braucht man sie auch zu Brühen über Fische und Krebse; auch an Weißkraut, Fasolen, Stockfische, Krebse, und dergleichen Dinge mehr. An einigen Orten kocht man auch die Schnecken in süßer Milch; welches aber, weil es ohne allen Nutzen und Vortheil geschieht, ein überflüssiger Fürwitz ist.

V I. Abschnitt.

Von Zurichtung der Speisen insgemein.

1. Was ist eigentlich der Endzweck des Kochens und Zurichtung der Speisen?

Erstlich, daß solche der Unterhaltung des Menschen und dessen Gesundheit diensam, und wohl zu verdauen, und denn zweytens, auch
den

den Geschmack zu vergnügen, und der leckernden Zunge ein Genüge zu leisten schicklich seyn mögen.

2. Was hat man eigentlich bey Zurichtung der Speisen in Obacht zu nehmen?

Daß die stärkern, unverdaulichen und mit bösen Feuchtigkeiten angefüllte Speisen wohl gekocht, und durch Essig, Gewürz, Senf, u. d. g. verbessert und gemildert werden, wie denn bekannt, daß durch das lanne oder sonst vortheilhafte Kochen auch die härtesten Speisen mürbe und leicht verdaulich gemacht werden können. Denn daß es nicht allezeit im langen Kochen bestehe, erhellet aus der Zubereitung des Stockfisches und der grossen Hechte, welche, da sie an sich selbst hart und unverdaulich, nur durch einen guten Vortheil sehr mürbe und köstlich zuzubereiten sind, wie denn viel andere grosse Fische, wenn sie unter unerfahrene Hände fallen, hart und ungeschmackt so wohl als unverdaulich werden, da sie nach ihrer erfordernden Art bereitet, dem Essenden fast auf der Zunge zergehen, und den Magen nicht mehr beschweren. An andern aber, die an sich selbst ungesund und nicht so wohl wegen ihrer Härte als bösen Feuchtigkeit schädlich sind, als: Austern, Schnecken, u. d. g. ist der Essig, Citronen, und das Gewürz nicht zu spahren, auch einigen die überflüssige Feuchtigkeit zu benehmen, als denen Cucummern und ihres gleichen, wie denn auch die Schwämme sehr ungesund sind; wann ihnen aber ihre Feuchtigkeit recht benommen wird, und sie recht zugerichtet werden, sind sie nicht böse, nur muß man sich in Acht nehmen, daß man nicht die unrechten bekommt. Der Alal ist sonst auch eine von den ungesundesten Speisen, man kan ihn aber durch einbeissen in Wein,

Wein.
sen gekocht
er nicht
nicht we
welches d
dies sich
derminn
werk sind
haben,
und einer
nähig,
richtet,
aufgetrag

3. Wie

Die
noch einig
Sout der
in Speise
Sotte ar
nigfuten
rung, al
den. Jed
erste das
würz des
keln und
ungeschn
und sind
auswähl
Beizmae
behuftun

Wein, über der Mahlzeit aber mit gutem Essig, er sey gesotten oder gebraten, wohl so viel verbessern, daß er nicht so viel schadet. Das Gebackene ist auch nicht wenig ungesund, wenn es nicht recht gar wird, welches die Hochteutschen Teig zu nennen pflegen, welches sich zum öftern an denen Pasteten, Torten und andern inwendig mit nassen Waaren angefülltem Backwerk findet, da denn meistens die Becker Schuld haben, daher man billig solche Dinge selbst verstehn und einen eigenen Ofen hierzu haben soll. Endlich ist nöthig, daß die Ordnung der Speisen wohl eingerichtet, und harte und weiche nicht unter einander aufgetragen werden.

3. Wie soll man einer jeden Speise ihren gehörigen Geschmack geben?

Dieses kan man weder eigentlich beschreiben, noch einigen Unterricht davon mittheilen, indem der Gout der Leute sehr unterschieden, so daß manche eine Speise loben, andere hingegen verachten. Die Sache an sich selbst besteht überhaupt in solchen Kleinigkeiten, die mehr durch stetige Übung und Erfahrung, als vorgeschriebene Grundsätze erlernet werden. Jedoch ist insgemein wohl richtig, daß vor das erste das Salz, alsdann der Essig, hernach das Gewürz, der Zucker, Citronen, Limonen, Pistazien, Morcheln und ein guter Lauch wohl angebracht, die sonst ungeschmackte Sachen angenehm machen können; und sind die wohlriechenden Kräuter hier auch nicht auszuschließen, wiewohl diejenigen, so einen starken Geschmack haben, als: Majoran, Thimian, u. d. g. behutsam; Sauerampfer aber, Beete und dergleichen

B

chen

chen häufiger eingeschnitten werden können. Wie denn ein gleiches von dem Gewürz zu verstehn, indem solches recht eckelhaft und ungesund ist, wenn es nicht mäßig gebraucht wird. Ferner ist nöthig, wenn man einem jeden Dinge seinen gehörigen Geschmack geben will die rechte Maas und Weise im Garbochen und Braten zu halten, so daß die Speisen zwar nicht zu hart und zu roh, aber auch nicht zu weich und wie zum Muse werden, oder am Feuer so ausdorren, daß man lieber ein Stück Holz kauen, als einen solchen Braten essen mögte. Denn wenn das Gekochte zu hart, kan es seinen völligen Geschmack nicht haben, und ist solches auch, wegen seiner Zähigkeit, nicht wohl zu beissen, wobey denn zu erinnern, daß von größerm Geflügel nichts, so nicht einen Tag vorher abgethan und im Wasser geweichet, dieses zähe Wesen leicht verlieret, es sey denn, daß es wohl geschlagen, und mit hölzernen Reulen ganz mürbe geklopset werde, welches insonderheit den alten welschen Hühnern wohl thut, wie auch allen andern, als: Kind, Kälber, Hammel, und Wildpretsbraten. Einigem Geflügel hilft auch über die massen wohl, wenn man ihnen den Hals mit Essig oder spanischem Wein füllet, und sie also eine Nacht hangen läßt, indem sie derselbe nicht allein mürbe macht, sondern auch einen bessern Geschmack gibt. Wie nun hierinnen leicht im Kochen zu wenig geschiehet, also thut man auch biswellen im Braten zu viel, und meynen manche, wenn die Braten nur fein braun, ob schon aller Saft und Kraft heraus, so seyen sie treflich zugerichtet. Dahin gehöret das Braten in den Backöfen, bey welchem die Braten ihren Geschmack und Saft völlig verlieren. In Engelland erkennt man hingegen nichts vor gut, wenn nicht das

Blut

Blut heraus lauft, so man ein wenig tief das Messer einsetzet. Ob nun zwar solches dabey zu loben ist, daß man gleichwohl das Fleisch gar und mürbe machet, auch wenn man die Wahl haben sollte, manche lieber auf Englisch zugerichtete, als so sehr au-gedorrte Braten essen mögten, so ist doch die Französische Manier, die hierinnen den Mittelwea aehet, am besten, wiewohl ihre Brühen, und, wie sie sie nennen, Sosen, von Lauch und Knoblauch, manchen deutschen Zunaen nicht recht schmecken wollen. Es bestehet aber dieses alles nicht wenig in der Wissenschaft, wie viel Zeit ein jedes Ding zum Sieden und Braten haben muß, wie solches alle erfahrene Köchinnen wissen; und würde gewiß wunderlich heraus kommen, wenn man wolte Rindfleisch und Kalbfleisch zugleich ins Sieden bringen, da das eine vier bis fünf Stunden, das andere aber kaum eine oder zwei Stunden vonnöthen hat. Dieses selbe Bewandnis hat es auch mit den Braten: Ein grosser Wildbraten, welscher Hahn, u. d. g. müssen viele Stunden haben, da das kleine und mittlere Geflügel aufs längste eine Stunde, bisweilen, darnach es ist, kaum eine halbe ja Viertelstunde vonnöthen hat, und wenn man solche kleine Sachen zu früh zu dem Feuer bringet, müssen sie ohnfehlbar verderben; denn wenn man schon denket, man soll es, wenn es gar, zurük legen, so verweicht doch indessen das Gefochte, und die Braten werden trocken.

4. Wie brater man?

Solches geschiehet nicht auf einerley Art und Weise. Denn bald wird das Fleisch an einen Spieß gesteckt, den man nahe am Feuer entweder durch Men-

schen umtreiben, oder durch den Bratenwender umdrehen läßt; bald wird es in den Back- oder Bratofen gesetzt; bald wird es in gewissen irdenen Kacheln, die mit einem guten darauf passenden Deckel versehen sind, über einer guten Glut gebraten; bald auf einem Rost zurechte gemacht, da man kleine Vögel, Kalbsripplein, Lammsköpfe, dünn geschnittene und gespickte Stücke Fleisch über denselben auf ein gutes Kohlf Feuer legt und darauf abbratet.

5. Welche Braten sind die schmackhaftesten?

Unter allen Braten sind die Spieß- und Topfbraten die schmackhaftesten, zumalen wann das Fleisch jung und fett ist.

6. Wie kan man einen Braten fein mürbe machen?

Man muß ihm durch starkes klopfen oder durch beißen in Essig zu Hülfe kommen, wozu auch nicht ein geringes beyträgt, wenn man Speck anzündet, und ihn auf den am Spieß steckenden Braten abtriefen läßt, immassen dieser so durchdringend, daß er sich bis auf das innerste ziehet, und daselbst auch das härteste Fleisch mürbe machet.

7. Wie soll man es machen, daß ein Braten fein gelb und saftig bleibe?

Damit der Braten fein gelb nnd saftig bleibe, und nicht allzu sehr ausgezogen werde, pfleget man, sonderlich das Flügelwerk, mit Fingers dicken Blättern aus Speck geschnitten zu umlegen, oder auch an
dessen

dessen Stelle nur einen Bogen reines Pappier darum zu wickeln, und über solchen den Braten gehörig zu begießen.

8. Wie können die versalzene Speisen wieder zurecht gebracht werden?

Man breitet ein zart leinen Tuch über den Haufen, und streuet hernach Salz auf das Tuch, so ziehet es das Salz wieder an sich.

9. Was wird eigentlich durch die abgekochten Speisen verstanden?

Darunter werden alle Speisen begriffen, die vor einer grossen Mahlzeit oder sonst in der Haushaltung vor dem Gebrauch zubereitet werden, theils Zeit zu gewinnen, das Tractament zu bereiten, theils dieselbe bey einfallender Hitze zu erhalten, dabey hernach mancherley Brühen oder Sosen nach dem Geschmack können zubereitet werden, denenselben den ältlichen Geruch zu benehmen.

10. Was nennet man abgesehten?

Wenn man Fische zubereitet, die entweder mit Brühe, oder trocken, oder kalt, oder warm, mit oder ohne Essig aufgesetzt werden.

11. Was versteht man durch das Wort: Abschäumen?

Wenn man den Schaum und das Unreine, so von dem Fleisch sich losreisset und aufsteiget, vermittelst eines Schaumlöffels abschöpfet, damit die Brühe von allem zähen Schaum gereiniget werde.

12. Was wird eigentlich durch das Wort:
Abtröpfeln, verstanden?

Diese Worte werden von denen Köchen und Köchinnen gebraucht, wenn das Fette von einem Braten abtriefet, und in einem hierzu untergesetzten Geschirre oder Bratpfanne gesammelt wird, um mit solchem entweder dem Braten immer zu begießen und saftig zu machen, oder, wo solches übrig bleibt, bey andern Speisen zum Schmelzen mit Nüssen zu gebrauchen.

13. Was wird abwürzen genennet?

Wenn an die Speisen das Gewürz, nach Art und Erforderung der Speisen und Umstände, gethan wird, und man solche mit aufkochen läßt, oder bey einigen bey dem Anrichten solches Gewürz aufstreuet.

14. Was heist bey den Franzosen Abbraise?

Wenn sie eine Speise dämpfen wollen; sie gehen aber also zu Werke: Nach dem die Speisen, als Capaunen, Hühner oder Tauben rein gemacht und wohl gewaschen und gespickt worden, so werden solche in einen kupfernen Hafen gelegt, der einen guten wohlpassenden Deckel hat, dabey unten auf dessen Boden ein wenig Speck nebst etwas Thimian, etlichen Lorbeerblättern, oder auch Zwiebeln eingetragen wird, darauf kommt eine Lage von obbenannten Speisen, über dieselbe wieder eine Lage von vorigem, bis der Hafen voll wird, der alsdenn wohl wohl verdeckt und verklebt wird, darauf denn der Hafen in heiße Asche gesetzt, und auf den Deckel glühende Kohlen

ten gesch
fame d
im Feuer
nimmt die
die darau
die heu
blüth un
zubereit
werden,
nige, w
bereitet

15. W

W
paunen,
len, auch
ser, Essig
Speisen,
wölchen,
spicken,
Kessl, der
darinn
durchgeh
fest man
marin
des dar
dann die
erkalten
sotten wo
zerfallen,
kan bey d

len geschüttet werden, daß er unten und oben genugsame Hitze habe. Wenn dieser Hasen eine zeitlang im Feuer gestanden, so öffnet man denselben, und nimmt die hinzu gethanene Species davon, und braucht die daraus gekochte Feuchtigkeit statt einer Brühe, die hernach mit Wein, Citronenschaalen, Muscatenblüth und Nägelein, nach dem Geschmack, gut kan zubereitet werden. Die Speisen, so also zubereitet werden, sollen mürber und weicher werden, als diejenige, welche nach gemeinem Gebrauch in Häfen zubereitet werden.

15. Was nennen die Franzosen, ein Essen a la daube zurichten?

Wenn sie eine Speise, als welsche Hühner, Capaunen, Gänse, oder anderes Fleisch, als Kalbskeulen, auch wohl Spanferkeln, mit Wein, wenig Wasser, Essig und ganzem Gewürz abkochen, da sie die Speisen, welche sie in siedendem Wasser wohl abgewaschen, wohl mit Speck, Nägeln und Zimmet durchspicken, solche in ein Serviet wickeln, und in einen Kessel, der einen wohlschließenden Deckel hat, stecken, darinn Wein, Wasser und Essig vermischt ist, und durchkochen, bis es genug ist. Findet man dieses, so setzt man Gewürze zu, nemlich Lorbeerblätter, Rosmarin, Thimian und ganze Zwiebeln, und läßt solches daran gemächlich kochen, bis es genug ist, da man dann die Speise abnimmt, und an einem kühlen Ort erkalten läßt. Dieses Essen, wenn es gleich weich gesotten worden, kan doch, wegen dem Serviet, nicht zerfallen, sondern wird im Stehen ganz beste, und kan bey dem Auftragen aus dem Serviet genommen

und auf einer Schüssel ohne Brühe auf den Tisch gesetzt, und, wegen der Zierlichkeit, mit Citronen gezieret werden kan.

16. Was wird vor ein Essen von den Franzosen a la Jacobine genennet?

Sie nehmen hierzu ein Brod, das keine Rinde hat, das pain a la mode heist. aus diesem werden alle Brosamen heraus gethan, und die Rinde in einem Ofen oder bey dem Feuer wohl abgedörret, oder, wo man dergleichen Brod nicht haben kan, wird ein gemein Brod genommen, und das Braune an der Rinde abgeraspelt, bis es hellbräunlich scheint, alsdenn breitet man solches stückweise in eine Schüssel also aus, daß die Seite, wo die Brosamen gewesen, unten liege, setzt es auf ein Kohlfeuer, und wann es heiß genug, befeuchtet man solches mit guter Hühner- oder Fleischbrühe und erweicht es allgemach. Hierauf wird von dem besten geriebenen holländischen Käß gestreuet, und eine gute Lage klein gehacktes Hühner- oder Kalbfleisch darüber gestreuet, und alles wohl angefeuchtet, damit der Käß schmelze und alles weich werde. Bey dem Anrichten werden Citronenschaaalen darauf geleyet, und als eine niedliche Speise auf dem Tisch gesetzt.

17. Was heist Blanchiren?

Alles Fleischwerk wird, es sey wild oder zahm, in kleine oder grosse Stücke gehauen, wie man es haben will, und nachdem es gebraucht werden soll, alsdann solches eine oder zwey Stunden ein paarmal in reinem Wasser wohl aufgewässert, hernach mit kaltem

tem W
Grosse
Kleine
etwas, n
sten zu
gerne so
kaltes
nem san
Stücken
es zu j
chiren,
Sachen
Umständ
einmal a

Leg
oder zu

So
auch mit

20. W

W
Enden,
als: Ka
das Blut
oder E
lest, wen
rüpret un

tem Wasser zum Feuer gesetzt, daß es erstarrt. Große Stücke kan man wohl einmal aufkochen lassen; kleine Stücke aber, als zu Fricasseen oder sonst zu etwas, muß man nicht aufkochen lassen, es gehet sonst zu viel Kraft mit heraus, daher läßt man es nur gerne so weit kommen, daß es eben erstarrt, denn in kaltes Wasser gethan, und die große Stücke mit einem saubern Tuch abgewischt, und, was zu kleinen Stücken eingehauen ist, auch sauber ausgepust, so ist es zu fernern Gebrauch recht, und solches heißt blanchiren. Verschiedene Gartengewächse und andere Sachen mehr, müssen auch zuweilen, vorkommenden Umständen nach, blanchiret oder vorhers im Wasser einmal aufgekocht werden.

18. Was ist und heißt Legiren?

Legiren heißt und bedeutet eigentlich eine Speise oder Tunke zulezt bey dem Anrichten sämig machen.

19. Wie geschieht das?

Solches geschieht mit Blut, mit Eyerdotter und auch mit einem Stück ausgewaschener Butter.

20. Wie wird es mit Blut vorgenommen?

Wenn man etwas schwarz kochet, als: Gänse, Enten, Tauben, auch Fische, welche blutreich sind, als: Karpfen, Schleyen, Aale, u. d. g. so hebet man das Blut auf, und rühret dasselbe mit ein wenig Rahm oder Eßig klein, nachdem die Speisen sind, und zulezt, wenn man anrichten will, wird solches daran gerühret und also sämig gemacht.

21. Wie geschiehet es mit Eyerdotter?

So verfährt man auch, wenn man einige Eyerdotter ausschlägt, solche entweder mit süßem Rahm, oder mit Weinessig, Wein oder Fleischbrühe, nach Beschaffenheit der Speisen, klein rühret, und zulezt eine Speise damit sämig machet.

22. Wie mit Butter?

Was man mit Butter legiren will, es sey eine Speise oder Tunke, so macht man es zurecht, wie sichs gehöret; aber ein wenig dünner, als es sonst seyn muß, und, wenn man anrichtet, und das Fleisch schon heraus genommen hat, so nimmt man ein kleines Stück frisch ausgewaschener Butter, drucket solches ein wenig platt, kehret es in ein wenig Mehl um, und rühret es nur auf gelindem Feuer ein wenig ab, als wenn man sonst eine Buttertunke abrühret. Es gibt solches einen guten Geschmack. Und also legiret man, wenn man zulezt etwas sämig machen will.

23. Was heißt abschwizen?

Abschwizen heißt eigentlich so viel, wenn man etwas, es sey Fleisch oder Gartengewächs, oder was es wolle, mit einem Stücklein Butter zum Feuer sezt, und solches in seine eigene Tunke verdeckt, auf gelindem Feuer entweder ganz und gar, oder, nach Beschaffenheit der Sachen, nur etwas abschwizen läßt.

24. Was bedeutet Mitonniren?

Solches komt bey allen Suppen vor, und besteht aus folgendem. Wenn man eine Suppe verfertigt

fertigt hat, und bald anrichten will, so legt man Brod in die Schüssel, wo die Suppe hinein soll, entweder geröstete Semmelscheiben oder Krusten von geraspeltem Brode, oder, nach Beschaffenheit, ein ganz geraspeltes Brod. Wenn man ein ganzes Brod einlegt, so muß man erstlich unten ein kleines Loch machen, und etwas von den Brofsamen heraus nehmen, alsdann gießet man gute, kräftige, klare Fleischbrühe ganz kochend heiß darauf, und setzt es mit einem niedrigen Dreysus auf Kohlen oder eine Glutpfanne, mit einer andern Schüssel zugedeckt, und läßt ein wenig langsam einkochen, und gießt hernach die Suppe darüber, und solches heißt, das Brod vorher mitonniren. Wenn man aber die Suppe in einer Porcellanschüssel anrichten will, welche man nicht auf das Feuer setzen kan, so legt man das Brod darein, und gießt die klare Fleischbrühe kochend heiß darauf, denn gleich zugedeckt und gegen das Feuer gesetzt, und läßt es also mitonniren oder einziehen.

25. Was wird eigentlich unter dem Wort:
Brühe, verstanden?

Brühe heißt, der aus unterschiedlichen kräftigen Sachen, vornemlich aus Fleisch, mittelst Wasser, Wein, u. d. g. gekochte und aufgelöste Saft, der nicht allein zu vielerley guten Suppen, sondern auch zur Zubereitung anderer Speisen brauchbar ist.

26. Wie soll man es machen, wenn man eine gute
und kräftige Fleischbrühe haben will?

Will man solche gut haben, so muß man das Fleisch zuerst recht auswässern, mit siedendem Wasser auskochen

Kochen und wohl abschäumen. Wenn solches geschehen, muß man es stark salzen. So es nicht reinlich geschäumt und gewaschen ist, wird die Brühe dick und schwarz; salzet man aber nicht gleich nach dem Schäumen, bleibi das Salz in der Brühe, und bekommt also diese zuviel, das Fleisch hingegen nichts. Soll sie kräftig werden, muß man derselben nicht gar zu viel machen, und, so bald es geschäumt, etwas ganzen Ingber und Pfeffer daran werfen. Ist nun das Fleisch meistens ausgesotten, muß man die Brühe abgießen und nicht mehr daran lassen, als nöthig ist; die abgessene aber zu vielfältigem Gebrauch bestens verwahren.

27. Was heißt Bouillon?

Bouillon ist eine aus kräftigen Sachen gekochte Brühe oder Suppe, welche an das Essen gegossen wird, es desto kräftiger und wohlschmeckender zu machen.

28. Wie pflegt man sie zuzubereiten?

Man nimmt gutes Rindfleisch, ein Paar Markknochen, oder auch alte Hühner, Kalbfleisch, und d. g. wäschet dieses alles rein aus, setzt es, wenn es genug gesalzen, mit Wasser zum Feuer, und läßt es mit ganzem Gewürz, als: Muscatenblüth, Ingber, Citronenschalen zusammen kochen, dabey es dann sauber abgeschäumt, und die Brühe endlich davon klar zu obgedachtem Gebrauch genommen und abgessen wird.

29. Was heißt eigentlich Carbonade?

Ein auf dem Rost saftig gebratenes Fleisch.

30. Was

30. Was nimmt man darzu?

Insgemein werden die Ripplein von allerhand Fleisch, als: Schweinen, Hammel, Lamm, und Kalb, fleisch darzu genommen.

31. Wie wird es zugerichtet?

Diese Ripplein werden jedes besonders abgeschnitten und brav geklopft, daß sie weich werden, alsdann legt man sie auf den Rost, bestreuet sie mit geriebener Semmel, begießt sie mit brauner Butter und etwas Citronensaft und läßt sie also abrösten. Diese geröstete Stücklein kan man entweder trocken lassen, und um eine Schüssel braunen Kohl oder Sauerkraut legen, oder eine saure Brühe mit Schalotten und Zwiebeln, oder eine Pfefferbrühe, oder eine von Sardellen und Austern darüber machen.

32. Was nennet man ein Compost, und wie wird es zubereitet?

Ein Compost ist ein Essen von gewissen Früchten, die man im Zucker kochen läßt; aber nicht so lang, als diejenige, die man einzumachen pflegt. Wenn sie gekocht sind, werden sie mit Zimmet und klein geschnittenen Citronenschalen bestreuet, und in der nemlichen Brühe aufgetragen.

33. Was heißt man eine Fricassée?

Eine Fricassée heißt ein gewisses niedliches Essen, da man z. E. Fleisch, Hühner, Tauben, Hirsch, Kolben, Hirschohren, Frösche, u. d. g. in kleine Stücklein

leget

lein zerschneidet, und mit Gewürz und andern wohlriechenden Dingen dämpfet und gleichsam braten läßt.

34. Wie wird es zugerichtet?

Man nimmt 3. E. Kalbfleisch oder Tauben, schneidet die Tauben in vier Theile, und von dem Kalbfleisch werden kleine Stücklein geschnitten. Hernach läßt man beydes aufwallen, legt es alsdann trocken aus, nimmt ein gut Theil Butter, und läßt solche in einer Casserole gelb werden, legt das Fleisch, nebst einem Büschelgen ganzer Petersilien und so viel Thymian, und eine ganze Zwiebel darein, bindet dieses mit einem Zwirnsfaden zusammen, und decket es mit einer Stürze zu, läßt es beysammen, bis das Fleisch gut ist, auf Kohlen kochen, alsdann gießt man ein wenig Fleischbrühe dazu, nimmt etliche Eyerdotter, schlägt sie in ein Häfelein, und quirlt es scharf, gießet einen Löffel voll Essig und etwas Brühe von dem zugerichteten Fleisch dazu, nimmt eine Citrone, reibet die Schaaalen davon auf dem Reibeisen, drückt den Saft daran, und thut auch etwas Muscatenblüth dazu. Ist alles beysammen, so thut man ein wenig weissen Zucker und eine Messerspitze Mehl dazu, läßt es etwas auskochen, schlägt, wenn es noch nicht dicke genug ist, ein Paar Eyerdotter daran; doch muß es sich nicht backen, und endlich thut man ein wenig klein geschnittene Petersilie dazu, alsdenn richtet man es an, gießet die Brühe darüber, belegt es mit Citronenscheiblein, bestreut es mit Muscatenblüth und kleiner Petersilie, und gießet aus der Casserole etwas gelbe Butter darüber, so ist es fertig.

35. Was

35.
Ei
tenem K
bereitet,
wird da

Ei
erstlich,
läßt sie e
das Bra
schneidet
nimmt an
solche aus
es gleich
ser. Fern
der ausge
Ingber d
drey bis e
tronensche
ter einan
ge worden
bere Fern
aus einem
nes starke
serole, un
det es ni
langet m
und schläg
Leig, bis
Hierauf se
halten, da

31

35. Was wird eine Grisette genennet?

Eine Grisette ist eine Pastete, welche von gebratenem Kalbfleisch, Nierenstollen, Gewürk, u. d. g. zubereitet, gebacken und verkehrt aufgesetzt wird, und wird daher eine verkehrte Pastete genennet.

36. Wie wird sie zubereitet?

Sie wird folgendergestalt gemacht: Man brätet erstlich, nach gemeiner Art, eine Kalbskeule ab, und laßt sie erkalten, hernach löset man mit einem Messer das Braune ganz dünne herunter; das Fleisch aber schneidet man mit einem scharfen Messer ganz klein, nimmt auch Dreyviertelpfundt Nierenstollen, bricht solche aus, damit alle Haut davon komme, schneidet es gleichfals klein, und thut zusammen in einen Mörser. Ferner wirft man in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, nebst Muscatenblüth und Ingber darzu, wie auch Eyerdotter, zwey ganze Eyer, drey bis vier Löffel voll dicken Rahm, Salz und Citronenschalen, welches man alles zusammen wohl unter einander stossen muß. Wenn nun dieses zum Teig worden, so nimmt man eine Casserole, die eine saubere Form hat, bestreicht selbige mit Butter, treibet aus einem andern mürben Teig zugleich ein Blatt eines starken Messerrückens dick auf, thut es in die Casserole, und belegt es inwendig ganz und gar, bestreicht es über und über mit einem zerklöpften Ey. Nun langet man das abgestoffene aus dem Mörser herfür, und schlägt davon eines kleinen Fingers dick auf den Teig, bis daß derselbe damit gänzlich überzogen sey. Hierauf soll man einen guten Ragout in Bereitschaft halten, das angeschlagene damit in eine Casserole halb voll

voll füllen, alsdann nimmt man einen Bogen Pappier, beschmieret diesen mit Butter, und zwar einen so grossen Fleck, als die Casserole, darinnen die Grissete stehet, breit ist, trägt auf denselben von der gestossenen Fülle eines kleinen Fingers dicke, gleichsam in der Absicht, als wolle man einen Deckel auf eine Pastete machen, hernach nimmt man den Bogen Pappier, und legt ihn verkehrt in die Casserole, daß die Fülle den ganzen Ragout bedecke, und es auf allen Seiten kan zugelleibet werden. Der Bogen Pappier wird sich durch eine drüber gehaltene glühende Schaufel gleich ablösen, als welcher ausser diesem sich schwerlich würde abziehen lassen. Hierauf nimmt man wieder ein Blatt von dem mürben Teig, und ziehet es über das vorige Blatt, welches man aber erstlich mit Eyern bestreichen muß, hernach vermacht man es, so gut als man kan, setzet die Casserole in einen Backofen, und läßt es fein gelb backen. Das Anrichten betreffend, muß solches verkehrt geschehen, und das Garniren stehet in eines jedwedem Belieben.

37. Was heist eigentlich eine Potage?

Eine Potage ist eigentlich ein Stück Fleisch in feiner Brühe mit untergeschnittenen Gemmelscheiben, welches die Franzosen, an statt, daß wir die Brühe allein geben und erst essen, in eine Schüssel zugleich anrichten, und, nachdem sie gut seyn soll, allerhand wohlgeschmeckende Kräuter und Delicateffen mit darinnen kochen lassen.

38. Was wird vor Fleisch und Geflügelwerk darzu genommen?

Die Franzosen nehmen allemal das Fleisch in einem

einem Stücke. Ist es ein Stück Rindfleisch, nehmen sie es gerne von der Brust, oder aus der Keule, denn die Rippen haben kein Ansehen, auch legen sie biswelen zu dem Rindfleisch ein Stück Schweinefleisch. Ist es Kalbfleisch, so ist die Brust am besten, wie auch vom Lamm. Vom Geflügel ist wohl ein Welschhuhn, eine nicht gar zu alte Henne, oder ein fetter Caspauin, das beste, weihen es die kräftigste Brühe gibt, wie wohl man auch sonst allerley Geflügel darzu gebraucht. Für allem aber muß auch das Fleisch und grosse Geflügel wohl geklopset seyn, daß es fein mürbe wird.

39. Was bedeutet ein Sricandean?

Es ist ein gutes Essen, welches aus dünne geschnittenem Kalbfleisch bereitet wird; es muß aber dieses fein zart geklopset, mit Speck sauber gespicket, in Butter geröstet, mit allerhand guten Gewürzkrautern versezt, und gute Brühe darauf gegossen werden, in welcher man es dämpfen und kochen läßt.

40. Wie pflegt man es zuzurichten?

Man nimmt eine Kalbskeule und schneidet ganz dünne Stücklein; woran aber keine Flechsen und Haut hangen dürfen, klopset dieses Fleisch mit einem Messer rücken fein zart, hernach schneidet man Speck, wie zum Rebhühner spicken, und spicket es so sauber, als ein Rebhuhn, und legt's auf eine Schüssel oder Spickbrett. Wenn es nun alles zusammen gespicket worden, so sezt man eine Casserole mit Butter auf das Feuer, legt das gespickte Fleisch darein, und läßt es eine ziemliche Weile darauf stehen, so wird sich viel Brühe zeigen. Diese feihet man herunter auf eine Schüs-

Schüssel, thut zu dem Fleisch ein Paar ganze Zwiebeln, Ingber, Muscatenblüth, ein wenig Thymian, Lorbeerblätter, Citronenschaalen und etwas Sals, läßt es also ferner dämpfen, hernach gießt man Wein und gute Brühe daran, und läßt es also kochen, streut auch ein wenig geriebene Semmel darzu, oder gießt fertige Brühe darauf, und läßt es noch ein wenig kochen. Wenn man nun bald anrichten will, so läßt man die erstlich abgeseihete Brühe darein laufen, drückt Citronensaft darüber her, so ist's fertig und gut.

41. Was nennet man Fricandelle?

Fricandelle ist ein angenehmes Gerichte, welches aus einer sonderlichen Farce oder Gehäck zubereitet wird, die man hernach auf ein Kalbsneg, so vorher in beliebige Stücke geschnitten worden, trägt, wie kleine Würste zusammen rollt, in Butter backen, und mit einer guten Brühe versehen läßt.

42. Wie geschiehet dessen Zubereitung?

Man bratet eine Kalbskeule ab, thut hernach die Haut alle herunter, und schneidet nur das derbe Fleisch mit einem Schneidmesser ganz klein, stößt es in einem Mörsel, thut zuvor in Milch geweichte Semmel darein, ein Stücklein Butter, Muscatenblüth, vier Eyerdotter, ein ganzes Ey, ein wenig klein geschnittene Zwiebeln und Sals, reibt dieses alles wohl durch einander, hernach thut man es wieder heraus, schneidet frischen Speck ganz klein würflich, und rührt denselben auch darunter. Hierauf nimmt man Kalbsneg, schneidet sie stückweise, so gros als die Würste werden sollen, legt auf die geschnittenen Stück Neze etwa zwey Finger stark von der gemachten Farce oder

Ges

Gehäck und rollt es zusammen, macht deren so viel, als man braucht. Bestreicht auch eine Tortenpfanne mit Butter, legt die Würste darein, und setzet sie in Backofen. Wenn solche nun fein gelbbraun gebacken, so kan man sie auf eine Schüssel anrichten. Soll eine Sardellensauce oder Funke darzu kommen, so nimmt man drey bis vier Eyerdotter, thut dieselbe in ein Häselein, gießt ein wenig gute Brühe darüber, ingleichen ein wenig Wein und Citronensaft, quirlt dieses zusammen an einem Kohlfeuer, bis es beginnet dicke zu werden. Endlich gießt man von dem Fett, worinnen die Würste gelegen und gebraten, auch hinein, schüttet diese Brühe in eine Schüssel, sprengt vom vorigen Fett etwas darüber, richtet die Würste auf den Schüsselrand herum an, und garniret sie mit Citronen oder Blumwerk. Diese Würste können unterschiedlich, als Beylagen zu Erbsen, Bohnen, braunen Kohl, 2c. gebraucht, sonst aber auf vielerley Art von Kalbsleber, Lunge, rohen Schweinefleisch, Hammelfleisch, 2c. gemacht werden; nur sind dabey die Eyer zu sparen, auch darf man nicht viel geriebene Semmel darzu gebrauchen; Nierenfette aber und eingeweichte Semmel sind am dienlichsten. Den Geschmack zu verändern, können es die Gewürzwaaren thun, als: Citronen, Sardellen, Zwiebeln, u. d. a. von vielen wird auch ein ziemlicher Theil Cardamomen darzu genommen.

43. Was verstehet man unter dem Wort:
Grenade?

Grenade ist ein Gericht, welches man auf gut deutsch eine gespickte Pastete nennen mögte, und, wes

gen seiner besondern Delicateresse, bey grossen Tractamenten gebraucht werden kan.

44. Wie wird aber solches Gericht gemacht?

Man nimmt fünf Pfundt derb Kalbfleisch von denen Keulen, schneidet solches scheibenweiß ganz dünne, und klopset es. Hernach nimmt man Speck, schneidet ihn so klein, als wolte man Rebhühner spicken, spickt damit die Scheiben des Kalbfleisches fein sauber, so viel man deren braucht. Nach diesem schneidet man Speck stückweise, je grösser, je besser. Ferner macht man eine Farce oder Gehäck, nimmt wieder derb Kalbfleisch, schneidet selbiges, nebst einem Pfundt Nierenstollen, ganz klein, und menget dieses unter einander. Hernach weicht man Semmel in Milch, wenn solche geweicht, so drückt man sie wieder aus, und thut selbige auch unter das Gehackte. Man salzet und würzet es mit Muscatenblüth, thuts in einen Mörsel, stößt solches ungefehr mit zwey ganzen Eyern und vier Dottern klar ab. Ferner macht man einen Ragout von Kalbfleisch oder Ochsen gaumen, oder einen andern, welchen man nur will. Hierauf nimmt man eine Casserole, bestreicht sie mit Butter, und überlegt mit zubereitetem Speck die ganze Casserole, thut auch nachmals das gespickte Fleisch darzu hinein, doch also, daß es auf den Speck zu sitzen komt. Hernach nimmt man von dem gemachren Gehäck oder Farce, und überlegt das gespickte Kalbfleisch über und über, nicht gar eines Fingers dick, schlägt ein Ey auf einen Teller, nimmt einen Pinsel, und bestreicht mit einem Ey die Farce ganz glatt. Ferner thut man das Ragout dar ein, bestreicht hierauf ein Papier mit Butter, formt

mirt einen Fleck von der Farce darauf, so gros, als man das Ragout damit bedecken kan. Wenn es nun aufgestrichen, so nimmt man das Papier mit dem Gehäcke, und decket es darüber; es wird aber nicht von sich selbst abfallen, sondern man muß eine eiserne Schauffel glüend machen, und solche über das Papier halten, alsdann thut man das Papier hinweg, und macht die Farce zusammen, gleichwie man eine Pastete zumachet, darnach legt man oben wieder von dem gespickten Fleisch, bis es ganz zu wird. Ferner legt man wieder geschnittene Speckplätzlein oben darüber, setzet es in einen Backofen, und läßt es also backen. Wann es genug gebacken, so richtet man es auf die Schüssel an, also, daß das untere Theil heraus komt. Den Speck thut man alle hinweg, so schwiszet es aus, welche in- und auswendig gegessen werden kan. Endlich beleet man dieses Gerichte bey dem Auftragen mit Citronen, so ist es fertig.

45. Was heist eigentlich ein Ragout?

Also nennet man dasjenige Essen, welches von Capaunen, Enten, Gänsen, Hühnern und andern Fleische vermittlest guter abgewürzter und zubereiteter Brühen von Aустern, Sardellen, Citronen, Oliven, Morcheln, Capern, grünen Erbsen, Krebsen, Stockschwämmen, Champignons, Sellerie, Petersilienwurzel, u. d. g. verfertiget wird.

46. Wie geschieht dessen Zubereitung?

Man nehme rein gemachte Hühner oder Tauben, brenne Mehl in Butter ein, und lasse solches braun werden, thue Saft von Citronen, Pfeffer, Nägelein, Muscatenblüth und Fleischbrühe dazu, lege die Hühner

ner und Tauben hinein, und lasse alles wohl kochen. Im Anrichten kan solches mit ausgemachten Krebsen garniret werden, und also werden insgemein alle Ragouts zugekocht, besonders diejenigen vom überbliebenen Braten und Federvieh. Sollen gefüllte Karpfen in einem Ragout zubereitet werden, so muß man dieselbe schuppen, das Fleisch von den Gräten nehmen, solches klein hacken, Butter nebst geriebenem Brod und Gewürke darzu thun, dieses in einen grossen Karpfen bringen, solchen zunähen, braune Butter darüber brennen und so fort in einer Brühe von halb Wein und Wasser, mit Citronen Lorbeerblättern, Rosmarin, Sals, Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüth vermischt, sieden lassen. Inzwischen wird zugleich ein Ragout von Capern, Champignons oder Morcheln, Citronen und gehacktem Karpfenfleisch besonders gekocht, und bey dem Anrichten über den Fisch, wenn der Faden, damit er zugenähet gewesen, ausgezogen worden, gegessen.

47. Was heißt eigentlich Coullige?

Coullige ist eine sämige, durchgeseihete Kraftbrühe, welche zu Suppen, Brühen, und vielen andern Sachen gebraucht wird.

48. Wie pflegt man eine ordinaire Coullige zu machen und zu gebrauchen?

Es werden einige Scheiben von geräuchertem Schincken, wie auch einige Scheiben Kalbfleisch, oder, in Ermanglung dessen, einige Scheiben Rindfleisch, oder aus einer Kalbskeule, ein wenig geklopft, selbige, und zwar ein Stück ums andere, in eine Casserole gelegt, zugedeckt, und auf gelindem Feuer, als wenn

wenn m
schwege
beln un
get, da
eben ni
Propo
man n
wenig
eine gu
auch ein
sammen
durch ein
und die
men, so
klein un
in die C
gestriche
Fricassee
schmack
voll dara
wohl Al
Fleischb
wenn m
indem
kommen
ist es all
das Ca

Die
einrichte

wenn man eine Brühe machen wolte, wohl durchgeschwitzet und durchgebraten, auch Lorbeerblätter, Zwiebeln und Kräuter mit dazu gethan, wohl eingeschwitzet, damit es ein wenig gelblich werde; doch darf es eben nicht so hoch braun seyn. Hierauf kan man nach Proportion etwas Mehl darüber streuen, nachdem man nemlich viel machen will, es alsdann noch ein wenig durchschwizen und durchbraten lassen, ferner eine gute kräftige Suppe, und, so man es haben kan, auch ein wenig gute Brühe mit daran gießen, und zusammen durchkochen, daß es sämig wird, hernach es durch ein Haartuch streichen, oder auch das Fleisch und die Kräuter mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, solches klein hacken und stossen, damit es recht klein und zart werden möge. Nach diesem wird es in die Coullige gethan, noch einmal durchgekocht, durchgestrichen, so ist sie recht, und sehr gut an Ragouts, Fricasseen und Funken, selbigen einen hohen Geschmack damit beyzubringen, wenn man einen Löffel voll daran thut. Vor allen Dingen muß man aber wohl Acht haben, daß ja kein Sals vorher an die Fleischbrühe gethan werde, und zwar insonderheit, wenn man eine Coullige damit zuzubereiten gedenket, indem sonst wegen der Schinckenscheiben, so daran kommen, dieselbe allzu salzig ausfallen würde, mithin ist es allezeit besser und behutsamer gehandelt, wenn das Sals bis auf die letzte versparet wird.

49. Was heißt einen Braster einrichten?

Dieses heißt, etwas in einemkupfernen Geschirre einrichten.

50. Wie geschieht das?

Wenn man einen welschen Hahn, Capaun oder andere Hühner, wie auch Enten, Tauben, Hammels- und Kalbskeulen und Brüste, oder was es sonst seyn mag, in einer Bräse gar machen will, so pflegt man einen etwas platten kupfernen Kessel oder Casserole, und zwar nach der Größe, als die Sachen sind, damit sie ordentlich darinnen liegen können, zu nehmen; wäre man aber mit dergleichen kupfernem Geschirre nicht versehen, so kan man sich auch allenfalls mit einem dazu geschickten breiten eisernen Kessel behelfen. Hierauf wird Speck scheibenweß geschnitten, der Boden des Kessels oder der Pfanne damit belegt, auch eine gute Portion frischer Nierenfette ein wenig gröblich durchgehackt, und über den Speck gestreut, so dann etwas von ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, ein wenig Thimian, ein wenig ganzen Pfeffer, nebst ein Paar Stücken Ingber und einigen ganzen Gewürznägelein, zusammen dazu hinein gethan, und denn dasjenige, was darinnen gar gemacht werden soll, oben darauf gelegt, zugedeckt, auf einen niedrigen Dreyfuß gesetzt, und beständig nur gelindes Kohlfener darunter gehalten, damit es so ganz gemächlich mit dem Fett in seine eigene Brühe geht. Endlich kan man die Sachen zuweilen umkehren, so ist es geschehen. Solte die Brühe allzu kurz darauf werden, so darf man nur ein wenig Masses, entweder ein wenig Fleischbrühe, oder in Ermangelung derselben, nur ein wenig Wasser dazu schütten, und also gar werden lassen; zulezt aber eine Sauce, nach eigenem Belieben, darüber machen.

51. Wie macht man eine Ullie?

Dazu muß man erstlich allerhand feine Gartengewächse, als: gelbe Wurzeln, Rüben, Blumen und Savoyerköhl nehmen, ein jedes nach seiner Art sauber abputzen, und besonders gar kochen, die Wurzeln und Rüben ein wenig länglich und zierlich schneiden, den Köhl vorher blanschiren, ein jedes Stück mit einem Faden unwindeln, und den Blumenköhl ja nicht zu mürbe kochen, alsdann ein Paar Schweinsrüffel und Ohren vorher abkochen, wieder kalt werden lassen, sauber abputzen und klein schneiden, etwas braunes Mehl in einer Casserole zurichten, daß alle Sachen hinein können, alles abgekochte Gartengewächs zu dem braunen Mehl hinein thun; aber alles vorher wohl abtropfen lassen, den Köhl sauber ausdrücken, auch die klein geschnittenen Schweinsohren und Rüffel hinein legen, eine recht gute Brühe darauf gießen, wohl durchkochen, auch zuweilen ein wenig behende umschütteln, damit es nicht anbrennen und nicht zu sehr vermusen möge, ferner einige Scheiben Fricandeaux verfertigen, eine gute frische Bratwurst, wie auch einige Stücke Carbonaden von Hammel- oder Kalbfleisch zurichten. Wenn nun alles fertig ist und angerichtet werden soll, auch die Ullie recht gesalzen worden, so pflegt man sie anzurichten mit der Bratwurst, welche man in Stücke zerschneidet, auch die Fricandeaux und Carbonade rund herum und oben überher sauber zu garniren und zu belegen, so ist es recht. Nimmt man aber eine gute Coullige, und läßt das Gartengewächs an statt des braunen Mehls und Brühe, damit durchkochen, so ist es noch besser, und gibt ein recht delicates Gerichte.

52. Was ist eine Bisque ?

Die Bisque ist eine kräftige Potage als ein Ragout.

53. Wie wird sie bereitet ?

Sie wird von Wachteln, Capaunen, am gewöhnlichsten aber von Tauben gefertigt und zwar auf folgende Weise: Man nehme frisch geschlachtete Tauben, brühe solche in heißem Wasser ab, planschire und puze sie fein, nehme sie aus, biege sie ein, und Koche sie in guter heller Brühe, nachdem sie zuvor mit vielen Speckstreifen belegt worden, thue unter während dem Kochen eine grosse mit Gewürznägelein besteckte Zwiebel nebst zwei Citronenscheiben dazu, schäume es fein ab; setze aber die Tauben nicht ehender, als eine Stunde vor dem Essen zum Feuer, und zwar, nachdem sie gros sind, und wenn sie gar worden, so nehme man sie herunter. Das Ragout anbelangend, so kan man es auf nachstehende Weise machen, wenn man nemlich wohl blanschirte Kalbsbriese von einander schneidet, Champignons in kleine Stücken, auch Trüffeln scheibenweise, und Artischockenböden in Viertel zerschneidet, aber einen Boden ganz lässt, um ihn in die Mitte zu legen, hernach dieses Ragout reinlich in eine Casserole mit ein wenig Mehl, Speck und einer mit Gewürznägelein gespickten Zwiebel thut, es zusammen braun werden lässt, alsdann ein wenig Brühe dazu gießt, und es mit einer Citronenscheibe gar kocht. Soll die Bisque noch weitläuftiger und kostbarer gemacht werden, so kan man besonders wohl abgebrühte und abgeputzte Hahnenkämme mit Speckstreifen, Kalbsfert, klarer Brühe, einer Citronenscheibe, einer mit Gewürznägelein gespickten Zwiebel, welche

che aber
nig Sem
Nuar Ko
Kochen.
das Rag
raispelten
Ofen gu
Brühe, i
und Unte
viel koch
Salz un
he gemäc
der Schü
darauf, i
den zu leg
auf die
gen, auch
vor alles
Wenn d
leger wor
fleisch, r
werden e
wenn m
ein helles
weisse
Man m
dasselbe
von, lö
fleisch dr
let hern
gen Trop
geben, t

che aber zuvor wohl blanschiret worden, nebst ein we-
 nig Semmelkrumen in einem dünnen Tuche, mit ein
 Paar Kochlöffel voll guter Brühe, in einem Hasen
 kochen. Wenn denn die Tauben, Hahnenkämme und
 das Ragout fertig sind, so nehme man Rinde von ge-
 raspeltem Brode, welche entweder am Feuer oder im
 Ofen gut ausgetrocknet worden, und lasse sie in der
 Brühe, worinnen ein Stück Rindfleisch aus der Obers-
 und Unterluft, ein Stück Hammelfleisch und Feders-
 vieh kochen, gelinde aufschwellen, und würze sie mit
 Salz und Gewürznägelein. Wenn denn die Brü-
 he gemächlich gekocht, und die Rinde auf dem Boden
 der Schüssel angebacken ist, so pflegt man die Tauben
 darauf, in der Mitte aber den grossen Artischockenbo-
 den zu legen, zwischen die Tauben das Ragout zu thun,
 auf die Brust der Tauben die Hahnenkämme zu les-
 gen, auch das übrige von dem Ragout, nachdem zu-
 vor alles wohl abgefettet worden, hinein zu schütten.
 Wenn die Bisque alsdann mit dem Ragout fein bes-
 leger worden, so giesse man ein gutes Jus von Kalb-
 fleisch, welches eine gute Farbe hat, darüber. Es
 werden auch diese kräftige Bisquen weiß zugerichtet,
 wenn man nemlich an statt des Jus von Kalbfleisch
 ein helles weißes Coullis darüber schüttet. Dieses
 weiße Coullis nun wird folgendermassen gemacht:
 Man nimmt ein geschnittenes fettes Huhn, bratet
 dasselbe am Spiese gar, ziehet darauf die Haut das
 von, löset die Knochen heraus, schneidet das Brust-
 fleisch drey- bis viermal mit einem Messer durch, schä-
 let hernach 18 süsse Mandeln ab, stoffet sie mit eini-
 gen Tropfen Wasser im Mörzel, damit sie kein Oel
 geben, thut das Fleisch vom Huhn nebst dem Gelben
 von

von vier hart gesottenen Eyern darzu, und stoßt es zusammen wohl. Nach diesem muß man anderthalb Pfundt Kalbfleisch nehmen, selbiges scheibenweiß schneiden, sie mit einer Schinkenscheibe, einigen Zwiebeln, gelben Rüben nebst Pastinatscheiben in eine Casserole legen, dieselbe zudecken, und es auf dem Casseroloch schwitzeln lassen, aber Acht haben, daß, wenn es anbacken will, solches nicht braun werde, so dann zwey bis drey Kochlöffel guter Brühe dazu gießet, nachdem man nemlich viel oder wenig haben will, wie auch Semmelkrumen in der Größe zweyer Eyer, nebst drey grünen Trüffeln, drey bis vier frischen Champignons, ciner kleinen ganzen Zwiebel, und wenig Peterfilie dazu thun. Wenn nun das Kalbfleisch gar ist, so kan man die Fleischscheiben aus der Casserole nehmen, und in dem Fus dasjenige, was zuvor in dem Mörsel gestossen worden, zerlassen, solches zusammen einmal aufkochen lassen, und es durch ein Haartuch schlagen. Es darf aber das Durchgeschlagene nicht mehr kochen, damit es nicht rinne, sondern muß auf heiße Asche gesetzt werden, bis man sich dessen bedienen will. Dieses Coulis nun wird zu allen weissen Gerichten von Fleischstücken, wie auch zu allen Fleischpotagen, als: zu den Potagen von Lammsköpfen, jungen Hühnern, Capaunen, geschnittenen Hühnern, Rebhühnern, Tauben, ingleichen zu den Potagen von gefüllten Cucummern, womit man die Potagen besetzt, in welche man auch ein klein gefülltes Brod in die Mitte leget, gebraucht.

54. Wie pflegt man Carbonade vorher zurecht zu schneiden und zu präpariren?
 Hierzu wird das Rückenstück vom Vordertheile genora-

genomme
 Lamme
 Kan. D
 Knochen
 von ein
 Hämme
 sich zu
 aus nehm
 eins um
 Fleisch an
 thig. D
 schmittene
 einem Me
 in geschn
 und mit C
 gebackter
 auf dem
 demnach
 auch selbig
 fen Chalor
 get werden
 Käfigen v
 darein get
 langlamen
 und, wie
 55. Wie
 fle
 Es w
 rund beun
 sen Stück
 abgelöst, s

genommen, es sey nun von einem Kalbe, Hammel, Lamm oder Schweine, was man nemlich bekommen kan. Von diesem Rückenstücke muß man die dicken Knochen sauber heraus nehmen, rippenweise sauber von einander schneiden, und, wenn bey Lämmern und Hammeln das Fleisch etwas dünne seyn sollte, wie es sich zuweilen zuträgt, eine Rippe um der andere heraus nehmen, den Knochen heraus schneiden, und zwar eins um das andere, bis sie alle sind; wäre aber das Fleisch an sich selbst gut, so hat man dieses nicht nöthig. Wenn solches geschehen, kan man solche abgeschnittene Rippe nur ein wenig platt schlagen und mit einem Messerrücken überklopfen, denn die Carbonade in geschmolzener Butter umkehren, mit geriebenem und mit Salz, ein wenig gestoffenem Pfeffer, und fein gehackter Petersilie angemengtem Brode bestreuen, auf dem Rost fein gemächlich gar braten. Es darf demnach mit dieser Carbonade garniret, was beliebig, auch selbige als ein besonderes Gerichte mit einer weißen Chalottensauce oder einer andern dabey aufgesetzt werden. Zu den kleinen Lämmerrippeln wird ein Kästgen von Papier gemacht, geschmolzene Butter darein gethan, alsdann können selbige darinnen auf langsamem Feuer und auf dem Rost gar gebraten, und, wie man will, gegeben werden.

55. Wie muß man die Fricandeaux vom Kalbsfleisch schneiden und präpariren?

Es wird eine Kalbskeule genommen, die Haut rund herum sauber abgeschnitten, das Fleisch bey großen Stücken, wie die Falten gehen, von den Knochen abgelöst, so bekommt man drey bis vier gute Stücke.

Hers

Hernach muß man alle Haut und Sehnen, die sich inwendig bey der Ablösung finden, sauber abpußen, das Fleisch mit einem platten Hackmesser nur ein wenig platt schlagen, die unebene Kanten ein wenig abschneiden, auf einer Seite fein überspicken, hierauf in eine Casserole thun, zuvor aber ein Stücklein Butter, ein Paar mit Gewürznägelein besteckte Zwiebeln und Lorbeerblätter darunter legen, die gespickte Seite von dem Fricandeaun unten kehren, zudecken, auf einem niedrigen Dreyfuß auf Kohlen immerfort sachte in seiner eigenen Brühe schwitzeln lassen, bis dieselbe ganz eingebraiset oder eingeschwitzt ist, und das Fleisch auf der gespickten Seite ein wenig gelbbraun zu werden beginnt, so dann umkehren, es noch ein klein wenig braten lassen, ein wenig kochend Wasser, oder, welches noch besser, ein wenig Fleischbrühe, welche ohnedem von dem Abfalle und Knochen vorrätzig ist, daran gießen, ein wenig Butter im Mehl umkehren, und daran schütten, denn ein wenig durchkochen, und, wo es nöthig ist, auch ein wenig Sals daran thun, so ist es recht und gut, und also gibt ein solches Fricandeaun ein überaus schönes Gericht ab. Ist es aber gefällig, Fricandeaun, die um Spinat, Blumenkohl, junge Erbsen, u. d. g. gelegt werden, zu machen, so muß das Fleisch in kleine Scheiben Fingers dick geschnitten, ein wenig überklopft, sauber gewickelt, in ein wenig Wasser, mit sehr wenig Sals, ein Paar mit Gewürznägelein besteckte Zwiebeln und Lorbeerblättern halb gar gekocht werden, alsdann kan man ein wenig Butter in einer Casserole recht gelbbraun werden lassen, die Fricandeaun ganz dünne mit Mehl bestreuen, und hinein thun, auf heißer Asche ein wenig schwitzeln lassen, ein Paar

Löffel

Löffel
mit den
damit die
setzen un
und die
auch zu
Kodere,
auch noc
Fricandea
den, wen
alsdann

56. Wie

Don
daube ge
Hammeln
ousiväßer
und, wen
mit ein we
nem saube
weiß werd
gleiches w
Capaunen
nommen,
tet, damit
Speck du
daß es ein
schön, se
Art kochen
Wasser, de
Butter

Löffel voll von der Brühe darauf schütten, selbiges mit denen Fricandeaux wohl zusammen durchrütteln, damit die Brühe sämig werde, wieder auf heisse Asche setzen und zudecken, daß es sich ganz kurz einbraiset, und die Brühe kurz und zäh, wie ein Syrup, wird, auch zuweilen rütteln, damit die Butter nicht darauf flodere, so wird es recht schön ausfallen. Anbey ist auch noch anzumerken daß alles Fett so wohl von dem Fricandea als auch von der Brühe abgenommen werden, wenn man was Nasses daran gießet, da man alsdann sie, wozu man will, gebrauchen kan.

56. Wie pflegt man zerschiedene Speisen a la daube zu kochen?

Vorhero muß man alles dasjenige, was a la daube gekocht werden soll, als nemlich eine Kalbskeule, Hammelskeule und Brüste, wohl schlagen, recht weiß auswässern, in siedendem Wasser steif werden lassen, und, wenn es aus dem heißen Wasser gethan wird, mit ein wenig Speck oder Butter beschmieren, mit einem saubern Tuch wohl abwischen, damit es hübsch weiß werde, und mit grobem Speck durchziehen. Ein gleiches wird auch mit allem Geflügel, als: Gänßen, Capaunen, welschen Hahnen, Enten, u. d. g. vorgenommen, welches man alles sauber und zierlich zurichtet, damit es weiß und schön aussiehet, alsdann mit Speck durchziehet, mit einem Bindfaden umwinder, daß es eine gute Form behält. Wenn nun dieses geschehen, so thut man dasjenige, was man auf solche Art kochen will, in ein Geschirr, gießt so viel siedend Wasser, daß es eben bedeckt ist, darüber, schüttet eine Bouteille Wein und eine halbe Bouteille Weinessig dazu,

dazu, auch ein gut Theil Salz darein Wenn es nun anfängt zu kochen, wird es wohl abgeschäumt, hernach ganzer Pfeffer, Ingber, nebst ganzen Ziebeln, Citronen, Lorbeerblättern und feinen Kräutern, als: Petersilien, Thimian, u. d. g. zusammen gebunden, alles daran gethan, und damit gar gekocht. Solte die a la daube abgekochte Speise entweder von dem Geschirr, oder von dem Gewürze und Kräutern schwarz und unansehnlich werden, so darf man nur eine dünne Serviette mit ein wenig Butter beschmieren, und solches, ehe man es zum Feuer bringt, darinn bewinden, so wird es weiß und schön bleiben, welches die größte Zierde einer solchen Speise ist. Bey vornehmen Herrschaften pflegt man es auf einer Serviette anzurichten, sie kalt oder auch warm, wie man will, auf die Tafel zu geben, und so wird auch die nachgehende Sauce gegeben, und zwar besonders in einem Gefäß. Wird aber dieses Essen auf eine Schüssel oder Serviette angerichtet, so muß es stark mit Petersilien garnirt werden. Die Sauce, welche zu einer kalten a la daube abgekochten Speise gegeben wird, besteht darinnen, daß man nemlich einige rein gemachte Ancho-ris oder Sardellen, Capern, Zwiebeln und Petersilien recht fein und zart hackt, solches mit ein wenig klein gestossenem weißem Pfeffer und würflich geschnittenen Citronenscheiben, ein wenig Baumöhl und so viel Weinessig, als nöthig ist, zusammen wohl durchmisset, und in ein Rumpfen besonders beygesetzt. Wird sie aber warm gegeben, so wird zwar eben dieselbe Sache bereitet, aber solche in eine kleine Casserole oder Pfanne gethan, so viel Butter, als eine welsche Nuß gros, in Mehl umgekehret, damit auf dem Feuer ein wenig

wenig ab
chen befo

57. W

Wenn
es seyen
ten, u. f.
zerlegt, u
bet, bestre
oder Hobe
gestrichene
gemacht.

58. W

Fär

59. Wie

Hier
le genomm
taugt, als
nen lanber
Proportio
tenes frise
zu gethan
der gehack
Wunde ist
dabon fein
weichen, u
se und gelb

wenig abgerühret, und denn ebenmäßig in ein Rumpfen besonders beygegeben.

57. Wie wird eine Grillade von allen kalten Braten gemacht?

Wenn man eine Grillade von etwas kaltem Braten, es seyen nun Capaunen, welsche Hähnen, Gänse, Enten, u. s. f. machen will, so wird es in zierliche Stücken zerlegt, überher creuzweis eingeschnitten oder eingekerbet, bestreuet und gebraten, alsdann eine Schalotten oder Robertsbrühe dazu gemacht, oder auch mit durchgestrichenen oder gestopften Aepfeln, wie es gefällig, gemacht.

58. Was wird eigentlich eine Farce genennet?

Farce bedeutet so viel als Fülle.

59. Wie wird eine Farce bereitet, welche man zu Suppen gebrauchen kan?

Hierzu wird recht gutes Kalbfleisch aus der Keule genommen, indem das zehne und häutige nicht dazu taugt, alsdann selbiges von der Haut und den Sehnen sauber ab- und würflicht geschnitten, hierauf, nach Proportion, etwas über halb so viel würflicht geschnittenes frisches Nierenfett nebst etwas Rindsmark dazu gethan, solches recht wohl zusammen unter einander gehackt. Nach diesem kan man ohngefähr auf 2 Pfundt Fleisch und Fett 4 Rundstücke nehmen, zwey davon fein reiben, und zwey in Milch oder Rahm einweichen, und dann beyde Theile dazu thun, das weiße und gelbe von sechs Eyern, zart gehackte, geriebene

D

Ei

Citronenschaalen, gestoffene Muscatenblüthe und Cardamomen, nebst Sals, und zwar alles nach Proportion und Gutdünken, zum Kalbfleische nehmen, und es zu einem feinen Zeige hacken, denn je feiner es gehackt wird, je besser es ist. Zuletzt muß fleißig zusehen werden, ob es auch noch zu steif seyn mögte, in welchem Fall es noch mit ein Paar Eyern und ein wenig süßen Rahm temperirt werden muß, bis es recht und gut ist. Solte es das erstemal in etwas fehl schlagen, so kan man es nachgehends verbessern. Es muß aber so lange gehackt werden, bis es recht zehet wird, sonst hält es nicht recht zusammen. Von dieser Farce nun kan viel oder wenig, nachdem man es nöthig hat, gemacht, und obiger Zusatz darnach eingerichtet werden, da man alsdann kleine runde und länglichte Fleischklumpfgen, die man Fricadellen heisset, hievon zu machen, oder grosse länglichte Stücke, als eine dicke Bratwurst, auszurollen, in der Suppe zu kochen, und, wenn man anrichtet, selbige entweder ganz, oder in Scheiben geschnitten in die Suppe zu legen pflegt. Man muß aber dieses so wohl, als die kleinen Klumpchen oder Fricadellen mit feinem, durch einen Seiher gestrichenem, geriebenem Brodte sauber und vest zusammen rollen, damit sie nicht im Kochen aus einander gehen. Diese Farce darf auch in einem grossen Klumpen gemacht, als ein länglichtes Brod formirt, oben überher mit einem warmen Messer fein glatt gemacht und eingekräuset, auf ein Paar Speckscheiben in eine Tortenpfanne gelegt, unten und oben mit Kohlen gebacken, und bey dem Anrichten in eine Suppe gethan werden, welches dann ein recht niedliches Gerichte abgiebet. Es wird auch diese Farce zu allerhand Pasteten

ten gebr
alsdann e

6

Die

mit den

einzu
dazu gene

meiste in

gethan we

nach vorl

stücke oder

roben Ey

Stücklein

dazu getha

mit dazu g

tig ist, mag

te und Car

Zieben ode

feine Kräu

men so fein

dähnlich sieh

wenig zu ste

verbessern

gar gemacht

chen, als

im Stande

ley Pasteten

ein Stück d

ren, in ein

Suppe zu le

ten gebraucht; doch muß sie mit etwas süßem Rahm alsdann ein wenig geschmeltziger gemacht werden.

60. Wie eine Farce zum Füllen?

Diese Farce pflegt man in allen Stücken und mit den nemlichen Ingredientien, wie den vorigen, einzurichten, nur, daß nicht viel trocken gerieben Brod dazu genommen, sondern, wo nicht alles, doch das meiste in Milch oder Rahm eingeweicht und daran gethan werden muß. Es können auch zu dieser Farce, nach vor'iger Proportion, ein oder anderthalb Rundsstücke oder Semmel mehr genommen, und an statt der rohen Eyer fast noch einmal so viel Eyer mit einem Stücklein Butter zu einem weichen Rührey gemacht, dazu gethan, auch, wenn man will, einige rohe Eyer mit dazu genommen werden. Wenn es nun bald fertig ist, mag man auch Salk, gestoffene Muscatenblüte und Cardamomen, fein gehackte Citronenschaalen, Zwiebeln oder Schalotten, Petersilie, und noch andere feine Kräuter dazu thun, alsdann solches alles zusammen so fein hacken, bis es einem rechten gelben Zeige ähnlich siehet, und, so er etwan dem Bedünken nach ein wenig zu steif seyn sollte, mit ein wenig Milch oder Rahm verbessern; denn die Farce, welche nicht im Nassen gar gemacht wird, kan man so fein und delicat machen, als man will. Mit dieser Farce nun ist man im Stande, allerley zu füllen, auch davon in allerley Pasteten zu gebrauchen, ingleichen, wie die vorige, ein Stück davon, als ein länglichtes Brod zu formiren, in einer Tortenpfanne zu backen, und in eine Suppe zu legen.

61. Wie macht man eine Farce zu kalten Pasteten, und womit insonderheit gebratenes Flügelswerk oder Federvieh gefüllet wird?

Hierzu pflegt man ein Stück Kalbsbraten aus der Keule oder gebratene Hühnerbrüste, es mögen nun junge Hühner, Capaunen oder welsche Hahnen seyn, welches gleich viel gilt, oder in Ermanglung dessen, ein Stück rohes Kalbfleisch aus der Keule zu nehmen, solches in Würtel zu zerschneiden, ein Stückgen Butter, nebst ein Paar Zwiebeln, und feinen Kräutern dazu zu thun, alles klein zu zerhacken, in eine Casserole oder Pfanne zu thun, auf ein wenig starkem Feuer wohl durchschwisgen oder durchbraten zu lassen; aber nicht zuzudecken, immerfort zu rühren, bis es durchgehends steif und das Blut nur darinnen erstarrt ist, hernach auf einen saubern Tisch oder Hackbret zu thun, und erstlich etwas klein zu hacken, denn nach Proportion, als Fleisch genommen worden, halb so viel abgeriebene Butter, wie auch etwas gewechtes Weißbrod, etwas weiches Nührey, und ein Paar rohe Eyer, ingleichem Salz, ein wenig fein gerieben Brod, geriebene Muscatnuß, ganz fein gebackte Citronenschalen dazu zu nehmen, und es gleichfals zu einem feinen Teig zu machen, so wird diese Farce zum füllen recht gut seyn.

62. Wie ferner eine Farce zu Fischen?

Die Fische, wovon eine Farce bereitet werden soll, es mögen nun Hechte, Aalen, Karpfen, Barsche oder andere Fische seyn, müssen vorhero geschuppert, ausgenommen und sauber gewaschen werden, alsdann kan man das Fleisch bey dem Rücken, wo keine Gräten

ten innen
herab der
abnehme
Stücken
Stücken
kein S
Fleisch
den rohe
chen so
etwas in
viel abge
Fischen,
genug w
gerühre
bevlagen
candellen
man zum
Vortertpf
darein m
dem es sch
hachte B
bene Citr
einem fei
aus. H
dere Fisch
oder auch
dergleiche
se Farce
steten bed
63. Wie
Klump
Es

ten innen sind, und auch sonstien, wo man noch etwas herab bekommen kan, das ohne Gräten ist, behende abnehmen, dieses Fleisch sauber von der Haut und in Stücken schneiden, das andere Gerippe in ein Paar Stücken zerlegen, rein abwaschen, blanschiren; aber kein Salz darzu thun, alsdann heraus nehmen, das Fleisch sauber von den Gräten absuchen, selbiges zu den rohen Fischen legen, unter einander hacken, ingleichen so viel fein geriebenes Brod, als Fische sind, wie auch etwas in Milch eingewicktes Weißbrod, ferner so viel abgeriebene Butter, als nach Gutedünken zu den Fischen, so man hat, genug seyn kan, und daß es fett genug wird, machen, auch einige rohe, aber nicht abgerührte Eyer, ebenfals nach Proportion der Fische, mit beysügen. insonderheit wo kleine Klümpchen oder Friscandellen davon gemacht werden sollen; hingegen was man zum füllen welches in einem Backofen oder Tortenpfanne gar gemacht wird, gebrauchen will, darein muß man wohl ein wenig Nührey machen, indem es schön davon wird, auch Salz, recht fein gehackte Petersilie, geriebene Muscatennuß, und geriebene Citronenschaalen hinzu thun, alles vollends zu einem feinen Teige hacken, so fällt die Farce recht gut aus. Hat man Kal, gebackene Seezungen, oder andere Fische, so kan solches mit zu Hülfe genommen, oder auch, nach bewandten Umständen, überhaupt von dergleichen Dingen eine Farce gemacht werden. Dieser Farce wird man sich auch bey allerhand Fischpasteten bedienen können.

63. Wie macht man eine Brodfarce, welche zu Klümpchens, auch sonst allerley damit zu füllen, zu gebrauchen ist?

Es wird erstlich ein gutes Nührey von 6 bis 8 Eyer

Eyern mit einem Stück Butter bereitet, alsdann recht klein gerührt, mit ein Paar rohen Eyern, ein wenig süßen Rahm, Sals, Muscatenblüthe, ein wenig fein gehackter Petersilie, und 2 bis 3 geriebene Rundstücken, zusammen wohl durchgerührt, daß es nach dem Augenmaas nicht zu steif auch nicht zu dünne sey, so können rechte gute Klümpchen daraus gemacht werden. Hat man aber Lust, etwas damit zu füllen, z. E. eine Kalbs- oder Lammsbrust, ingleichen junge Hühnerbrüste, zwischen Haut und Fleisch, so darf man es nur mit süßem Rahm ein wenig geschmeidiger und dünner machen, auch, wenn es beliebig, ein wenig klein gehackte Champignons, Trüffel, Morcheln und Schalotten dazu thun, und damit füllen, was man will, so ist es auch recht gut.

64. Wie pflegt man Kalbs- Hammels- und Lammsbrüste zu füllen?

Wenn man selbige füllen will, so wird das Vordertheil genommen, der Rücken mit dem Hals in die Länge abgehauen, daß die Brust etwas breit bleibt, auch der Beinknochen eben über das Gelenke kurz vor das Blatt abgemacht, ein Schnitt in die Länge über das Blatt gethan, der Knochen fein behände und zierlich heraus gelöst, das Fleisch wieder zusammen geheftet, und denn am Ende, wo das Viertel abgeschnitten ist, mit einem langen spitzigen Messer zwischen dem Fleisch und den Rippen wohl gelöst; doch hat man sich dabey wohl vorzusehen, daß ja kein Loch, weder oben durch das Fleisch, noch an der Seite, oder unten durch die Rippen gestochen werde. Wenn dieses geschehen, pflegt man die Brust ein wenig

nig auszuwässern und wieder auszutrocknen. So ist eine gute Farce, wie oben gemeldet worden, zu machen, die Brust damit zu füllen, und das Loch wieder zuzuhetzen.

65. Wie werden die welsche Zahnen, Capaunen, Hühner, Tauben, u. d. g. roh gefüllet?

Wenn von obigen Sachen etwas roh gefüllet werden soll, so muß man es vorhero recht sauber, aber nicht steif machen, alsdann, wenn es ausgenommen ist, einen geraden Schnitt längst dem Rücken schneiden, die Haut mit allem Fleische, so daran sitzen bleiben kan, rund herum ablösen, doch daß die Keulen und Flügel nebst allem Brustfleische an der Haut bleiben, hernach die Keulen und Flügel an den Gelenken behende auslösen, daß man auch das bloße Gerippe heraus bekommt, eine feine Farce, und zwar so viel, als man darzu benöthiget ist, und einem dünket, daß es genug ist, hinein mache, es dann hinten wieder zusammen schlagen, die Haut zunähen, umkehren, die Keulen, Flügel und Brust fein zurecht drücken, damit es seine rechte Form, wie es zuvor gewesen ist, bekommen möge, hierauf in einer kleinen Bräse gar machen, so kan es auf allerley Art gebraucht und auf solche Weise alles Flügelwerk gefüllet werden. Es kan auch mit jungem Geflügel, als Ruchlein, u. d. g. eine Veränderung hierinnen getroffen werden, wenn man nemlich ein wenig weiches Rührey macht, etwas fein gerieben Brod, ein wenig Sals, Muscatenblüthe, fein gehackte Petersilie, und, so es gefällig, Schalotten dazu thut, solches zusammen wohl durchrühret, und noch ein Paar Eyer nebst zwey Löffel voll Rahm daran

schüttet, damit es recht geschmeidig wird. Wenn solches geschehen, kan man denen Rüklein die Haut auf denen Brüsten mit einem Finger lösen, das Angerührte mit einem kleinen Sprüßgen zwischen die Haut und Brust ein wenig hinein sprüßen, alsdann vorne bey dem Halse zubinden, die Rüklein ordentlich zurechte drücken, selbige inwendig mit ein wenig Farce füllen, oder, wenn man eben nicht besonders eine Farce dazu machen will, die Lebern und Mägen mit etwas Speck, geriebenem Brod, ein Paar Eiern, Salz und Zwiebeln recht klein hacken, solches in die Rüklein füllen, und es in einer kleinen Bräse gar machen, so ist es auch recht aut, und mag mit allerley Sosen zur Veränderung aufgesetzt werden.

66. Wie wird alles gebratene Flügelwerk gefüllet?

An allem gebratenen Flügelwerk, es seyen welsche Hahnen, Capaunen, Hühner, Rüklein, Enten, Fausben, und was sonst noch seyn mag, welches gefüllet wird, muß die Brust mit dem Brustknochen völlig heraus geschnitten werden, und zwar dergestalt daß die Keulen und Flügel in ihrer behörigen Form sitzen bleiben; alsdann pflegt man von der Brust eine feine Farce zu machen, selbige auf das Huhn zwischen den Keulen und Flügeln, so hoch es vorhin gewesen ist, zu legen, und damit es eine zierliche Form bekomme, mit einem Messer hübsch glatt zu machen, mit dem Messer ein wenig kraus und bunt zu überkräusen und es in einer Tortenpfanne zu backen. Doch muß ein wenig Wasser und Butter in die Tortenpfanne gethan, damit es nicht stöckerig wird, und oben
nur

nur das meiste Feuer gehalten werden, so ist es recht, und kan mans geben, womit man will.

67. Wie pflegt man die Karpfen und andere Fische zu füllen?

Man nehme einen oder mehrere Karpfen, nach dem man nöthig hat, schuppe und wasche sie sauber ab, löse die Haut längst dem Rücken von dem Kopf bis an den Schwanz an beyden Seiten, mache die Haut, doch daß sie ganz bleibt, rund herab ab, schneide das Mittelstück heraus daß der Kopf und Schwanz an der Haut sitzen bleibt, alsdann schneide man das Fleisch von den Gräten, so viel man nemlich davon herunter nehmen kan ab, und weilen man nicht genug daran haben wird, nehme man noch etwas von anderm Fischweck dazu, mache hierauf eine gute Farce davon, fülle die Karpfen damit, lasse ein Stückgen Butter in einer Tortenpfanne heiß und gelbbraun werden, lege die Karpfen hinein, backe sie unten und oben mit Feuer, und bestreiche sie öfters mit Butter, so sind sie recht. Auf solche Art können auch andere Fische, insonderheit Hechte und Bärtsche, gemacht werden.

68. Wie muß man von allen vorkommenden rohen Sachen eine Fricassée zurichten?

Wenn man eine Fricassée zu machen willens ist, es sey nun von Kalbfleisch, Lammfleisch, jungen Hühnern, Tauben, u. s. f. so pflegt man es in kleine zierliche Stücklein zu schneiden, einigemal mit sauberem Wasser wohl auszuwässern, sodann in heißem Wasser nur ein wenig kellen oder erstarren zu lassen; allein,

daß es nicht zu hart werde, indem sonst die mehreste Kraft heraus gehet. Nach diesem muß man ein gut Stückgen Butter in eine Casserole werfen, eine bis zwey Speckscheiben, Lorbeerblätter, und mit Gewürznägelein besteckte Zwiebeln daran thun, das Fleisch sauber ausspuzen, ausdrucken und dazu legen, auch mit Sals, und, so es beliebig, mit ein wenig gröblich gestoffener Muscatenblüthe würzen, zudecken, auf gelindem Feuer in seiner eigenen Sose gar schwiszen lassen, und zuweilen umschütteln. Hätte es aber an etwas nassem einigen Mangel, so darf nur ein wenig siedend Wasser daran gegossen werden, aber vor einer langen Sose muß man sich wohl hüten. Endlich, wenn es gar ist, kan man einige Everdotter, nachdem man nemlich viel Fricassée hat, ausschlagen, sie mit fein gehackter Petersilie und Weinessig recht klein rühren, solches allmählig an das Fricassée schütten, und damit fleißig schütteln, bis die Eyer gar und die Sose sämig ist, so hat man alles recht gemacht. Wäre aber ein wenig zu lange Sose darauf, darf man sie nur, ehe die Eyer daran gerühret werden, auf starkem Feuer so weit, als man es verlanget, einkochen lassen, auch muß man ja zusehen, daß, wenn man die Eyer darauf thut, es ja nicht kásen móge, damit es nicht unansehnlich wird, ferner es fleißig umschütteln, und nicht wieder zum Kochen kommen lassen, so wird es recht und gut werden.

69. Wie wird von allen kalten Braten eine Fricassée gemacht?

Alle kalte Braten, es mögen nun seyn Kalbs- oder Lammsbraten, junge Hühner, Capaunen, welsche Hahnen,

Hahnen,
werden
groß ist,
ber größe
schritten;
den Kno
dann ein
te Mann
sen, ferner
ten Zwieb
zusammen
schütteln u
nig Fleisch
nig siedend
ehen lassen
tenblüthe
der, endlic
kocht, auc
Weinessig,
wie das ve

70. Wie
und

Es w
sey wild o
feine orde
ten oder g
einem Fric
Proportion
nebst geh
zusammen
umgeschüt

Hahnen, Enten, Tauben, Wildpret, Hasen, und d. g. werden auf folgende Art bereitet: Wenn der Braten gros ist, und starke Knochen hat, so wird das Fleisch bey grossen Stücken herunter und scheinweis geschnitten; ist es aber von Flügelwerk, kan man es mit den Knochen in feine ordentliche Stückgen hauen, so dann ein gut Stück Butter in eine Casserole oder breite Pfanne werfen, solche recht gelbbraun werden lassen, ferner etwas weniges von Mehl, nebst fein gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern und dem Braten, alles zusammen hinein thun, über dem Feuer fleißig umschütteln und durchpafiren, hierauf nur ein ganz wenig Fleischbrühe, oder in deren Ermanglung, ein wenig siedend Wasser daran gieffen, ein wenig durchkochen lassen, mit gestossenen Gewürznägelein, Muscatenblüthe, Salz, Citron, wie auch Chamoignonspuder, endlich, wenn alles zusammen ein wenig durchgekocht, auch zuweilen umgeschüttelt worden ist, es mit Weinessig, Eyerdottern und fein gehackter Petersilie, wie das vorige abmachen, so wird es recht seyn.

70. Wie kan man von kalten Braten überhaupt und ordinaire einen Ragout machen?

Es wird das Gebratene, was vorhanden ist, es sey wild oder zahm, Flügelwerk oder andere Art, in feine ordentliche und proportionirliche Stücke geschnitten oder gehauen, und zwar ein wenig grösser, als zu einem Fricassée, alsdann ein gutes braunes Mehl, nach Proportion, als nöthig ist, gemacht, das Gebratene nebst gehackten Zwiebeln und Lorbeerblättern, alles zusammen darein gethan, über dem Feuer einigemal umgeschüttelt, ein wenig Bratenbrühe, welche jederzeit dazu

dazu aufbehalten werden muß, wie auch ein wenig siedend Wasser oder Rindfleischbrühe daran geschüttet, damit kurz eingekocht, auch, so es nöthig ist, gehörig gesalzen, zuletzt ein wenig Citronensaft daran gedruckt, auch ist Champignonspuder gut daran. Wer aber eine Veränderung machen will, der nehme einige klein gehackte Anschovis oder Sardellen, oder, wenn man mit selbigen nicht versehen wäre, ein Stückgen mit einer Zwiebel und ein wenig Butter klein gehackten Herina daran, so gibt es gleich eine Veränderung. Wenn man will, mag man auch mit ganzen oder klein gehackten Capern eine selbst beliebige Veränderung machen. Wenn ein Ragout von gebratenem Hasen, Bera; oder Rebhühnern gemacht wird, so darf man auch zur Veränderung bisweilen eingemachten Johannesbeer; oder Kirschensaft, auch mit rothem Wein, Gewürznägelein, und mit ein wenig Zucker gebrochen, hinein thun, wie es nemlich einem jeden gefällig und beltebig ist.

71. Wie macht man alle kalte Braten, als: Rebhühner, Berghühner, Schnepfen, wilde und zahme Enten, Tauben, Capaunen, Hasen, und d. g. mit einer Coullige?

Es wird das Gebratene in recht feine zierliche Stücke, nebst allen Kleinigkeiten, so abgepußet werden, wie auch dem Rückknochen, und was sonst an Knochenwerk abzufallen pflegt, im Mörsel klein gestossen; hätte man aber allzu wenig Abfall, so muß man sonst ein wenig Fleisch, roh oder gar, was man nemlich vorrätzig hat, besonders auch ein oder zwey kleine Schinkenscheiben nehmen, dieses alles zusammen klein stossen,

stossen, hierauf ein gutes braunes Mehl, so viel als nöthig ist, machen, das Gestossene nebst gehackten Zwiebeln und Lorbeerblättern darein thun, selbiges auf dem Feuer wohl unter einander rühren, eine rechte gute braune Brühe oder Rindfleischbrühe, oder in Ermangelung derer, ein wenig siedend Wasser darauf gießen; doch ist eine gute Brühe am besten. Wenn man will, darf man auch ein Paar Scheiben Rindstücke recht castanienbraun rösten, und solche auch dazu thun; alsdann aber muß weniger Mehl genommen werden. Nach diesem wird solches wohl durchgekocht, durch ein Haarruch oder Sieb gestrichen, so bekommt man eine feine Coullige oder säumige braune Kraftbrühe. Damit dieselbe aber nicht zu dicke auch nicht allzu dünne werde, kan es nach dem Augenmaas von selbstem temperirt werden. Endlich thut man das Gebratene darein, und, so es nöthig ist, auch ein wenig Saltz, deckt es zu, setzt es auf das Kohlfeuer, daß es nur gleichsam distilliret, aber nicht recht kocht, so wird es gut und delicat seyn.

72. Wie wird die abgeriebene Butter bereitet?

Man pflegt die Butter, welche entweder nach Gutdünken oder nach dem Gewichte angewiesen wird, zu nehmen, das Saltz recht rein heraus gewaschen, in eine Casserole oder Pfanne zu thun, gegen das Feuer, oder nur auf heisse Asche zu halten, immerfort zu rühren, bis die Butter wie ein Brey wird; doch darf man die Butter nicht schmelzen oder dünner als einen mittelmäßigen Brey; auch nicht dicker oder steifer werden lassen, und kan solches mit einer gelinden Wärme stätig gemäßiget und beständig gerühret werden, bis sie
recht

recht zehet wird und kleine Bläsgen bekommt, so ist sie alsdann zum Gebrauch recht. Auch mag man die Butter, so ferne sie sehr salzig und unrein seyn solte, schmelzen, das Unreine sich setzen lassen, alsdann abklären, und an einem kühlen Orte immer zu nach einer Seite rühren, bis sie wie ein Brey wird, so ist sie auch recht gemacht.

73. Wie pflegt man Butter zu allerhand Gebäckem abzuklären?

Es wird so viel Butter, als man zum Backen nöthig hat, in einem Hasen zum Feuer gesetzt, damit sie allmählig schmelzet, und so dann eine gute Zeit immerfort ganz langsam kochet, hierauf beständig nur ein ganz gelindes Feuer darunter gehalten, daß die Butter ja nicht braun wird, indem sie sonst ihre Kraft verlieret; auch darf die Butter unter währenddem langsamen Kochen nicht abgeschäumt werden, weil sie sich von selbst einkochet, der Schaum sich oben zu einer Haut setzt, hingegen das Salz und unreine Wesen beysammen unten auf dem Boden stehen bleibt. Wenn man nun siehet, daß die Butter klar und schön wird, so muß man sie herab nehmen, eine kleine Weile stehen lassen, damit sie recht sinket, hierauf mit einem kleinen Schaumlöffel das oberste Unreine ganz gemächlich abschöpfen, die reine klare Butter durch ein kleines Sieb in eine Casserole, die aber nicht naß seyn darf, abklären, und von dem dicken Salz abgießen, so wird die Butter recht seyn, und kan damit alles, was man will, ausgebacken werden. Es pflegt sich aber öfters zuzutragen, daß die Butter in währenddem backen zu schäumen beginnet, und man daher mit dem

Gez

Gebackenen auf kleinerley Weise fortkommen kan, so ist nichts anders schuld daran, als daß in einigen Stücken nicht recht umgegangen wird, indem man erstlich die Butter, nach der oben angeführten Anweisung, nicht recht abkläret, oder die Butter entweder nicht heiß genug, auch wohl gar allzu heiß werden läßt; denn ist die Butter nicht heiß genug, so kan das Gebackene ohnmöglich recht bezwungen werden, und muß nothwendig deswegen in Schaum gerathen; wird die Butter gar zu heiß, so verlieret sie dadurch ihre Kraft, und beginnet braun zu werden, daß sie gleichfals zum schäumen geneigt ist. Endlich ist die Ursache auch diese, daß gemeiniglich mehr Gebackenes in die Butter hinein gethan wird, als sie ordentlicher Weise bezwingen kan, daher sie denn nothwendig schäumen muß. Derohalben hat man sich also nur vor diesen dreyen Stücken zu hüten, und kläre die Butter recht ab, und denn, wenn man backen will, muß man ja machen daß dieselbe ihre rechte Hitze habe, welches gar leicht aus der Bewegung der Butter zu sehen ist, oder man kan auch nur ein wenig Teig von demjenigen, was ausgebacken werden soll, in die Butter hinein fallen lassen, bleibt nun solches auf dem Grunde liegen, so ist solche noch nicht heiß genug; wird es aber gleich von der Butter in die Höhe geworfen, so ist sie recht, und darf der Anfang damit gemacht werden, und denn so thue man zur Zeit nicht mehr hinein, als was die Butter zu zwingen vermag, welches man auch leicht merken kan; denn wenn die Butter zu schäumen anfangen will, so ist eines von diesen drey Stücken Ursache daran; wird solches aber verhütet, und alles wohl in Acht genommen, so hat man dieserhalb nichts zu besor-

beforgen, und kan hernach von der Butter gebraucht werden, bis nichts mehr übrig ist.

74. Wie muß das Brod eingeweicht werden?

Die Zubereitung desselben bestehet einig und allein darinnen, daß die rechte braune Kruste der Rinde ganz dünne abgeschnitten, das Brod in verschiedene Stücke geschnitten, in Rahm, Milch oder Wasser gesetzt, und wohl geweicht, hernach mit sauber gewaschenen Händen heraus genommen, recht rein ausgedrückt, und mit den Händen zart von einander gelieben werde, alsdann kan mans gebrauchen, wozu es nöthig seyn wird.

75. Wie macht man braun gebranntes Mehl?

Wenn ein Ragout oder sonst eine braune Sose gemacht werden soll, kan man etwas Butter in eine Casserole thun, solche recht heiß und gelbbraun werden lassen, nach Proportion etwas Mehl hinein schütten, selbiges mit einem Kochlöffel immerzu über dem Feuer rühren, und zwar so lange, bis es so braun ist, als man es verlangt. Nach diesem müssen die Sachen, als: klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, u. d. g. in Bereitschaft gehalten, in das heiße braune Mehl gethan, und zusammen unter einander wohl gerührt werden, hernach thut man auch das andere, wovon ein Ragout oder Sose gemacht werden soll, dazu, umschüttelt es noch ein wenig über dem Feuer, und thut es darauf. Will man braun Mehl zu Sosen oder andern Speisen, welche mit Zucker gebrochen werden sollen, machen, so darf man nur, wenn das braune Mehl abgerührt wird, ein wenig Zucker darein werfen,

fen, so bekommt es eine schöne hohe Farbe davon; aber zu denen Sachen, wo kein Zucker dazu komt, muß kein Zucker ins braune Mehl gethan werden. Man kan sich auch, wenn man täglich mit dem Kochen umgeheth, braunes Mehl in Vorrath bereiten, und solches geschiehet auf folgende Art: Man nimmet nemlich ein gutes Theil Butter, und läßt sie recht gelbbraun werden, rühret so viel Mehl hinein, daß es wie ein Brey wird, jedoch daß es ordentlicher Weise gerühret werden kan, hierauf rührt man es über dem Feuer, bis es recht hochbraun ist, thut es in ein steinernes Geschirr, und verwahret es darinnen, so kan man allezeit davon so viel, als man zum Gebrauch nöthig hat, heraus nehmen, und zwar, wenn man kaltgebratenes oder sonst etwas hat, und man gedenket in der Geschwindigkeit ein Ragout davon zu machen, so wird es nur in Stücken geschnitten, in eine Casserole gethan, ein wenig von dem im Vorrath habenden braunen Mehle, nebst klein gehackten Zwiebeln, Lorberblättern, auch, so es beliebig, klein gehackten Anschovis oder Sardellen. Capern, Champignons, Citronenschaalen und Schnitten, ein wenig Fleischbrühe, oder in Ermangelung dessen, halb Wein und halb Wasser, alles zusammen auf einmal daran geschüttet und durchgekocht, daß nur eine kurze sämige Sose darauf bleibt, endlich nach dem Salze versucht, so erhält man in der Geschwindigkeit ein recht gutes Ragout. Auch, wenn man eine braune Sose zu machen beliebet, es sey von Champignons, Morcheln, Trüffeln, Capern, Oliven, Anschovis oder von deren Ingredientien einigen zusammen, so kan es in einem Hafen oder Pfanne, nebst etwas von dem braunen Mehle, Fleischbrühe,

E

brühe,

brühe, klein gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern, Citronenschalen, auch, so es nöthig ist, mit Salz, gethan, und selbiges zusammen durchgekocht werden, so bekommt man eine gute Sose.

76. Wie ferner weiß gebranntes Mehl?

Wenn etwas davon in Vorrath gemacht werden soll, so kan man ein gut Stück Butter in eine Pfanne thun, es recht heiß, aber nicht braun, werden lassen, hernach so viel Mehl, daß es wie ein Brey wird, hinein schütten, ein wenig über dem Feuer rühren, damit es wohl durchbratet, aber nicht braun wird, alsdann es gleichfalls in ein steinernes Geschir thun, und zum Gebrauch aufheben. Hierdon pflegt man nun zu Suppen und andern Spelsen nur so viel, als man nöthig hat, zu machen.

77. Wie macht man einen braunen Ueberguß zu Rindszungen, Kalbstöpfen, Enten? u. d. g.

Es wird ein gutes braunes Mehl gemacht, und, weil dieser Ueberguß mit Zucker gebrochen werden muß, das braune Mehl mit ein wenig Zucker abgerühret, damit es eine hochbraune Farbe bekommt. Wenn solches geschehen, thut man klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zibeben, kleine Rosinen, gestoffene Gewürznägelein, in Stücken geschnittene, vorher aber ausgewässerte und einmal aufgekochte Citronenschalen, wie auch in feine länglichte Striemen geschnittene Mandeln, zusammen ins braune Mehl, rühret es zusammen unter einander, ingleichen gießet man etwas Fleischbrühe, oder, in der selben Ermanglung, halb Wasser und Wein daran, und läßet es damit zu einer

fäimigen
nicht
Zucker,
tene Su
darein,
recht fä
Wenn
soll, so d
mit dar
tet wode
brod dar

78. Wi
Kraße

W
von wels
will, so m
gar ist, d
hernach d
lem, Ba
eine kleine
ches aus
fen lassen
se, und g
auf schü
wenn der
gar gebra
andes nö
ner Butter
ben werde
machen, u

sämigen Funke kochen, rühret es aber fleißig, daß es nicht anbrennet. Endlich thut man auch Weinessig, Zucker, Citronen, auch, so man will, würflicht geschnittene Sucade, und, so es nöthig ist, auch ein wenig Sals darein, läßt es noch ein wenig durchkochen, damit es recht sämig und gut wird. so ist der Ueberguß recht, Wenn dieser Ueberaß über einen Kalbskopf kommen soll, so darf man würflicht geschnittenen Speck zulezt mit daran thun, auch, wenn der Kalbskopf angerichtet worden, würflicht geschnittenes und geröstetes Weißbrod darüber streuen.

78. Wie kan man sich allezeit ein wenig gute Kraftbrühe, ohne grosse Unkosten, zu Tunken machen?

Wenn man gerne über einen Braten, er sey nun von welcher Gattung er wolle, eine gute Sose haben will, so muß man, wenn der Braten etwas über halb gar ist, die Butter aus der Bratpfanne durchgießen, hernach den Braten mit siedendem, aber nicht zu vielem, Wasser beschütten, mit der Bratkelle den Braten eine kleine Weile immerzu damit begießen, und solches aus der Bratpfanne durch ein kleines Sieb laufen lassen, so bekommt man ein wenig Funke zu einer Sose, und gehet dem Braten deswegen nichts ab. Hierauf schüttet man die Butter wieder in die Pfanne, wenn der Braten damit begossen und selbiger vollends gar gebraten ist. Braucht man die Brühe zu etwas anders nöthiger, so darf der Braten nur mit gelbbrauner Butter und Citronensaft angerichtet und aufgegeben werden. Will man etwas in einer Bräse gar machen, und man hat sonst keine Fleischbrühe zu einer

Zunke, so kan man, wenn die Sachen in der Bräse gar sind, selbige heraus nehmen, die Bräse auf starkem Feuer, bis nemlich das klare Fett darauf stehet, ganz kurz einbraten lassen, solches Fett oben abgiesen, ein wenig Mehl überher auf den Boden streuen, selbige noch ein wenig einbraten lassen, ferner so viel siedend Wasser, als zur Zunke nöthig ist, darauf schützen, damit ein wenig durchkochen lassen, es durch ein feines Sieb streifen, auch, wenn man will, Morcheln, Champignons, u. d. g. daran thun, und Citronensaft daran drücken, so hat man gleich eine schöne Brühe oder kleine Coullige.

79. Wie wird ein Teig fertigget, womit man allerhand ausbacken kan?

Man nehme gutes und feines Mehl, schütte es in eine tiefe Schüssel, so viel man nemlich nöthig hat, rühre es mit ein wenig Bier nach Proportion, oder ohngefähr mit drey bis vier Eyern zu einem halben Pfundt Mehl, und zwar mit einem um den andern an; wenn ein wenig Rosenwasser und gestoffene Cardamomen noch mit daran kommen, wird es desto besser. Alsdann muß man zusehen, ob es von den Eyern auch dünne genug worden ist; wenn solches sich aber nicht befinden solte, noch ein wenig Bier dazu giesen, doch darf es nicht zu dünne seyn, indem es allzu sehr abläuft, wenn etwas damit ausgebacken wird. Hernach kan es an einen warmen Ort gesetzt werden, daß es ein wenig aufgehet, und alles, was man will, damit ausgebacken werden; doch darf man es nicht zu heiß hinsetzen, weil es sich gerne anzusetzen pflegt, welches nicht gut ist.

80. Wie

80. Wie macht man ferner einen Teig zu allerhand Gebackenem, und zwar, wo Zucker darüber gerieben wird?

Man pflegt auf zwo gute Hände voll Mehl eine kleine Hand voll fein geriebenen Zucker, nebst zwey bis drey Eyerweiß zu nehmen, selbige wohl klein zu schlagen, damit also anzurühren, daß es etwas dick bleibt, ein wenig Wein daran zu glessen, daß es nicht gar zu dick, aber auch nicht zu dünne heraus komme. Auf solche Art wird denn so viel, als man benöthiget ist, angerühret, und gleich damit gebacken, und darf also nicht erst aufgehen, so fällt es recht schön und gut aus.

81. Wie muß bey vorkommenden Umständen ein Rand von Teig um eine Schüssel gesetzt werden?

Es wird ein wenig gebrannter Wasserteig verfertigt, aber keine Butter darein gethan, alsdann wohl durchgearbeitet, damit er recht steif und fest ausfalle, hernach wie ein langer Kringel ausgewälget, daß er um den Rand einer Schüssel gelegt werden kan, hierauf dieser Rand mit wohl geklopftem Eyerweiß bestrichen, der Teig an die Kante rund herum darauf gelegt, an beyden Enden mit Eyern zierlich zusammen gemacht, fein glatt mit den Fingern in die Höhe und an die Schüssel fest gedrückt, mit einem Kneipeisen, oder womit man sonst kan, recht kraus und bunt, so viel es möglich, gemacht, der aufgesetzte Rand mit wohlgeklopftem Eyer gelb bestrichen, in einer Tortenpfanne oder in einem verschlagenen Backofen, oder an dem Feuer ausgetrocknet, so ist es recht.

Braucht man einen etwas hohen Rand, so muß der Teig darnach im Auswälgern auch dicke gelassen, mit einem Wälgerholze einigemal überfahren werden, daß er ein wenig platt und breit, aber nicht zu dünne werde, indem es sonst nicht wohl aussiehet. Wenn solches geschehen, kan man an beyden Seiten die Kanten eben schneiden, und um die Schüssel setzen, wie vorher angezeigt worden, auch also trocknen lassen, mithin es um grosse und kleine Schüsseln, auch so hoch und so niedrig, als sie nöthig sind, machen.

82. Wie wird eine Peckel oder Lacke eingerichtet?

Hierzu kan gutes Brunnenwasser genommen, so viel Salz darein gethan, mithin so scharf, als man sie verlangt, gemacht, alsdann mit einer Ruthe so lange, bis sie ganz klar aussiehet, und das Salz nicht mehr darinnen zu sehen ist, wohl geschlagen werden, so ist sie recht und brauchbar, wozu man will. Wenn man zu einer Sulze, und d. g. eine Lake zurechtet, so wird auch wohl etwas Eßig mit darunter gethan. Es darf auch die Lacke aufgeköcht, wieder kalt gemacht, und sodann gebraucht werden.

V I I. Abschnitt.

Vom Anrichten und Auftragen der Speisen.

. Was hat man eigentlich bey dem Anrichten der Speisen in Acht zu nehmen?

Man hat bey dieser Arbeit die Zierlichkeit im Le-
gen und Garnitur der Speisen, wie auch die
Rein-