

# **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**

XIV. Abschnitt. Von Zurichtung der Gartengewächse und Früchte.

**urn:nbn:de:bsz:31-55005**

## XIV. Abschnitt.

Von Zurichtung der Gartengewächse  
und Früchte.

## 1. Wie pflegt man die Artischocken zu kochen?

Die Artischocken müssen unten beym Stengel kurz abgeschnitten, und die kurzen harten Blätter sauber abgeputzt, denn oben das Spitzige und rund um die niedrigen Blätter das scharfe wohl abgemacht und ins Wasser gelegt, hernach in kochendem Wasser mit ein wenig Salz zum Feuer gebracht, und recht gekocht werden; wenn sie nun gut gekocht, so kühlt man sie in kaltem Wasser ab, drückt sie aus, thut sie in einen Hafen mit guter Fleischbrühe, und läßt sie vollends gar kochen, hierauf mit Pfeffer, Ingber, Muscatenblüth und Butter gewürzt, und ein wenig Mehl dazu gebrannt. Beym anrichten kan man sie abblättern, oder ganz auf den Tisck geben.

2. Wie werden solche in einer Butterbrühe  
zugerichtet?

Wenn das Spitzige nebst den Stielen davon abgeschnitten worden, läßt man sie eine Weile im kalten Wasser liegen, hernach siedet man sie in gesalzenem Wasser, bis sich die Blätter ein wenig ablösen lassen; alsdann selhet man das Wasser ab, thut die Artischocken in einen Stollhafen, gießt siedende Fleischbrühe daran, würzt es mit Pfeffer und Muscatenblüth, wie auch ein wenig Butter, zuletzt wird  
auch

der C  
uch noch ein g  
die Brühe die  
übergießen, da  
kan auch ein we  
auch etwas sch  
denden gewür  
gießen, und z  
den lassen.

3. Und

Die Arti  
gedacht, und n  
genommen und  
triefen, aber v  
denn kan man  
das Krause, so  
heraus genom  
zu gemacht wer  
Wein, ein wen  
umblumen, die  
mit ein paar Ey  
ischocken anger

4. Wie werden

Sie werden  
oben abgeschnit  
gekocht, aber ni  
blige heraus, da  
das Gefülte von  
sen die Scheeren  
ist gestossen. I  
Schüssel gethan  
man, Muscaten

auch noch ein gut Theil Butter daran gethan, damit die Brühe dicklich werde. Man muß sie etliche mal übergießen, damit sie recht wohlschmeckend sind. Man kan auch ein wenig Semmelmehl mit sieden lassen, oder auch etwas schön Mehl in Butter rösten, mit der siedenden gewürzten Brühe anrühren, denn daran giessen, und zuletzt ein gut Stück Butter mit aufsieden lassen.

### 3. Und wie in einer Wein-Sause?

Die Artischocken werden zubereitet, wie schon gedacht, und wenn sie gar gekocht, werden sie heraus genommen und auf eine Schüssel gestülpt, daß sie abtriefen, aber wohl zugedeckt, damit sie heiß bleiben, denn kan man sie so auf eine Schüssel setzen, auch kan das Krause, so inwendig an dem Stiel sitzt, behende heraus genommen, und nachstehende Weinsause dazu gemacht werden: Man nimmt gerieben Brod, Wein, ein wenig Wasser, Butter, Zucker, Muscatenblumen, dieses zusammen durchgekocht, und zuletzt mit ein paar Eyerdotter abgerührt, und über die Artischocken angerichtet.

### 4. Wie werden gefüllte Artischocken gekocht?

Sie werden rein abgewaschen, und die Stacheln oben abgeschnitten, hernach in Wasser und Salz abgekocht, aber nicht zu weich; alsdann thut man selbige heraus, daß sie abtriefen, unterdessen macht man das Gefülte von Semmelkrumen, von etlichen Krebsen die Scheeren und Schwänze mit Butter im Mörser gestossen. Das Gestossene wird alsdann in eine Schüssel gethan, klein geschnittene Petersilie, Majoran, Muscatenblüth und ein wenig Pfeffer darunter

gerührt, auch ein paar Eyer darauf geschlagen, einen Teig gemacht, und damit die Artischocken gefüllt, wenn die inneren Blätter heraus gezogen, auch legt man zwischen jedes Blatt einen Löffel voll. Zuletzt werden diese gefüllte Artischocken in eine Casserole gelegt, eine gute Fleischbrühe nebst Gewürz darüber gegeben, und so gar gekocht.

#### 5. Wie aber auf eine andere Art?

Man siedet die Artischocken ab, und läßt sie ein wenig erkühlen, denn schneidet man am Boden ein Pläglein herab, höhlet sie subtil aus, und nimmt das Inwendige hinweg, doch also, daß die Artischocken ganz bleiben; denn nimmt man von kleinen Artischocken die Kern, wie auch abgefottene Krebse und Bräse, in gleichen eine in Milch geweichte Semmel, hackt alles klein, schlägt ein paar Eyer daran, würzt selbiges mit Pfeffer und Muscatenblüth, rührt es unter einander, füllt solches in die Artischocken, und thut das herab geschnittene Pläglein wieder darauf, setzt die also gefüllten Artischocken in einer zinnernen Schüssel auf ein Kohlf Feuer, gleßt siedende Fleischbrühe daran, thut auch viel Butter, oder anstatt desselben Del daran, würzt die Brühe mit Pfeffer und Muscatenblüth, deckt diese Schüssel mit einer andern zu, und läßt es mit einander sieden. Die Fülle kan auch nur von Artischockenkernen und gestoffenen Mandeln gemacht werden.

#### 6. Wie ferner in frischen Erbsen?

Die Artischocken werden bereitet, wie schon gemeldet worden, in Fleischbrühe gefotten, in eine Schüssel gethan, oben die Blätter von einander getheilt, und

der C  
und die nach ih  
darüber zuger  
aber davon  
darzu nehmen

7. Wie w

Man th  
schocken in B  
fert, salt un  
ner Platte h  
aus, doch m  
cken nicht im  
nur gemächlic  
diese Weise f  
den. Wenn  
Citronensaft d  
tenen Citroner  
schocken zuvor  
cken werden,  
den. Man k  
den allein baci  
den Tisch geben

8. Und wie

Man sied  
etwas abtrockn  
streut Pfeffer d  
Baumöl darzu  
thut sie in ein  
Kohlen ein we

und die nach ihrer Vorschrift zugerichtete junge Erbsen darüber zugerichtet. Das eingebrannte Mehl muß aber davon bleiben, und kan man nur lauter Butter darzu nehmen.

7. Wie werden sie aber in Oel oder Butter gebacken zugerichtet?

Man theilt die gepuzten und gewässerten Artischocken in Viertel, nimmt das Haarigte heraus, wäsbert, salzt und pfeffert sie, denn wird ein Oel in einer Pfanne heiß gemacht, und bakt sie allgemach heraus, doch muß man die Pfanne mit den Artischocken nicht immerzu über das Feuer halten, damit sie nur gemächlich backen, und schön weich werden. Auf diese Weise können sie auch in Butter gebacken werden. Wenn man sie zu Fische tragen will, muß man Citronensaft darauf drucken, und mit würflich geschnittenen Citronenschellen überstreuen. Wenn die Artischocken zuvor ein wenig gesotten, und hernach gebacken werden, so ist man versichert, daß sie weich werden. Man kan auch die abgepuzten Kerne oder Böden allein backen, und mit gerösteter Petersille auf den Fische geben.

8. Und wie pflegt man sie in Oel zu braten?

Man siedet sie weich, läßt sie auf einem Brett etwas abtrocknen, thut die Blätter voneinander, und streut Pfeffer darein, gießt auch ein gutes Theil frisch Baumöl darzu, setzt sie alsdenn auf einen Rost, oder thut sie in ein Bratpfännlein, und läßt selbige auf Kohlen ein wenig praxeln.

N n 4

9. Wie

9. Wie werden durchgeschlagene Artischockenböden wie durchgeschlagene Erbsen, zugerichtet?

Wenn die Artischockenböden wohl abgeputzt und gewaschen sind, werden sie mit Wasser, einem großen Stück Butter in Mehl gedruckt, und ein wenig Salz gar gekocht. Alsdenn zieht man sie heraus, schlägt sie durch ein Haartuch, wie es bey den Erbsen zu geschehen pflegt. Hernach läßt man die durchgeschlagenen Artischocken in einer Casserole bey gelindem Feuer, mit guter frischer Butter, Salz, Pfeffer, Muscatennuß und gestoffenen Gewürznägeln kochen, thut ein Bündgen Petersilie, Thimian, ein Lorbeerblatt und eine kleine Zwiebel darzu, und, wenn man anrichten will, so werden abgeschälte süße Mandeln, Citronade, einige Biscuitgen von bitteren Mandeln, das Gelbe von hart gekochten Eiern, und so viel geriebener Zucker, als darzu nöthig ist, im Mörsel gestoffen, solches alles mit Pomeranzenblüthwasser vermengt, und hierauf zusammen mit den durchgeschlagenen Artischocken vermischt, welche man zu dem Ende wiederum einen Augenblick aufs Feuer setzen muß, und richtet sie denn also an.

10. Wie werden ferner die Artischockenstiele zubereitet?

Den Artischocken werden erstlich unten und rund herum alle harte Schalen und Blätter, und denn so weit als der Stiel geht, oben glatt abgeschnitten, eine Weile ins Wasser gelegt, hernach gar gekocht, aber nicht zu mürbe, denn heraus genommen und in kaltes Wasser

der C  
Wasser gethan  
nach an dem C  
er ab, so kan

11. Wie

Der S  
gebunden, un  
und gehörigem  
sehen, in ein  
brühe darüber  
Ingber und A  
man es mitein  
Endlich nimmt  
etwas von der  
einander, und

12. Wie

Man Koch  
nehme hernach  
se ihn abtrefsen  
Siegel, glesse h  
auf würze man  
uß und Zucker,  
dazu, und lass

13. Und

Es wird  
ten, solcher in  
kalt auf den Z  
härlich bleiben  
ter zergehen, d

Wasser gethan, hierauf pust man das Unreine, so noch an dem Stiele sitzt, sauber aus, wäscht es wieder ab, so kan man sie gebrauchen, wozu man will.

11. Wie wird der Spargel gut zurechte gemacht?

Der Spargel wird abgewaschen, in Bündgen gebunden, und gleich geschnitten, alsdenn in Wasser und gehörigem Salze weich gekocht, und, so dieses geschehen, in einen Tiegel auseinander gelegt, Fleischsbrühe darüber gegossen, und mit Butter, Pfeffer, Ingber und Muscatenblüthe gewürzt, alsdenn läßt man es miteinander auf einem Kohlfener aufwallen. Endlich nimmt man 2 Eyerdotter, schlägt sie klein, gießt etwas von der Brühe zu den Eyern, klopft es untereinander, und richtet es über den Spargel an.

12. Wie aber mit einer sauren Brühe?

Man kochte den Spargel mit Wasser halb gar, nehme hernach selbigen aus dem Wasser heraus, lasse ihn abtriefen, alsdenn thue man solchen in einen Tiegel, giesse halb Wein und halb Eßig darüber, hiersauf würze man es mit ein wenig Pfeffer, Muscatenmuß und Zucker, thue Butter und etwas Weiselmehl darzu, und lasse es vollends gar kochen, so ist es gut.

13. Und wie wird er warm mit Butter zugerichtet?

Es wird schöner großer Spargel gleich geschnitten, solcher in Wasser gesotten, als wenn man ihn kalt auf den Tisch geben wollte, denn er muß etwas härtlich bleiben; indessen läßt man ein gut Theil Butter zergehen, drückt von einer Citrone den Saft dar-

ein, und rührt sie untereinander. Wenn nun der Spargel gesotten hat, wie oben gemeldet worden, so wird er abgeseiht, solche in eine warme Schüssel geschlichtet, diese abaerührte Butter mit dem Citronensaft darüber geschüttet, und Pfeffer wie auch Muscatenblüthe darauf gestreuet. Oder, man siedet und schlichtet den Spargel, wie den vorigen, in eine Schüssel, indessen wird eine Brühe in einem Häfelein von Fleischbrühe, ziemlich vieler Butter, Pfeffer und Muscatenblüthe zusammen gemacht, gesotten, und über den Spargel angerichtet.

#### 14. Wie ferner warm mit Eiern?

Wenn der Spargel allerdings im Wasser abgebrüht, und denn in einer Fleischbrühe gesotten worden, jedoch also, daß er etwas härtlich bleibt, so wird Pfeffer und Muscatenblüthe daran gethan; indessen klopft man ein paar Eyerdotter wohl in einem Häfelein, drückt ein gut Theil Citronensaft darein, rührt sie mit obbemeldter Brühe, darinnen der Spargel gesotten worden, an, und schüttet es über den Spargel her; hierauf setzt man die Schüssel auf eine Kohlpfanne, läßt sie eine Weile darauf stehen, damit die Brühe ein wenig dicklich und stockich werde, alsdenn wird solcher zu Tische getragen. Wenn es beliebt, können auch würflich geschnittene Citronenschellen darauf gestreut werden.

#### 16. Wie wird der kleine Spargel warm zugerichtet?

Man schneidet oder bricht das Harte von dem Spargel ab, legt selbigen in kaltes Wasser, und läßt ihn auf vorbeschriebene Art sieden, alsdenn seihet man  
das

ber  
das Wasser d  
gießt siedende  
Muscatenblü  
dazu, und  
entweder als  
ne Hüner u  
Lammfleisch  
Kleinen Spa  
nig Wehl in  
men, mit d  
über gegossen  
16. Wie w

Der S  
tet, nachdem  
den. Er ka  
werden; zu d  
stret selbigen  
sille, Kleinen  
Casserole, u  
ihn in einem  
ner guten fet  
bigen ab, und  
fleisch und Cit  
nem Beberger

Der Sp  
wenn er gek  
in der Casser  
gen kleine Zin  
dotter, die S

das Wasser davon ab, thut ihn in einen Stollhafen, giest siedende Fleischbrühe daran, streut Pfeffer und Muscatenblüthe darein, wirft zuletzt ein Stück Butter darzu, und richtet ihn, wenn er eine Weile gesotten, entweder also blos in eine Schüssel, oder über gesottene Hühner und Tauben, auch über Kalbs- Ziegen- oder Lammfleisch an. Wenn man die Brühe an diesem Kleinen Spargel etwas dicklich verlangt, kan ein wenig Mehl in Butter geröstet, oder Eyerdotter genommen, mit der siedenden Brühe angerührt, und darüber gegossen werden.

16. Wie wird der Spargel mit kleinen Erbsen zugerichtet?

Der Spargel wird wie kleinen Erbsen zugerichtet, nachdem selbiger in kleine Stücken zerbrochen worden. Er kan auch, so man will, mit Jus zugerichtet werden; zu dem Ende bricht man ihn in Stücken, passiret selbigen mit Salz, Pfeffer, klein gehakter Petersille, kleinen Zwiebeln, und zerlassenem Speck in einer Casserole, und, wenn solches geschehen, so läßt man ihn in einem kleinen Hafen kochen, und zwar mit einer guten fetten Brühe, nach diesem fettet man selbigen ab, und trägt ihn mit einem Jus von Hammelfleisch und Citronensaft, als eine Ueberleyschüssel zu einem Beygericht an Fleischtagen, auf.

17. Und wie mit Rahm?

Der Spargel wird in siedendem Wasser gesotten, wenn er gekocht ist, passirt man solchen mit Butter in der Casserole, hernach thut man Rahm, ein Bündgen kleine Zwiebeln und Petersille, wie auch ein Eyerdotter, die Sauce dicklich zu machen, und das gewöhnliche

siche Gewürz daran. Dieses wäre nun der Spargel mit Rahm, welcher in Beygerichten aufgesetzt wird.

18. Wie kocht man den kleinen Spargel mit gelben Rüben?

Man breche das Eßbare vom kleinen Spargel in 2. oder 3 Stücke, brühe solchen, und seihe das Wasfer ab; hernach schneide man kleine gelbe Rüben in Plätzlein, brühe sie ein wenig ab, und lege sie zu dem Spargel in einen Stollhafen, röste klein gehaktes Peterfillenkraut in Butter, thue es auch darzu, würze es mit Muscatenblüthe, Pfeffer und Butter, giesse Fleischbrühe darüber, lasse es recht miteinander aufkochen, thue alsdenn noch ein Stücklein Butter daran, und richte ihn warm an.

19. Wie wird er aber gebacken?

Man nimmt schönen grossen Spargel, schneidet das Weiße davon ab, wäscht und siedet ihn fein körnich, hernach macht man einen Teig von Mehl, Eyern und Milch an, und tunktet den Spargel, so weit als das Würbe gehet, in den Teig, backt ihn sodenn in heißer abgeklärter Butter, richtet ihn an, und streut Zucker darüber.

20. Wie pflegt man ihn aber in Oel zu braten?

Es wird vom dicken Spargel das Weiße ein wenig abgeschnitten, eine Stunde in frisches Wasser gelegt, solcher gewaschen, das Wasser wohl davon geschwungen, hernach Oel in ein Bratpfännlein gethan, selbiges warm gemacht, der Spargel hinein gelegt, and denn gebraten, daß er fein härtlich bleibe; hierauf

der C  
auf selbst man  
Spargel mit C  
nig darinne  
Schüssel, ge  
etwas darüber  
ein wenig auf

21  
Man n  
ihn gleich, leg  
alsdenn in ein  
vielem Salz u  
selbiger nicht  
man schürt in  
legt den Spa  
det ihn fein o  
Oder: Nachd  
gelegen, wird  
gelegt, eine Kle  
fer und Salz  
macht; hierau  
men, tunktet si  
würz zuvor w  
sem bestreicht  
wendet ihn of  
heiß werden,  
ten, bis er sic  
übrige Oel mit  
tereinander g  
es müssen aber  
geschürt werde

auf selbet man das Del herab, und besprenget den Spargel mit Salz und Pfeffer, schwinget ihn ein wenig darinnen herum, und schlichtet selbigen in eine Schüssel, gießt von dem Del, darinnen er gebraten, etwas darüber, setzt ihn auf Kohlen, damit er noch ein wenig aufpragle, und gibt ihn auf den Tisch.

21. Und wie auf dem Rost?

Man nehme schönen dicken Spargel, schneide ihn gleich, lege solchen in frisch Wasser, schwinde ihn alsdenn in einem Mülterlein in kaltem Del, ziemlich vielem Salz und Pfeffer, fein oft herum, es darf aber selbiger nicht lange darinnen gelassen werden, sondern man schürt indessen eine gute Blut unter einen Rost, legt den Spargel darauf, läßt ihn braten, und wendet ihn fein oft um, bis es sich ein wenig gebräunet. Oder: Nachdem der Spargel in einem kalten Wasser gelegen, wird er wohl ausgeschwungen, auf den Rost gelegt, eine kleine Blut darunter geschürt, Del, Pfeffer und Salz in einem Pfännlein zusammen heiß gemacht; hierauf bindet man etliche Federlein zusammen, tunkt sie in das Del, doch also, daß das Gewürz zuvor wohl darinnen aufgerührt sey; mit diesem bestreicht man den Spargel auf beiden Seiten, wendet ihn oft um, läßt aber das Del nicht gar zu heiß werden, sondern den Spargel gemächlich abbraten, bis er sich ein wenig bräunet; hernach wird das übrige Del mit dem Gewürz, wenn es zuvor wohl untereinander gerührt ist, darüber aber angerichtet; es müssen aber ja nicht zu viel Kohlen unter den Rost geschürt werden.

22. Wie

22. Wie pflegt man den Blumenkohl ordinair zu kochen?

Von dem Blumenkohl muß man rund herum alte harte Schalen und Blätter, so viel als immer möglich, sauber abziehen, und solche ein wenig ins Wasser legen, in kochendem Wasser mit ein wenig Salz ans Feuer setzen und gar kochen lassen, es muß aber zugesehen werden, daß er nicht zu mürbe wird; sodann legt man ihn mit einer Schaumkelle behende auf einen Durchschlag, damit er nicht zerbricht, thut hierauf ein gutes Stück Butter in eine breite Pfanne, durchknetet selbige mit ein wenig Mehl und Muscatenblüth, und rühret es mit guter klarer und kräftiger Fleischbrühe, oder süßem Rahm, welches man am liebsten haben will, zu einer dicklichen Brühe ab, denn thut man den Blumenkohl auch sachte dazu hinein, deckt ihn zu, und läßt ihn auf heißer Asche durchschwizen, und beyhm Anrichten probirt man ihn nach dem Salze, so wird er recht gut seyn, besonders wenn man wohl darnach sieht, daß der Blumenkohl nicht zu sehr vermüset, sondern in Stücken zierlich in der Schlüssel lieget. Er kan auch garnirt werden, womit man will.

23. Wie macht man ein Beygericht von Blumenkohl?

Es wird der wohlgeputzte Blumenkohl mit Wasser, Salz, Butter, und Gewürznägelein bey starkem Feuer gekocht, hernach läßt man denselben austropfen, legt ihn in eine Schüssel, und macht eine dickliche Brühe von Butter, Salz, Weineßig, weißem Pfeffer, Muscatennuß und Citronenscheiben daran, und

und damit die  
er, ehe man f

24. Wie w

Der B  
waschen, hier  
aber auf folge  
Kessel halb v  
einem Stück  
Feuer, wenn  
hinein, und lä  
gar kochen, z  
austropfen, u  
bey einander,  
Kencoullis daz  
thig ist, läßt s  
chen, und wen  
Butter, in der  
wendet, solche  
ferale herum ge  
daß der Blum  
macht die Brü  
lich und richtet

25. Und wie r  
Krebsen

Indem  
die Köpfe ganz  
alle kleine Blä  
Stengeln herau  
in Wasser mit e  
Bescher, damit

und damit die Brühe dicklich werde, so wird die But-  
ter, ehe man sie schmelzt, im Mehl umgewendet.

24. Wie wird er aber als ein Beygericht in  
Jus zubereitet?

Der Blumenkohl wird sauber gepuzt und ge-  
waschen, hierauf in Wasser aufgewellet, solches muß  
aber auf folgende Weise geschehen: Man setzt einen  
Kessel halb voll Wasser mit ein wenig Mehl, Salz,  
einem Stück Butter und 2 bis 3 Speckstreifen zum  
Feuer, wenn es kocht, thut man den Blumenkohl  
hinein, und läßt ihn darinnen etwas über die Hälfte  
gar kochen, zieht hierauf denselben heraus, läßt ihn  
austropfen, und legt ihn ordentlich in einer Casserole  
bey einander, thut so viel von Kalbfleisch und Schin-  
kencoullis dazu, als zu einer Brühe zu dem Kohl nö-  
thig ist, läßt selbigen auf dem Casserolloch gelinde ko-  
chen, und wenn man anrichten will, wird ein Stück  
Butter, in der Grösse zweyer Nüsse, in Mehl umgez-  
wendet, solche in etliche Stücke gedruckt, in der Cas-  
serole herum gelegt, hernach umgerührt, und sieht zu,  
daß der Blumenkohl einen guten Geschmack habe,  
macht die Brühe mit ein wenig Weinessig etwas säuer-  
lich und richtet den Kohl warm an.

25. Und wie richtet man ihn mit jungen Erbsen,  
Krebsen und Artischockenstielen zu?

An dem Blumenkohl müssen, so viel möglich ist,  
die Köpfe ganz gelassen und mit einem spitzigen Messer  
alle kleine Blätter und harte Schalen zwischen den  
Stengeln heraus gepuzt, wohl abgewaschen, denn  
in Wasser mit ein wenig Salz und Butter in einem  
Geschirr, damit er recht weiß werde, langsam und  
mürbe

mürbe gekocht, hierauf auch ausgemachte junge Erbsen mit einem Stücklein Butter und einem Bund Petersille in ihrer eigenen Sauce gar geschwitzet, die Artischockenstiele zurecht gemacht, in Würfeln geschnitten und zu den Erbsen gethan, denn die Schwänze von Krebsen ausgebrochen, und von dem Abfall ein wenig Coullige gemacht werden, und solche mit den Krebschwänzen auch zu den Erbsen gethan, und so es nicht sämig genug seyn sollte, schlägt man solches zusammen mit ein paar Eyerdottern und einigen Löfeln süßen Rahm klein, legirt es damit ab, oder macht es sämig, setzt den Blumenkohl Kopfweise in die Schüssel und gibt den Uberguß darüber, so wird man ein recht schönes Gericht daran haben. Die Krebsköpfe können ausgefüllt werden, und so man nichts anders dazu hat, so nimmt man von dem kleinen Abfall des gekochten Blumenkohls, ein wenig Krebsfleisch aus den großen Scheeren zusammen gesucht, ferner Salz, gerieben Brod, ein paar Eyer, geriebene Muscatnuß, ein wenig abgeriebene Butter; solches alles wird als ein Teig zusammen gehalt und die Köpfe damit gefüllt, ein wenig gekocht, und denn damit garnirt. Wenn man aber keine Krebse hat, so kan man es mit Erbsen und Artischockenstielen alleine auch also machen, und solches ist auch recht gut. Es können auch nach belieben einige Artischockenstiele farcirt, alsdann in einer Tortenpfanne gebacken, hernach durchgeschnitten und damit garnirt werden.

#### 26. Wie macht man Poupetons von Blumens kohl?

Der Blumenkohl muß sauber gepußt und im Wasser mit ein wenig Salz erstlich gar und mürbe gekocht,

der C  
leht, alsdann  
der niedrig al  
muß man den  
Tortenpfanne  
den Blument  
eine Sauce mit  
Es muß aber  
man den Koh  
völlig bedeck  
kühlen, bestre  
Brod, belegt  
backt ihn in e  
schöne gelbbr  
gut; zuletzt ko  
dere sehen, u

27. Und wi  
kohl mit

Man mu  
in süßer Milch  
denn wird er z  
hierauf macht  
Casserole, und  
Brod wohl ab  
Eyerdotter dar  
denn von dem  
wie auch ein we  
Zucker darin  
rühret, und set  
so hoch und ste  
der Rand mit  
welch rund her

Kocht, alsdann ein Rand um eine Schüssel, so hoch oder niedrig als man will, gesetzt werden; hernach muß man den Rand gegen dem Feuer oder in einer Tortenpfanne wohl trocknen lassen, denn legt man den Blumenkohl zierlich in die Schüssel, und macht eine Sauce mit süßem Rahm oder mit Rindfleischbrühe. Es muß aber so viel Sauce gemacht werden, daß man den Kohl ganz damit begießen kan, und daß er völlig bedeckt ist, hierauf läßt man ihn ein wenig abkühlen, bestreut ihn etwas dick mit fein geriebenem Brod, belegt ihn mit dünnen Butterscheiben, und backt ihn in einer Tortenpfanne, daß er oben eine schöne gelbbraune Farbe bekommt, so ist es recht und gut; zuletzt kan man es mit der Schüssel in eine andere setzen, und herum garniren, was man will.

27. Und wie werden Poupetons von Blumenkohl mit Krebsen und mit einem Rande von Reis verfertigt?

Man muß erstlich Reis, so viel man nöthig hat, in süßer Milch recht dick, aber nicht zu weich kochen, denn wird er zugedeckt, daß er sich ganz steif nachzieht; hierauf macht man etwas abgeriebene Butter in einer Casserole, und wenn solche wie ein Teig oder dicker Brey wohl abgerieben ist, so schlägt man drey bis vier Eyerdotter dazu, und rührt es wohl durcheinander, denn von dem steifen Reise auch so viel als nöthig ist, wie auch ein wenig Salz, geriebene Muscatennuß und Zucker darein, alsdann wieder zusammen durchgerührt, und setzt davon einen Rand um eine Schüssel, so hoch und zierlich, als es möglich ist; hierauf muß der Rand mit einem warmen Messer fein glatt und zierlich rund herum angestrichen werden. Den Blumen

D o

mens

menkohl muß man aber vorher abkochen, wie schon angezeigt worden, wohl abtrocknen lassen, und denn zierlich in den Reisrand legen, hernach nimmt man einige abgekochte Krebse, bricht die Schwänze aus, die Köpfe aber verwahrt man, und von der andern Schale macht man ein wenig Krebsbutter. Ferner wird eine gute Rahmsause zubereitet, und zwar so viel, daß der Blumenkohl ganz damit bedeckt werden kan, die Krebschwänze in die Sause gethan, und also den Kohl völlig damit begossen. Zuletzt läßt man es ein wenig abkühlen, bestreut es dick mit fein geriebenem Brod, legt die rotte Krebsbutter darauf, und backt es in einer Tortenpfanne, so wird es recht schön aussehen. Wenn es auf die Tafel gegeben wird, steckt man die Krebstköpfe rund herum an den Reisrand, so ist es ein herrliches Gericht, und sieht schön aus. Man muß unten in die Tortenpfanne eine Hand voll Salz thun, und die Schüssel aufsetzen, damit selbige im Backen nicht ausschmelzet. Anstatt der Sause kan auch eine Krebscullige mit Rahm dazu gemacht werden.

28. Wie pflegt man den Blumenkohl noch auf eine andere Art zu kochen?

Man zopft die Blätter von den Stielen, wäscht und backt ihn, läßt hernach Backschmalz in einer Pfanne heiß werden, thut den Blumenkohl darein, und schweisset ihn so lange, bis er ziemlich zusammen geht; hernach gießt man ein wenig warme Fleischbrühe daran und läßt ihn noch ferner schmelzen, dars bey muß aber immer ein wenig warme Fleischbrühe nachgegossen werden. Wenn er geschwitzet hat, wird er in einen Stollhasen gethan, gewürzt und noch fern

der  
ner gekocht,  
Butter darein  
Mehl im Sch  
aufgekocht w

29.

Der K  
Wasser und  
geseigt; als  
macht, und  
Man kan au  
selbigen zu L

30. Wie w

Der K  
Hälfte abge  
Speck dazu  
uß, und läßt  
ist er recht un

31. Wie wi

Man ne  
den Stiel oder  
wenig aus, w  
aus und lasse  
breite die Blät  
einander sigen  
so fülle man de  
fülle: Man n  
stige Stücke  
Speck, und d  
mit gepackte

ner gekocht, zuletzt beym Anrichten noch ein Stück Butter darein gelegt. Wenn es beliebig, kan auch Mehl im Schmalz geröstet, darunter gerührt und mit aufgekocht werden.

29. Und wie wird er gebacken?

Der Blumenkohl wird gekocht, und zwar im Wasser und Salz, jedoch nicht zu weich, hernach abgeseiht; alsdann ein Teig, wie zu den Spargel, gemacht, und solcher aus heissem Schmalz gebacken. Man kan auch eine Krebsause darüber machen, oder selbigen zu Ollapotriden nehmen.

30. Wie wird der Kohl mit Knoblauch und Speck zugerichtet?

Der Kohl wird gehackt, und wenn er bis zur Hälfte abgesotten hat, thut man den Knoblauch und Speck dazu, würzt ihn mit Pfeffer und Muscatensnuß, und läßt ihn ferner mit einander sieden, alsdann ist er recht und gut.

31. Wie wird ein gutes Gericht von gefülltem Kohl zubereitet?

Man nehme einen runden Kohlkopf, schneide den Stiel oder Fuß desselben ab, und hôle ihn ein wenig aus, welle ihn im Wasser auf, ziehe ihn heraus und lasse ihn abrinnen, öffne ihn alsdann und breite die Blätter aus einander, doch also, daß sie an einander sitzen bleiben. Wenn sie geöffnet worden, so fülle man denselben in der Mitte mit nachfolgender Fülle: Man nimmt Fleisch von allerhand Federvieh, einige Stücke Kalbfleisch aus der Keule, aufgewellten Speck, und das Fett von gar gekochtem Schinken, thut gehackte Trüffel, Champignons, etwas von ei-

ner kleinen Zwiebel, Petersilie nebst ein wenig Knoblauch dazu, würzt solches alles mit feinen Kräutern und guten Gewürzen, thut auch Semmelkrumen, 2 ganze Eyer und das gelbe von 2 oder 3 Eiern dazu, hacket solches zusammen wohl, und stoßt es im Mörser; hierauf wird der Kohl mit dieser Fülle gefüllt, wieder zugemacht, mit Bindfaden verbunden, und in eine Casserole mit Kalbfleischscheiben aus der Keule, oder mürb geklopften Rindfleischscheiben gethan, hernach legt man dieselben ordentlich also in die Casserole, als wenn ein Jus zubereitet werden sollte, alsdann läßt man es sich färben, streut hernach so viel Mehl, als man zwischen 2 oder 3 Finger fassen kan, daran, und wenn es sich zusammen wohl gefärbt, so wird gute Brühe dazu gegossen, mit feinen Kräutern und einigen Scheiben von grossen Zwiebeln gewürzt, und so es halb gar gekocht ist, Salz, Pfeffer und Gewürznägelein daran gethan, jedoch von dem erstern nicht zu viel. Wenn der Kohl gär ist, wird er gehörig in eine Schüssel gelegt, aber ohne Brühe, ein Ragout von Champignons, oder von Schinken, oder sonst ein Ragout darüber geschüttet, und warm angerichtet.

### 32. Wie wird er aber gefüllt und am Spieß gebraten?

Man nimmt guten Savoyer Kohl, wellest ihn auf und füllt ihn wie andern Kohl, hernach wird er mit Speck und Schinkenscheiben belegt, mit Bindfaden gebunden, und anderthalb Stunden am Spieß gebraten; alsdann ein wenig mit guter Butter und Schmalz benezt, und damit der Kohl nicht trocken werde, zuvor mit Papier umwickelt, hernach mit Schinken, Coulls angerichtet.

### 33. Wie wird ferner rother Kohl auf Glandrisch mit Fleischwürsten zugerichtet?

Es werden runde rothe Kohlköpfe genommen, selbige klein geschnitten, und zwar also, daß man die Stengel der Blätter nicht mehr sehen könne, zu dem Ende muß man auch die größern Stengel hinweg thun. Hierauf nimmt man ein halb Pfund Butter, und thut selbige nebst dem klein geschnittenem Kohl in eine Casserole, würzt ihn mit Pfeffer, Salz, gespickten Zwiebeln und einem Bündgen guter Kräuter, und kocht ihn, ohne sonst etwas daran zu gießen, zugedeckt; wenn er also bey gelindem Feuer 2 Stunden gekocht hat, so wird kurz vor dem Anrichten etwas weniges von Kalbfleisch, und Schinkencoullis dazu gegeben, und der Kohl hernach mit Fleischwürsten, welche entweder auf dem Rost oder in der Pfanne gebraten worden, belegt. Man kan auch hierzu weissen Kohl, wie auch Köpfggen von grünem Kohl, nebst Bauchspeck legen, welcher aber besonders gekocht werden muß.

Man richtet auch Krausen braunen Kohl gehackt mit gerösteten Maronen, Fleischwürsten und einer gebratenen Ente an. Wegen des braunen Kohls ist zu merken, daß derjenige, welcher einen Frost ausgestanden, der beste ist, denn der andere ist weit härter zu kochen. Es muß aber, wenn er angerichtet wird, wenig Brühe daran seyn.

### 34. Wie kan man farcirten Kohl zurichten?

Die Kohlköpfe müssen entweder nur einmal durchgeschnitten, oder ganz gelassen werden, selbige im Wasser und ein wenig Salz mürb gekocht, denn her-

ausgenommen und abgekühlet werden; hierauf drückt man das übrige Wasser behende heraus, und macht den Kohl in Stücken eine Hand breit und ohngefähr einen Finger dick, welches sich von dem gekochten Kohl wohl formiren läßt, alsdann schmiert man eine Tortenpfanne mit Butter, und legt den Kohl Streckweise darein, nimmt hernach nach Proportion ein gutes Theil von dem gekochten Kohl, drückt das Wasser sauber heraus, hackt es klein, ferner nach Gutdünken fein geriebenes Brod, einige rohe Eyer, auch, so man will, etwas weiches Rühren, abgeriebene Butter, so viel, daß es gut davon werden kan, wie auch Salz und Muscatenblüth, und macht eine Farce davon; will man Corinten darein haben, so können solche zuletzt darunter gemengt werden. Endlich legt man solches 2 oder anderhalb Finger breit hoch auf den Kohl, macht es mit einem warmen Messer fein rund und glatt, färbt es auch mit dem Messer ein wenig kraus, und hackt es in der Tortenpfanne unten und oben mit Feuer, daß es schön gelbbraun wird. Wenn man anrichtet, muß es mit einer Schaumkelle behende heraus genommen werden, damit es nicht zerbricht, und denn kan man eine Butter- oder Rahmsause darsüber machen, auch womit man will garniren, so ist es recht gut.

### 35. Wie wird der Savoyer- oder weisse Kohl ordinair mit Rahm gestoft?

Der Kohl kan gleichfalls ganz im Wasser mit ein wenig Salz mürb gekocht, denn heraus genommen, abgekühlt, das Wasser davon ausgedrückt und in 4 Stücken geschnitten werden. Hernach nimmt man die großen Stengel auch heraus, und legt sie Stück-

der  
Stückweise  
Stück Butter  
hack, Musca  
die Butter ei  
daran, läßt  
deckt durchsto  
loß, damit es  
und schön; n  
Der Kohl ko  
und bey Rin  
u. d. g. gegeb  
36. Wie pff  
andere N  
Den K  
den, in Wa  
kochen, denn  
macht die dick  
läßt etwas B  
schut einen Löff  
denn auch den  
Salt, Musc  
alles löst man  
geben werden  
mit allerhand  
Will man es  
man den Koh  
werden soll, o  
Brod etwas d  
terscheiben, de  
fuß gefest, ein  
Feuerschaufel  
wähallen, dam

Stückweise in eine breite Pfanne, nebst einem guten Stück Butter, etwas süßen Rahm, gestossenem Zwieback, Muscatenblüth und ein wenig Salz, oder kehret die Butter ein wenig im Mehl um, thut solches alles daran, läßt es auf gelindem Feuer langsam und verdeckt durchstosen, und schüttelt es zuweilen ein wenig loß, damit es sich nicht ansetzt, so wird er recht gut und schön; man kan auch herum legen, was man will. Der Kohl kan auch nur mit bloßer Butter abgestoft, und bey Rindfleisch, Hammelfleisch, Gänsen, Enten, u. d. g. gegeben werden.

36. Wie pflegt man aber diesen Kohl auf eine andere Art, als ein Gemüse zuzurichten?

Den Kohl pflegt man nur in 4 Stücke zu schneiden, in Wasser und ein wenig Salz ganz mürbe zu kochen, denn drückt man das Wasser recht rein aus, macht die dicken Stengel heraus, hackt den Kohl klein, läßt etwas Butter in einer Pfanne recht heiß werden, thut einen Löffel voll Mehl darein, und rührt es um, denn auch den gehackten Kohl, ein wenig Pfeffer lund Salz, Muscatenblüth und süßen Rahm. Dieses alles läßt man wohl durchstosen, und kan hernach gegeben werden, wobey man will, auch kan man es mit allerhand Würsten oder Cottelettgens garniren. Will man es aber verändern oder verbessern, so thue man den Kohl ein wenig vorher, ehe er aufgetragen werden soll, auf die Schüssel, streue fein geriebenes Brod etwas dick darüber, belege es mit dünnen Butterscheiben, denn wird es auf einen niedrigen Dreifuß gesetzt, ein wenig heiße Asche darunter gethan, eine Feuerschaukel ganz glüend gemacht, einigemal darüber gehalten, damit es recht gelbbraun wird, mit Wurst

oder Carbonade garrirt und auf die Tafel gegeben, so ist es ein recht schönes Gerichte. Es kan auch mit der Schüssel in eine Tortenpfanne gesetzt, darin gebacken und ihm die Farbe gegeben werden.

### 37. Wie pflegt man ferner sauren Kohl zu kochen ?

An dem Kohl muß man vorher die dicken Stengel ausmachen, alsdann fein schneiden, und wenn man ihn geschwind fertig haben muß, wird der geschnittene Kohl in Wasser und ein wenig Salz erstlich müßig gekocht, er muß aber in kochendem Wasser zum Feuer gebracht werden. Wenn er nun gar ist, drückt man das Wasser recht aus, durchstößt ihn mit einem Stück Butter, ein wenig Mehl, Weineßig und Kümmel, und so es nöthig ist, mit ein wenig Salz, damit er fett wird, so ist er recht und gut. Am besten aber wird er, wenn man, nachdem der Kohl fein geschnitten ist, sogleich ein wenig Salz und Kümmel darunter mengt, solchen nebst einem Stück Butter in ein Geschire thut, fest zudeckt und auf gelindem Kohlf Feuer in seiner eigenen Brühe gar schwiszen läßt, zuweilen umrührt, wenn er gar ist, vollends so viel Butter, als nöthig ist, wie auch ein wenig Mehl und Weineßig daran thut, und damit durchstosen läßt, so wird er recht und gut seyn.

Wenn man von eingemachtem sauren Kohl Gebrauch machen will, muß selbiger mit kochendem Wasser zum Feuer gesetzt, und wollen er sich hart hält, etwas lange gekocht werden; wenn er denn recht müßig ist, so gießt man das Wasser ab, und stoßt den Kohl, wie vorher, daß er recht gut wird.

38. Wie

38. Wie wir

Dem b  
Stengeln ab  
Stengel abge  
zugehört we  
darunter be  
und verderbe  
nachdem er  
Salz ans Fe  
hernach auf e  
fer rein ausge  
Butter und v  
gethan, zuge  
durchgeschwi  
Castanien re  
Blättern wof  
Wer Rosinen  
darein thun, s  
nig kochen, u  
Und auf diese  
dem Frost; w  
kan solcher, w  
abgewaschen  
denn mit einer  
fest zudeckt  
lindem Kohlf  
gen, und zule  
macht man ih  
vorher, so w  
eine Bratwou  
der Ente, tw

38. Wie wird aber der braune lange Kohl mit  
Castanien zugerichtet?

Dem braunen Kohl müssen die Blätter von den Stengeln abgestreift, der Herzpoll mit dem mürben Stengel abgeschnitten und kreuzweise eingekerbt, aber zugesehen werden, daß man keine welke Blätter mit darunter bekommt, denn solche werden nicht mürbe und verderben das andere, alsdenn in kochend Wasser, nachdem er wohl gewaschen, nebst einer Hand voll Salz ans Feuer gesetzt, zugedeckt, recht mürbe gekocht, hernach auf einen Durchschlag gethan und das Wasser rein ausgedrückt, hierauf mit einem guten Theile Butter und rein gemachten Castanien in einen Hasen gethan, zugedeckt und auf einem Kohlf Feuer langsam durchgeschwitzt und zuweilen umgeschüttelt, bis die Castanien recht mürbe sind, und der Kohl mit den Blättern wohl durchgestofet ist, so wird er recht gut. Wer Rosinen darinnen verlangt, der kan auch solche darein thun, sie müssen aber vorher besonders ein wenig kochen, und denn zu dem Kohle gethan werden. Und auf diese Art kocht man den Kohl vor und nach dem Frost; wenn aber der Kohl recht gefroren ist, so kan solcher, wie vorher, recht sauber abgeputzt, wohl abgewaschen, das Wasser rein abgeschwänkt, und denn mit einem guten Stück Butter zum Feuer gesetzt, fest zugedeckt werden, hernach läßt man ihn auf gelindem Kohlf Feuer in seiner eigenen Brühe gar schwingen, und zuletzt, wenn er gar und recht mürbe ist, macht man ihn mit Castanien vollends zurechte, wie vorher, so wird er auch recht gut. Es dient dabey eine Bratwurst, Carbonade, eine gebratene Gans oder Ente, welches man hat oder gerne haben will.

## 39. Und wie wird der gemeine Garten, oder Strupfkohl gekocht?

Selbiger wird sauber gepuzt, gewaschen und gebrüht, wohl ausgedrückt, klein geschnitten, und ein wenig im Schmalz geröstet, hernach in einen Stollhasen gelegt, Muscatenblüthe darauf gestreut, und zuletzt ein gut Stück Butter dazu gethan. Einige rösten den Kohl gar nicht im Schmalz, sondern wenn er gebrühet, und klein geschnitten, thun sie ihn in einen Hasen, schütten Gewürz, Back- oder Bratschmalz mit siedender Fleischbrühe daran, und lassen es miteinander sieden, zuletzt thun sie noch ein gut Stück Butter dazu, und geben ihn entweder allein, oder richten ihn über Lamm, Kalb, oder Schweinesfleisch an. Einige legen auch wohl das Fleisch etwa eine halbe Stunde zuvor unter den Kohl, und lassen es ein wenig mit sieden. Es kan selbiger auch trocken geschweiffet, ausgedrückt, gehakt, im Schmalz geröstet, und denn in Fleischbrühe gesotten, auch ein wenig Mehl daran gebrannt werden.

## 40. Wie pflegt man den welschen Kohl zuzurichten?

Man nimmt nur die Dorschen oder Herzlein von dem welschen Kohl, wäscht und brüht sie, streut hernach in einen Stollhasen gutes Gewürz, macht eine Lage Köhle, denn wieder Gewürz, ein Stücklein Backschmalz, hierauf wird wieder eine frische Lage Kohl gemacht, und also wechselsweise, bis der Hasen voll ist, alsdenn gießt man siedende Fleischbrühe daran, und läßt ihn sieden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten kan man ein Stäublein Mehl daran brenn

der  
ennen, und  
in wenig But  
ter sieden lass  
nd Herzlein  
ne mit siedend  
ches Schweiff  
das Wasser h  
an gegossen,  
fer und Musc  
sotten, alsde  
darauf gestre

41. Und

Wenn  
gesotten, so  
der in die K  
2. oder 3 ger  
sa, und über

42. Wie

Die Her  
man läßt alles  
nach halt man  
und einigen ab  
so es beliebt,  
ter klein, wür  
es in den Kohl  
ter bestreichen,  
der Kohl darel  
Butter darau  
Schneeren best  
mit angebrähte

brennen, und kurz vorher, ehe er ganz fertig ist, auch ein wenig Butter darein thun, und alles miteinander sieden lassen. Oder, es werden die Dorschen und Herzlein mit Salz und Backschmalz in eine Pfanne mit siedendem Wasser gethan, und man läßt solches schweissen, bis der Kohl weich ist; alsdenn wird das Wasser herab geseiht, ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, etwas Butter darzu gethan, mit Pfeffer und Muscatenblüthe gewürzt, noch ein wenig gesotten, alsdenn angerichtet, und nochmals Pfeffer darauf gestreut.

41. Und wie wird derselbe mit Knoblauch zubereitet?

Wenn der Kohl zum Anrichten in Fleischbrühe gesotten, so wird derselbe in der Schüssel neben einander in die Runde herum gesetzt, Schmalz heiß gemacht, 2. oder 3 zerschnittene Knoblauchzehen darein geworfen, und über den Kohl gebrennt.

42. Wie wird er ferner gefüllt gekocht?

Die Herzlein werden heraus geschnitten, und man läßt alles zusammen in Fleischbrühe sieden, hernach haßt man die Herzlein, nebst ein paar Briesen und einigen abgessenen ausgeschälten Krebsen, und, so es beliebt, auch ein wenig Petersilienkraut darunter klein, würzt es, schlägt ein Ey daran, und füllt es in den Kohl, alsdenn wird eine Schüssel mit Butter bestrichen, Gewürz auf den Boden gestreut, und der Kohl darein gesetzt, hernach wieder Gewürz und Butter darauf gethan, mit Krebschwänzen und Scheeren besteckt, siedende Brühe daran geschüttet, mit angebrähten Kohlblättlein zugedeckt, gesotten, auch ein-

ein, oder zweymal mit dieser Brühe übergossen, und zuletzt noch etwas Butter daran gegeben. Oder: Man nimmt schöne grose Blätter von dem welschen Kohl, so nicht gar zu grün sind, wäscht selbige, alsdenn brühet man sie in Fleischbrühe ab, indessen wird übriger Kalbsbraten, nebst den Nieren und Fett genommen, solches gehakt, ein Theil in Schmalz geröstetes und ein Theil ungeröstetes Semmelmehl und Gewürz darzu genommen, hernach schlägt man ein paar Eyer daran, rührt es, wenn es zu dick, mit ein wenig Fleischbrühe untereinander, und wickelt alsdenn, so viel beliebig, in ein ausgebreitetes Kohlblat. Wenn sie alle fertig, so legt man sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel; hierauf wird siedende Fleischbrühe darzu gegossen, Gewürz darauf gestreut, Butter daran gethan, und man läßt es also auf Kohlen sieden, siehet aber bisweilen dazu, und wendet selbige um, damit sie überall recht ausfieden. Wenn man aber dieses Kohls viel macht, kan er auch wohl in einem Stollhasen abgesotten, und denn erst in eine Schüssel angericht werden; ehe er aber angerichtet wird, muß man allezeit noch ein wenig Butter mit aussieden lassen. Mit eben dieser Nierenfülle wird auch der vorher beschriebene Herzleinkohl gefüllt, und kan man das, was von den Herzlein oder Dörschlein herausgeschnitten wird, ebenfalls, wie bey den vorigen, gebrauchen.

## 43. Und wie wird er mit Käse zubereitet?

Wenn der Kohl völlig in der Fleischbrühe gesotten ist, so wird ein gutes Theil geriebener Parmesan-Käse in eine Schüssel gestreut, der Kohl darauf gelegt, und die Brühe, darinnen er gesotten hat, darüber ge-

der  
gossen, denn  
und denn der  
Belieben, B  
noch einmal

## 44. Wie Fo

Die grün  
abgeschnitten  
denn in Plätz  
die Herzlein  
gießt man sie  
halb weich sie  
gossen, Fleisch  
geröstet, Fleis  
und man läßt  
Wenn dieses  
rabi, würzt  
läßt es also m  
anrichten will  
daran, und lä  
indessen überg  
daß es ein die  
so es beliebig  
rühren, und  
alsdenn in ein  
darauf streuen

## 45. Wi

Sie wer  
man das An  
man kan an  
Rindsmark ob  
ein wenig Sal

gegossen, denn wieder dergleichen Käse darauf gestreut, und denn der übrige Kohl. Hernach thut man, nach Belieben, Butter oder Del darüber, und läßt ihn noch einmal auffieden, so ist er fertig.

#### 44. Wie kocht man Kohlruben oder Kohlrabi?

Die grüne Blätter werden von den Kohlruben abgeschnitten, hierauf wie weiße Ruben geschält, als denn in Plätzlein geschnitten, auch von dem Grünen die Herzlein darzu genommen, gewaschen, hernach gießt man siedendes Wasser darüber, und läßt sie halb weich fieden, denn wird das Wasser davon gegossen, Fleischbrühe daran geschüttet, ein wenig Mehl geröstet, Fleischbrühe darzu gethan, solches abgerührt, und man läßt es in dem Pfännlein einen Sud thun. Wenn dieses geschehen, so gießt man es über die Kohlrabi, würzt solche mit Ingber und Muscatenblüthe, läßt es also miteinander fieden, und wenn man bald anrichten will, so thut man einen guten Theil Butter daran, und läßt selbiges noch einen Sud mit aufthun; indessen übergießt man es mit der Brühe einigmal, daß es ein dickes Brühlein werde. Zuletzt kan man so es beliebig, ein wenig Milchrahm an die Brühe rühren, und nur einen einigen Wall mit thun lassen, alsdenn in eine Schüssel anrichten, und Muscatennuß darauf streuen.

#### 45. Wie werden sie gefüllt zugerichtet?

Sie werden geschält, ausgehöhlt, hernach hat man das Ausgehöhlte klein, röstet es in Rindsfett; man kan auch ein wenig gehacktes Kalbfleisch mit Rindsmark oder Speß darzu thun, wie auch Gewürz, ein wenig Salz, Semmel, und 1. oder 2 Eyer; hierauf

auf läßt man die ausgehöhlten Kohlrüben im Wasser aufkochen, wenn sie fast weich und vertriebet, so fülle man das Gehakte darein, legt sie in heiße Rindfleischbrühe, und läßt sie kochen. Wenn sie fertig, schneidet man sie scheidigt in eine Schüssel, nimmt von der Brühe, darinnen sie gekocht, in einen Hafen, thut Semmel, Gewürz und Butter darzu, wenn es dicklich, so gießt man es darüber. Oder: die Kohlrüben werden abgebrüht, daß sie nicht gar zu weich werden, alsdenn schneidet man oben einen Plas ab, höhlet sie in der Mitten aus, nimmt abgefottene Briesse, Krebse, Kalbfleisch, haßt alles untereinander, röstet Eyerbrod in Butter oder Schmalz, rührt es unter das Gehakte, schlägt ein paar Eyer daran, salzt und würzt es, füllt es in die Kohlrüben, deckt sie mit dem Deckel wieder zu, thut sie in einen Stollhafen, gießt Krebsbrühe darüber, würzt und läßt sie sieden, wenn sie gesotten, thut man Butter daran, richtet sie an, und gießt die Brühe darüber.

46. Wie pflegt man wels (süß) Kraut auf gemeine Art zu kochen?

Man nimmt das Kraut, schneidet solches, thut die großen Dorschen davon, wäscht es sauber, legt selbiges in einen Hafen, gießt siedendes Wasser darüber, streut ein wenig Kümmel daran, und läßt es sieden. Wenn es weich gesotten, wird das Wasser abgeseiht, gute Fleischbrühe daran geschüttet, Brat oder Backschmalz darzu gethan, mit Pfeffer gewürzt, selbiges in eine starke Blut gesetzt, und läßt es immerfort sieden, wie einen Kohl. Will man Fleisch daran haben, so kan solches, wenn es in einem besondern Hafen schier weich gesotten ist, aus der Brühe ge-

nom

die  
kommen, und  
s nebst demsel  
17. Wie ma  
Man ni  
öfnet sodenn  
geschickte Art,  
geschehen, so  
ner Fülle von  
Fischfleisch,  
wohlschmecke  
Krauthäuptle  
ter wieder zu  
bräunten Sch  
seinem eigene  
Fisch, oder i  
der Fülle. E  
mit Salz, P  
Kraut gekoch  
Cause ange  
gout von E  
von Rindflei  
Fisch gegeben  
pignons, oder  
48. Wie p  
Erstlich  
ander geschmit  
dem Wasser e  
sie ab, legt so  
den selben ein  
geriebenes B  
die Lage, bis

nommen, und unter das Kraut gelegt werden, damit es nebst demselben noch ein wenig kochet.

#### 47. Wie macht man ein gefülltes weißes Kraut?

Man nimmt ein Krauthauptlein, blanschirt es, öfnet sodenn die Blätter nach einander auf eine felne geschickte Art, ohne sie los zu machen. Wenn dieses geschehen, so wird ein Blatt nach dem andern mit einer Fülle von wohlgewürztem Geflügelfleisch, oder von Fischfleisch, nachdem die Jahreszeit ist, mit gutem wohlschmeckendem Gewürz gefüllt. Wenn nun das Krauthauptlein gefüllt ist, so schließt man die Blätter wieder zu, und thut es in eine Casserole mit gebräunten Schnitten von Rindfleisch, ein wenig Mehl, seinem eigenen Jus, ein wenig fetter Brühe, auch Fisch, oder klarer Erbsenbrühe, nach Beschaffenheit der Fülle. Hierauf läßt man alles zusammen kochen mit Salz, Pfeffer und Nägelein. Wenn nun das Kraut gekocht ist, so wird es in einer Schüssel ohne Sauce angericht, und zum Voressen mit einem Ragoût von Champignons, daran man einen guten Jus von Rindfleisch thut, oder auch ohne Jus, auf den Tisch gegeben, und die Schüssel mit gebackenen Champignons, oder Semmelrinden, oder Petersille belegt.

#### 48. Wie pflegt man Rabuskraut zu kochen?

Erstlich werden die Krauthauptlein halb voneinander geschnitten, gewaschen, und läßt sie in siedendem Wasser etwas weich werden, alsdenn selzt man sie ab, legt solche in einen Stollhafen, zuvor aber in denselben ein wenig Backschmalz, thut eine Handvoll geriebenes Brod, Pfeffer und Kümmel zwischen eine jede Lage, bis das Kraut alles in dem Hafen ist. Hierauf

auf wird eine gute Fleischbrühe und Eßig daran gegossen, und man läßt es wacker sieden, damit es ein dickliches Brühlein werde. Anstatt des geriebenen Brods kan auch geröstetes Mehl daran gethan werden.

#### 49. Wie aber ein Uteder, Sächsisches rothes Kraut?

Das Kraut wird klein zerschnitten, hernach in einen Stollhafen, nebst einem Stücklein Butter, Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Ingber, gethan, und man läßt solches miteinander eine Stunde kochen; alsdenn gießt man Weineßig daran, und läßt es noch eine halbe Stunde sieden.

#### 50. Und wie kocht man ein frisches saures Kraut?

Man nimmt weißes Kraut, hobelt es wie Salat, und das Gehobelte thut man in einen Hafen, hernach gießt man Fleischbrühe und Wein, jedes halb, und ein wenig Eßig daran. Dieses alles läßt man zusammen wohl kochen, würzt es mit Pfeffer, Ingber, Kümmel und ein wenig Salz; zuletzt wird ein gut Stück Butter daran gethan, der Hafen umgeschwenkt, denn läßt man es so lange kochen, bis es weich ist, und eine kurze Brühe bekommt, hierauf wird es angerichtet.

#### 51. Wie ferner auf eine andere Art?

Wenn das Kraut alt und sauer ist, wird es ein wenig gewaschen, alsdenn halb Wein und Fleischbrühe daran gegossen, und läßt es sieden. Wenn es nun halb abgeseiht ist, so wird es ein wenig von der Brühe abgeseiht, wie man es bey dem andern Kraut zu machen pflegt, denn mit Butter geschmelzt, mit Muscaten

ber  
atenblüch und  
ne Weise mit  
52. Wie wo

Wenn  
es im Wasser  
bis es versch  
Brühe genom  
dem Kraut z  
Fleisch gefot  
gedekt, dar  
schneidet man  
nem Stücklein  
Kraut, und  
Fleisch wird  
hernach, we  
gehalten, bis

53. Wie

Das Kraut  
brühe und fr  
es, läßt selb  
und streut im

54. Wie

Man nit  
vom Spinat,  
wohl, blanch  
und halt sie  
man ein gut  
läßt sie zerge

catenblüth und Pfeffer gewürzt, und läßt es noch eine Weile miteinander sieden.

52. Wie wird es mit Schweinefleisch gekocht?

Wenn das Schweinefleisch gewässert ist, wird es im Wasser zugesezt, gesalzen, und läßt es sieden, bis es verschäumt hat; denn wird selbiges aus dieser Brühe genommen, solches in einen andern Hasen samt dem Kraut zugesezt, von dieser Brühe, darinnen das Fleisch gesotten, wird es in eine Schüssel gelegt, zugedeckt, damit es warm bleibt, alsdenn hak oder schneidet man ein wenig Zwiebeln, röstet sie nebst ein nem Stäublein Mehl im Schmalz, rührt es unter das Kraut, und richtet es über das Fleisch an. Das Fleisch wird auch so gleich mit dem Kraut zugesezt, hernach, wenn es weich, heraus gethan, und warm gehalten, bis das Kraut auch weich ist.

53. Wie wird das saure Kraut mit Del zugerichtet?

Das Kraut legt man in einen Hasen, gießt Fleischbrühe und frisches Baumöl daran, pfeffert und salzt es, läßt selbiges sieden, rührt es bisweilen herum, und streut im Anrichten noch ein wenig Pfeffer darauf.

54. Wie pflegt man den Spinat oder das grüne Kraut zu kochen?

Man nimmt die zärtesten und grünesten Blätter vom Spinat, thut die Stiele davon, und wäscht sie wohl, blanschirt solche hernach, läßt sie austropfen, und hak sie wohl. Wenn dieses geschehen, so thut man ein gut Stük frischer Butter in eine Casserole, läßt sie zergehen, legt den Spinat mit Salz und Pfeffer

P p fer

fer hinein, daß alles miteinander köche. Wenn man anrichten will, so wird Muscatennuß darein gerieben, oder man thut frischen Milchrahm daran, und gibt es zum Vorgericht, mit gebackenen Semmelrinden, oder mit Spinat gefüllten oder gebackenen Champignons auf den Tisch.

## 55. Wie aber mit Zwiebeln?

Der Spinat wird sauber ausgeklaubt, gewaschen und gebrüht, kaltes Wasser darüber gegossen, wohl ausgedrückt, alsdenn nebst ein wenig Zwiebeln klein gehakt, hernach Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, und das Kraut mit ein wenig Mehl darinnen geröstet, hierauf Fleischbrühe daran geschüttet, gesotten, und zuletzt mit Salz, Pfeffer und Muscatenblüthe gewürzt.

## 56. Und wie mit Krebsen?

Das Kraut des Spinats wird von den Stielen abgezopft, gewaschen, gebrüht und klein gehakt; alsdenn läßt man ein wenig Butter oder Schmalz in einem Stollhafen heiß werden, thut den Spinat darein, und röstet ihn darinnen; zuvor aber werden Krebse abgesotten, ausgeschält und klein gehakt, wenn diese aber Eyer haben, thut man dieselben besonders, und hakt sie nicht mit, die Schalen aber werden mit einem Stücklein Butter zerstoßen, und mit süßem Rahm durchgezungen; hierauf mischt man das Gehakte von den Krebsen, mit den Ethern unter das geröstete Kraut, gießt den mit denen Schalen durchgezungen Rahm daran, würzt es mit Muscatenblüth und Cardemomen, läßt es sieden, und wirft zuletzt ein Stücklein Butter darein.

## 57. Wie

## 57. Wie wird der Mangolt gekocht?

Der Mangolt wird sauber verlesen, von den Stielen abgestreift, gewaschen und wie ein Kobl gebrüht, alsdenn klein gehakt, Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, den Mangolt darein gelegt, und wohl geröstet. Hierauf thut man solchen in einen Stollhafen, gießt Fleischbrühe daran, und thut ein gut Theil Milchrahm darein, würzt ihn auch mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, gießt ein wenig Eßig darzu, und läßt ihn auf den Kohlen prazeln; zuletzt wird auch Butter daran gegeben, und selbiger in eine Schüssel angerichtet. Wer will, kan den Mangolt auch mit lauter Butter kochen, und den Milchrahm davon lassen, zuletzt aber, dessen ungeacht, ein wenig Eßig daran schütten.

## 58. Wie wird ein gefüllter Kopf-Salat a la dame Simone zugerichtet?

Man nehme Kopf-Salat, welle denselben nur einen Augenblick in heißem Wasser auf, ziehe ihn also fort wieder heraus, und lasse ihn ablaufen. Hierauf nimmt man gar gekochtes Hühnerfleisch, oder das Brustfleisch von Capaunen, hak daselbe mit einigen Stücken von gekochtem Schinken, einigen Champignons einem Kalbseuter, ein wenig aufgewelltem Speck, einer kleinen Zwiebel, ein wenig Petersilie, dem Gelben von 4. oder 5 rohen Eiern, und etwas Semmelkrumen, welche in Rahm geweicht worden, würzt es denn mit Salz, Pfeffer, guten Kräutern und feinen Gewürzen, so es zusammen wohl gehakt ist, so stoßt man es im Mörfel. Hernach nimmt man die Köpfe, drückt einen nach dem andern aus, faßt den Kopf-Salat

lat von der Seite des Fusses in die Hand, ziehet ein Blatt nach dem andern auseinander, jedoch ohne selbige zu zerreißen, und so man damit bis an das Mittelste oder Herz gekommen ist, nimmt man dasselbe heraus, und macht an dessen Stelle ein Stück von der Fülle, richtet denn die Blätter wieder zusammen ordentlich in die Höhe, so wie sie zuvor gewesen, bindet Bindfaden um den Kopf, und füllt auf solche Weise allen Kopf-Salat. Hernach nimmt man 2 Pfund Kalbfleischscheiben aus der Keulen, belegt damit den Boden einer Casserole, thut einige Speckstreifen und Zwiebelscheiben dazu, bedeckt die Casserole, und läßt es auf dem Casserolocher schwizen; wenn es hernach angebacken ist, so wird ein wenig Mehl darzu gestreut, solches zusammen mit einem Löffel beständig umgewendet, damit es ein wenig braun werde, alsdenn halb Jus und halb Brühe daran gegossen, mit Salz, Pfeffer, Gewürznägelein, Petersilie, einer kleinen ganzen Zwiebel und Lorbeerblättern gewürzt. Hernach legt man den gefüllten Salat ordentlich in einen Kessel beyeinander, gießt die angezeigte bereitete kräftige Brühe daran, und läßt selbige darinnen gar kochen. Wenn alsdenn der Kopf-Salat gar ist, und ihn weils anrichten will, so wird er heraus gezogen, loß gebunden, damit er wohl austropft, und nebst einem weissen Coulis in eine Casserole gethan. Es muß aber dasselbe ein wenig dicker als sonst zu Potagen seyn. In solchem Coulis läßt man den Kopf-Salat gelinde aufkochen, legt ihn hierauf gehörig in eine Schüssel, und richtet ihn als ein Beygericht warm an. Es wird auch solcher Kopf-Salat braun angericht, und anstatt des Coulis Schinkenessenz genommen. Man kan auch diesen Kopf-Salat

ber  
lat mit einem  
ionen, oder  
Velleben.  
von Gesund  
anstatt daß  
in einer ka

59. Und w  
nen B

Wenn  
ner Art gef  
er heraus g  
werden 3 od  
geschlagen,  
arten weiß  
gebacken, d  
einer zusam  
Petersilie zu  
auch Haupt

60. Wie  
Sa

Der B  
müssen reit  
gebrüht wer  
Stollbafen,  
auch Pfeffer,  
legt Butter,  
denn siedet n  
richters über  
über Hühner

lat mit einem Ragout von Champignons oder Musse-  
ronen, oder Trüffeln, und steht solches in eines jeden  
Belleben. Mit diesem Kopfsalat werden alle Arten  
von Gesundheits-Potagen belegt, und kan solches,  
anstatt daß man es in einer Bräse kochen läßt, nur  
in einer kräftigen Brühe gekocht werden.

59. Und wie richtet man gefüllten und geback-  
ten Kopfsalat a la Dame Simone zu?

Wenn man den Kopfsalat nach vorbeschriebener  
Art gefüllt und in einer Bräse gekocht hat, wird  
er heraus gezogen und läßt ihn austropfen, hernach  
werden 3 oder 4 Eyer, wie zu einem Eyerkuchen, ein-  
geschlagen, in selbige die Salatköpfe eingetunkt, mit  
zarten weissen Semmelkrumen bestreut, im Schmalz  
gebacken, daß sie sich wohl färben, und zuletzt auf  
einer zusammen geschlagenen Serviette mit gebackener  
Petersille zu einem Beygericht angerichtet. Man kan  
auch Hauptgerichte damit belegen.

60. Wie kan man Endivien, Laktuk und  
Salathäupter warm zurichten?

Der Laktuk, die Endivien und Salathäupter  
müssen reinlich ausgeklaubt, alsdann gewaschen und  
gebrüht werden; hierauf thut man solches in einen  
Stollhafen, gießt siedende Fleischbrühe daran, thut  
auch Pfeffer, Muscatennuß, Muscatenblüth, und zu-  
lest Butter, oder ein wenig eingebrenntes Mehl dazu,  
denn siedet man es ferner, und trägts also auf, oder  
richtets über gesottenes Kalbs- oder Lammfleisch, auch  
über Hühner und Tauben an.

## 61. Wie werden die Laktukstengel warm zubereitet?

Wenn der Laktuk in den Samen gehen will, schleßt er zuvor lange Stengel auf, diese werden geschält und gesotten, denn gießt man Fleischbrühe daran, würzt mit Pfeffer und Muscatenblüth, läßt es zusammen kochen, thut ein Stück Butter darein, schlägt ein paar Eyer aus, zerklöpft sie, und wenn man sie anrichten will, so gießt man von der Brühe an die zerklöpften Eyer, zerrührt selbige darinnen, damit sie nicht zusammen lauffen, und richtet sie über die Stengel an.

## 62. Wie wird der Hopfen warm zugerichtet?

Derselbe wird abgeschnitten, gepußt und im Wasser abgesotten, hernach gießt man in einem Stollhäflein Fleischbrühe daran, würzt es mit Pfeffer und Muscatennuß, läßt es ein wenig aufkochen, und kurz vor dem Anrichten wird noch ein gut Stück Butter darein geworfen.

## 63. Wie pflegt man den Zellerie warm zu verspeisen?

Dieser wird in Scheiben geschnitten, man kan auch etwas Grünes daran lassen, alsdann brüht man ihn bis er weich wird, hernach wird Fleischbrühe, geriebene Semmel, ein wenig Pfeffer und Muscatennuß daran gethan und gesotten. Ehe man anrichtet, legt man ein Stück Butter hinein.

## 64. Wie werden die Wegwarten, oder Echorien, Wurzeln zugerichtet?

Wenn man von denen Wegwartenwurzeln die schwarzen

der  
schwarzen  
heraus getha  
in Köpfer  
in siedend  
Wenn sie a  
abgeseiht;  
leidet solch  
Wasser gel  
Kan man in  
daran schü  
blüth würze  
lein Butter  
aber es kan  
darein gebre  
abgesotten,  
Zucker, W  
über macher  
65. Wie ko

Von d  
lein muß un  
andere Ende  
einander gef  
kaltem Wa  
recht heraus  
waschen, geb  
hernach in ei  
an gegossen,  
Muscatennuß  
Butter hinein  
brennt; zule  
dazu thun, u

schwarzen Schelfen reinlich abgeschält und den Kern heraus gethan hat, können sie 3 oder 4 Stunden lang in Röhrwasser gelegt werden; alsdann legt man sie in siedend Wasser, und läßt sie eine gute Weile sieden. Wenn sie abgefotten sind, wird das Wasser davon abgeseiht; sind sie denn noch etwas bitter, und es leidet solches die Zeit, können sie wieder in kaltes Wasser gelegt, hernach wohl abgeseiht werden, und kan man in einem Stollhasen siedende Fleischbrühe daran schütten, mit Salz, Pfeffer und Muscatenblüth würzen, auch zugleich, oder zuletzt ein Stücklein Butter daran thun und ferner sieden lassen, oder aber es kan gleich anfänglich anstatt der Butter Mehl darein gebrennt werden. Man kan auch, wenn sie abgefotten, eine Sauce von Wein oder Weinessig, Zucker, Weinbeeren, Eyerdottern und Butter dazüber machen!

#### 65. Wie kocht man aber Wegwartensproßlinge oder Reimlein?

Von den Wegwartensproßlingen oder Reimlein muß unten das Harte und Weiße hinweg, das andere Rinde und Gelbliche aber noch zweymal von einander geschnitten, und dieses eine gute Stunde in kaltem Wasser liegen lassen, damit es die Butter recht heraus ziehe, denn wird es reinlich herausgewaschen, gebrüht, und wieder in kaltem Wasser gelegt, hernach in einen Stollhasen gethan, Fleischbrühe daran gegossen, mit Salz, Pfeffer, Muscatenblüth und Muscatennuß gewürzt, und zugleich ein Stücklein Butter hinein gelegt, oder ein wenig Mehl daran gebrennt; zuletzt kan man noch ein Stücklein Butter dazu thun, und noch einen Sud aufthun lassen.

66. Wie pflegt man Pastinaten oder welsche Petersilie zu kochen?

Es werden die Pastinaten geschabet, Viertelweiß und sodann längliche Stücklein daraus geschnitten, gewaschen und in Wasser und Salz gesotten, bis sie weich werden, denn selbet man das Wasser davon, thut die Pastinaten in einen Stollhafen, gießt Fleischbrühe dazu, würzt es mit Ingber, Pfeffer und Muscatennuß, legt ein gut Theil Butter darein, setzt es auf Kohlen, damit es stark siedet, und schwingt es zuweilen im Hafen herum, damit sich solches nicht anlege. Will man die Pastinaten nicht mit lauter Butter machen, kan ein wenig Mehl daran gebrannt, sodann ein halbe Stunde vor dem Essen gesotten Fleisch unter die Pastinaten gelegt, und also ein wenig mit aufgekocht werden.

67. Wie werden die Scorzoneren zugerichtet?

Sie werden in Röhrwasser gelegt, hernach im Wasser ein wenig weich gesotten, daß sich die äussere schwarze Schelße abziehen läßt, alsdann in Fingers lange Stücklein zerschnitten, ins Wasser gelegt, hernach in einer Fleischbrühe gut gewürzt abgesotten, und zuletzt noch ein Stück Butter darein gethan.

68. Und wie werden die Scorzoneren oder: Zaberwurzeln fricassirt zubereitet?

Wenn die Scorzoneren abgezogen worden, werden sie in Scheiben geschnitten, und in Butter, mit klein geschnittenen Chalotten gebraten. Wenn sie braun gebraten sind, thut man ein wenig Pfeffer und Eßig dazu, und läßt sie kochen.

69. Wie

69. W

Die Z  
ic. siedendem  
ein Teig ge  
in heisser ab  
gerichtet.

70. Z

Sie r  
mit einem S  
man solche a  
Aus von N  
Pfeffer und  
alles wird  
und zum B  
oder einem  
richtet.

71. Wie w

Man r  
worden, als  
und Aus von  
Bündgen fe  
so richtet m  
den auch in d  
ter, Salz, P  
Traubensaft

72. Und w

Die S

69. Wie pflegt man die Zuckervurzeln zu backen?

Die Zuckervurzeln werden sauber gepuht, und in siedendem Wasser nur einmal aufgekoht; hierauf ein Teig gemacht, solche darein getunkt, und denn in heißer abgeklärter Butter ausgebacken, und angerichtet.

70. Wie richtet man die Cardons zu?

Sie werden gepuht, in Stücken geschnitten und mit einem Semmel im Wasser gewellet, hernach läßt man solche austropfen, thut sie in eine Casserole mit Jus von Rindfleisch, gehackten Rindsmark, Salz, Pfeffer und einem Bündgen guter Kräuter. Dieses alles wird zusammen gemächlich gekoht, abgefettet, und zum Beygericht an Fleischtagen mit Citronensaft oder einem Löffel voll unreifen Traubensaft angerichtet.

71. Wie werden die Cardons a la Dame Claude zubereitet?

Man richtet die Cardons zu, wie erst anaezeigt worden, alsdann koht man sie in der fetten Brühe und Jus von Rindfleisch, Salz, Pfeffer, und einem Bündgen feiner Kräuter. Wenn solches geschehen, so richtet man sie zum Beygericht warm an; sie werden auch in der weissen Sauce mit guter frischer Butter, Salz, Pfeffer, und einem Löffel voll unreifen Traubensaft zubereitet.

72. Und wie wird ein Beygericht von Spanischen Cardons versfertiget?

Die Spanischen Cardons werden in Stücken

geschnitten, gewaschen, und im Wasser mit einem Stück Semmel aufgewellt, hernach läßt man sie austropfen, thut selbige in eine Casserole mit Jus von Rindfleisch und Rindsmark, mit Salz, Pfeffer und einem Bündgen guter Kräuter gewürzt. Dieses alles zusammen kocht man gelinde, settet es hernach ab, und richtets mit Citronensaft oder einem Löffel voll unressen Traubensaft zu einem Beegericht an. An Fasttagen richtet man sie mit einer weissen Brühe an, die aus Mehl, Salz, Pfeffer, ein wenig Weinessig und dem Gelben von 2 Eiern besteht.

## 73. Wie werden die Bohnen gekocht?

Die Bohnen werden in ein Wasser gelegt, so geht die Haut herab, hernach in Butter geröstet und in einen Stollhafen geschüttet, alsdann gießt man Fleischbrühe daran, pfeffert sie, läßt es sieden, bis die Bohnen weich werden. Wenn es beliebt, kan man zuletzt ein gehacktes Petersilienkraut daran thun, und einen Sud mit thun lassen. Oder: Man brüht die Bohnen, thut sie in einen Stollhafen, gießt Fleischbrühe daran, röstet ein wenig Mehl darein, würzt sie mit Pfeffer und Muscatennuß, läßt selbige über einer Kohle nochmals aufsieden, und thut, wenn man sie bald anrichten will, einen guten Theil Butter darein.

## 74. Wie werden die Bohnen mit Rahm zugerichtet?

Sie werden gebrüht, ein wenig in Butter geröstet, alsdann gießt man süßen Rahm daran, würzt sie mit Pfeffer und Muscatenblüth, läßt es mit einem andern, und zuletzt mit ein wenig Butter aufsieden.

## 75. Wie

75. Wie  
Man t  
felein, gießt  
und Muscat  
röstet ein we  
ein Stücke

76. Wie

Man  
sie mit But  
läßt sie ein  
Salz, einen  
sille gewürzt  
Rahm hine  
rührt, und  
Wer will, k

77. Und w

Es we  
lein an der  
nen, hernach  
Wasser abg  
würz daran,  
wieft man n  
es noch einm

78. W  
Dieselb  
halb Wasser  
weich gefort

## 75. Wie kocht man frische oder Kieferbsen?

Man thut junge ausgekörnte Erbsen in ein Häfelein, gießt Fleischbrühe daran, würzt sie mit Pfeffer und Muscatenblüth, thut ein gut Theil Butter dazu, röstet ein wenig Mehl darin, und zuletzt legt man noch ein Stücklein Butter daran.

## 76. Wie werden grüne Erbsen in der Casserole zugerichtet?

Man nimmt recht weiche grüne Erbsen, pastirt sie mit Butter in der Casserole, oder mit Speck, und läßt sie ein wenig kochen; alsdann werden sie mit Salz, einem Bündgen kleiner Zwiebeln und Petersille gewürzt. Wenn sie fast gar sind, wird frischer Rahm hinein gethan, oder Milch mit Eiern angerührt, und hernach zu einem Beygericht angerichtet. Wer will, kan auch Zucker darein thun.

## 77. Und wie pflegt man frische Erbsen mit den Schalen zu kochen?

Es werden von den Erbsen die starke Säselein an der Schalen herab gezogen, wie bey den Bohnen, hernach gewaschen und gebrüht. Wenn das Wasser abgegossen, thut man Fleischbrühe und Gewürz daran, brennt ein wenig Mehl darein; zuletzt wirft man noch ein Stücklein Butter daran, und läßt es noch einmal mit aufsieden.

## 78. Wie kocht man die gelbe Rüben?

Dieselbe werden abgeschabt und geschnitten, in halb Wasser und halb Fleischbrühe zum Feuer gesetzt, weich gefotten, wohl abgebrüht, hernach brennt man  
ein

ein wenig Mehl darein, thut etwas Pfeffer dazu, und richtet es über Lammz oder Kalbfleisch, oder auch Fische an. Wem es beliebt, der kan auch würflich geschnittene Zwiebeln mit dem Zusehen hinein thun, zuletzt wieder mit dem Mehl rösten und hinein legen.

79. Wie werden solche mit Mandeln zugerichtet?

Nachdem die gelbe Rüben geschabt und geschnitten worden, brüht man solche, seihet das Wasser davon ab, und hackt sie klein; indessen werden die Mandeln abgezogen und ebenfalls gehackt, denn thut man die gehackte Rüben und Mandeln zusammen in einen Stollhafen, gießt süßen Rahm daran, und läßt es wohl mit einander sieden, daß sie dicklich werden; wenn man es recht gut machen will, kan ein wenig Zucker und Zimmet darunter gerührt werden, und zuletzt läßt man ein Stück Butter mit aufsieden; wenn sie angerichtet sind, kan man geriebenes im Schmalz geröstetes Brod, oder aber, wenn sie auf die bessere Art zubereitet worden, Zucker und Zimmet darauf streuen.

80. Wie pflegt man ein Gemüse von ordinairen Rüben, wie auch von gelben Wurzeln zuzurichten?

Die Rüben oder Wurzeln muß man erstlich so ganz kochen, so behalten sie ihre Süßigkeit, alsdann abkühlen lassen, und auf einen Reibeisen klein reiben, solches hernach in eine Casserole nebst etwas Butter im Mehl umgekehrt, Salz, Pfeffer, Muscatenblüth und süßen Rahm daran gethan, solches auf dem Feuer abgerührt, so ist es recht. Es ist solches bey einer

Car

der  
Carbonade  
geben rech  
81. Wie v

Diese  
gelegt, dan  
man Schm  
schweissen;  
gießt sieden  
geriebenes  
es also mit ei  
lein bekom  
Brod's Weh  
Brod werde  
schabt und g  
gelegt, halb  
gossen, daß  
gerieben und  
ein, pfeffert  
sieden, denn  
Fleisch, das  
noch ein wen  
das Schwe

82. Wie  
Wenn  
waschen sind  
schlag abtro  
was braune  
schen, die N  
draten und s  
schütteln und

Carbonade, einer Bratwurst, Rindfleisch u. d. g. zu geben recht gut.

81. Wie werden die Märktischen oder Bayrischen Rüben gekocht?

Diese Rüblein werden geschabt und ins Wasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben, hierauf macht man Schmalz heiß und läßt die Rüblein wohl darin schweissen; denn schüttet man selbige in einen Hasen, gießt siedend Wasser oder Fleischbrühe daran, thut geriebenes Rockenbrod dazu, pfeffert es wohl, und läßt es also mit einander sieden, daß es ein dickliches Brüblein bekommt; auch kan nach Belieben, anstatt des Brods Mehl daran gebrennt werden, aber von dem Brod werden sie besser. Oder, wenn die Rüben geschabt und gewaschen sind, werden sie in einen Hasen gelegt, halb Fleischbrühe und halb Wasser daran gegossen, daß der Hasen voll wird, hernach thut man gerieben und im Schmalz geröstetes Rockenbrod dar ein, pfeffert und setzt es auf Kohlen, läßt solche stark sieden, denn kan etwa eine Stunde vor dem Essen ein Fleisch, das vorher gesotten hat, darunter gelegt und noch ein wenig mit gesotten werden. Absonderlich ist das Schweinefleisch hierzu am besten.

82. Wie werden selbige braun zugerichtet?

Wenn die Rüben sauber gepuzt und wohl gewaschen sind, so so muß man sie auf einem Durchschlag abtrocknen lassen, denn in einer Casserole etwas braune Butter oder ein wenig braun Mehl machen, die Rüben hinein legen, eine gute Zeit darin braten und schwißen lassen, auch zurweilen selbige umschütteln und umrühren, zuletzt ein wenig gute braune Brühe

Brühe daran geben, und damit vollends gar kochen, daß nur eine kurze sämige Sauce darauf bleibt, so werden sie recht gut über Gänse, Endten Ochsenzungen, Hammelfleisch und alles dergleichen zu genießen seyn. Will man sie über Fische geben, und eine Veränderung nach einem hohen Sout machen, so kan man ein paar Anschovis mit einer Zwiebel und einem Stücklein Butter fein hacken und zuletzt daran thun, solches gibt einen hohen Sout und schönen Geschmack.

### 83. Wie kocht man die weiße Rüben?

Diese werden geschält, geschnitten, und auf obgemeldte Arten zugerichtet. Oder, man schneidet sie zu Pläglein, und übersiedet sie im Wasser, hernach gießt man dasselbe herab und schüttet Fleischbrühe daran, zuckert es, thut Butter dazu, und läßt sie fernersiedeln. Wenn man will, können sie über den Kohlen abgebräunt, zuvor aber abgerührt und zu einem Brey gemacht werden. Sind sie noch jung und bitter, kan man in den Hasen eine Schnitte Brod oben auflegen, so zieht solche die Bitterkeit an sich.

### 84. Wie werden die rothe Rüben zugerichtet?

Man ist sie gebacken; nachdem man sie im Backofen gebraten, und in einen Ruchleinsteig getunket, backt man sie in der Butter, und macht daraus ein Beygericht an Fasttagen. Es kan auch der Rand der Schüsseln, da Fische sind, damit besetzt werden. Man fricassirt sie auch in der Butter mit Petersilien, Zwiebeln, und gewöhnlichem Gewürze.

### 85. Wie pflegt man das Rübleinkraut zu kochen?

Man nimmt das Rübleinkraut, oder, wenn es be-

der  
lieblich, gesch  
in Wasser d  
zugleich ein  
und läßt es  
Stunde vor  
daran seyn  
das Kraut e  
kocht, etwas  
mit Pfeffer  
also zusam

86.

Solche  
sie eine Klein  
Wasser herab  
schneidet ma  
die Kohlrübe  
schneidet die  
nen Stollhase  
würzt sie mit  
selbige ein we  
wenn sie schie  
Butter dazu  
läßt es noch e

87. Wie r

Sie wer  
hotten, und n  
rad, liegt m  
Wein darüber  
heil Butter  
atenblüthe,  
in wenig sied

bellebig, gehacktes saures Kraut darunter, setzet es in Wasser oder in der Fleischbrühe zum Feuer, thut zugleich ein wenig Butter oder Bratschmalz daran, und läßt es also mit einander sieden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten kan, wenn so viel Brühe daran seyn sollte, etwas davon abgeseihet, und an das Kraut ein wenig Mehl gebrannt, auch, so es beliebt, etwas von Zwiebeln daran geröstet, ingleichen mit Pfeffer gewürzt werden; dieses alles läßt man also zusammen noch ein wenig sieden.

### 86. Wie kocht man die Erdäpfel?

Solche werden im Wasser zugesetzt; und wenn sie eine kleine Weile gesotten haben, so wird das Wasser herab, und kaltes darüber gegossen, hernach schneidet man sie zu Plätzlein, und richtet selbste, wie die Kohlrüben zu. Oder, man siedet, schält und schneidet die Erdäpfel Plätzleinweiß, legt solche in einen Stollhafen, schüttet gute Fleischbrühe daran, würzt sie mit Pfeffer und Muscatenblüthe, und läßt selbige ein wenig in der Fleischbrühe sieden; alsdann, wenn sie schier sollen angerichtet werden, thut man Butter darzu, brennt ein wenig Mehl darüber, und läßt es noch ein wenig sieden.

### 87. Wie richtet man aber die Cartuffeln zu?

Sie werden erstlich im Wasser etwas mürbe gesotten, und wenn sie herausgenommen und erkaltet sind, zieht man ihnen die äussere Haut ab, gießt Wein darüber, legt sie in einen Hafen, thut ein gut Theil Butter daran, salzt und bestreut sie mit Muscatenblüthe, schüttet Wein daran, und läßt sie noch ein wenig sieden.

95. Wie

## 88. Wie werden selbige gebraten?

Wenn die Tartuffeln gesotten, und ihnen die Haut abgezogen worden, schneidet man sie zu Scheiben oder Plägen, legt sie in eine Bratpfanne oder Häselein, brennt braune Butter darüber, läßt sie also braten, bestreut sie zuletzt mit Ingber. Wenn man sie aber gerne sauer haben möchte, kan ein wenig Eßig daran geschüttet, oder der Saft von einer Citron darauf gedruckt werden.

## 89. Wie werden die Gurken fetcañirt zu gerichtet?

Sie werden geschält und scheibenweise geschnitten, in der Casserole mit frischer Butter weiß pastet, hernach thut man eine Scheiben weiß geschnittene Zwiebel, Salz und Pfeffer daran, läßt alles wohl mit einander kochen, richtet sie mit Rahm, oder mit einem in unzeitligem Traubensaft abgerührten Eyerdotter an.

## 90. Wie macht man sie gefüllt?

Wenn man die Gurken geschält, und die Köerner samt dem Pus heraus geschnitten hat, werden sie mit einer Fülle von Karpfen- und Kalbfleisch, Champignons, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, alles wohl gehackt, gefüllt, wenn solches geschehen, in eine Casserole mit Fischbrühe, oder durchgeschlagenen grünen Erbsenbrühe und gutem Gewürze gethan. Dieses alles läßt man zusammen langsam kochen, und, wenn sie gekocht sind, richtet man sie in einer Schüssel an, schneidet sie nach der Länge, und trägt sie mit einem Coulis von Champignons darunter zu Tische.

Anstatt

ber  
Anstatt der  
Kalbfleisch,  
macht wer  
Fleischbrühe  
man sie auf  
ter, alles zu  
besser, wenn  
mit einem g  
oder von Sa  
mit geröstet

## 91. Wie

Man n  
welche einer  
aus, welle  
darinnen nich  
einer Fülle v  
sie in einer  
solche heraus  
klopftes Ey,  
backt sie in  
auf mit geba  
Sardellen,

## 92. Wie p

Man sch  
ne davon,  
es in einen  
läßt sie weic  
herab und  
man Rahm d  
e kochen. W

Anstatt der Fülle von Fischfleisch kan eine Fülle von Kalbfleisch, oder vom Geflügel, wohl gewürzt, gemacht werden, und die Gurken läßt man in der Fleischbrühe kochen. Wenn sie gekocht sind, trägt man sie auf, mit einem Jus von Rindfleisch darunter, alles zum Vorgericht. Oder, und zwar noch besser, wenn die Gurken gefüllt sind, kan man sie mit einem guten Coulis kochen, entweder von Fleisch oder von Fastenspeisen, es gilt gleich; Die Brühe kan mit geröstetem Mehl dicklich gemacht werden

91. Wie werden die Gurken auf Sicilianisch zurechte gemacht?

Man nimmt 6 bis 8 nicht allzugroße Gurken, welche einerley Grösse haben, schält solche, nimmt sie aus, wellet sie in siedendem Wasser auf, läßt sie aber darinnen nicht kochen. Hernach füllt man sie mit einer Fülle von Rebhühner oder dergleichen, und kocht sie in einer Bräse. Wenn sie gar sind, nimmt man solche heraus, läßt sie erkalten, tunkt sie in ein geklopftes Ey, bestreut sie mit Semmelkrumen, und backt sie im Schmalz, wie Tauben, richtet sie hierauf mit gebackener Petersilie, oder mit Rostscheiben, Sardellen, oder mit Bauchspeck an.

92. Wie pflegt man die Kürbisse zuzurichten?

Man schneidet die Schelfen herab, thut die Kerne davon, schneidet das Mark wie die Aepfel, thut es in einen Stollhasen, gießt Wasser daran, und läßt sie weich sieden; alsdann selbt man das Wasser herab und zerrührt sie wie Aepfel, ferner gießt man Rahm darein, und läßt solches noch eine Weile sieden. Wenn man sie nun anrichten will, so wird

Q 9

Butter

Butter und Pfeffer darzu gerhan, und ein wenig gesalzen. Einige pflegen die Kürbisse, wenn das Wasser davon geseiht worden, auch zu rösten, geriebene Semmeln darzu zu thun, alsdann aber keine Butter daran zu geben. Es können auch die Kürbisse in lange Stücken geschnitten, solche erst in Wasser hernach in Fleischbrühe gesotten, und Mehl daran gebrannt, oder auch aus Schmalz gebacken werden.

### 93. Wie köcht man die gelben Pfifferlinge?

Sie werden gepuzt, gewaschen, gesotten, das Wasser davon abgeseiht, hernach wohl ausgedrucket, klein gehackt, und nebst einer Hand voll Mehl im Schmalz geröstet; hierauf thut man sie in einen Stollhasen, schüttet Fleischbrühe daran, würzt sie mit Ingber und Muscatenblüthe, salzt sie nach Belieben, läßt es also mit einander, und zuletzt ein gut Stück Butter mit aufsieden. Wer sie aber sauer haben will, kan ein wenig Eßig daran gießen; oder, wenn man Zwiebeln, Schnittlauch oder Peterfilien daran verlangt, so hackt man solche gleich mit unter die Pfifferlinge. Auch können diese Dinge davon gelassen werden, und nachdem sie gesotten, darf man süßen Milchrahm darunter rühren.

### 94. Wie aber die weissen oder Rheinpfifferlinge?

Wenn solche sauber gepuzt worden, werden sie in frisch Wasser gelegt, gewaschen und gesalzen, hernach thut man ein wenig Kimmel daran, schwingt solche in der Schüssel herum, legt sie alsdann in heißes Schmalz oder Butter, und röstet selbige darinnen, hierauf seihet man die Butter oder das Schmalz bis auf ein wenig davon herab, richtet sie in eine Schüssel an, und streut etwas Pfeffer darauf.

95. Wie

95. Wie

Man  
fein ab, u  
eine Fülle  
Kalbfleisch  
geweicht,  
ches mit E  
mit die E  
Zoriensp  
sie hernach  
mit gutem  
welches da  
sie mit ein  
eben die A  
Aus von E

9  
Sie  
wenig Br  
oder mit F  
ner Eßig  
durch verbe  
ein wenig  
in Schmal  
ner Peterfil  
andern Sa

97. Wie  
Die E  
ten, und be  
mit Salz, S

95. Wie werden die Schwämme oder Champignons gefüllt zugerichtet?

Man nimmt ganze Champignons, pußt sie fein ab, und macht die Stiele davon, bereitet hierauf eine Fülle von dem Brustfleisch einer Huhn, oder von Kalbfleisch mit Rindsmark, Semmelkrumen in Rahm geweicht, und dem Gelben von 2 Eiern, würzt solches mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, füllt damit die Champignons; alsdann thut man sie in eine Tortenpfanne, und läßt sie im Ofen gar werden, legt sie hernach gehörig in eine Schüssel, und richtet sie mit gutem wohlgewürztem Jus von Rindfleisch an, welches darunter zu thun. An Fasttagen füllt man sie mit einer wohlgewürzten Fischfülle, kocht sie auf eben die Art, und richtet sie mit darunter gethanem Jus von Champignons zu einem Gericht an.

96. Wie werden sie gebacken?

Sie werden in eine Casserole gethan, mit ein wenig Brühe, die man an Fleischtagen gebraucht, oder mit Fischbrühe, oder mit heller durchgeschlagener Erbsenbrühe, so es die Zeit zuläßt, damit sie dadurch verbessert werden, hernachmals werden sie mit ein wenig Pfeffer, Salz und Mehl bestreut, alsdann in Schmalz oder Butter gebacken, und mit gebackener Petersille zum Beygericht angerichtet, oder mit andern Sachen belegt.

97. Wie werden sie mit Rahm zugerichtet?

Die Champignons werden in Stücken zerschnitten, und bey starkem Feuer mit Butter gar gekocht; mit Salz, Muscatennuß, und einem Bündgen feiner Kräuter

Kräuter gewürzt. Wenn sie gar sind, und fast keine Brühe mehr darauf ist, so thut man frischen Rahm darzu, und richt sie an.

98. Wie ferner auf eine andere Art?

Man kan sie auch mit Speck oder Butter, und Klein gehackter Petersilie, Kleinen ganzen Zwiebeln in eine Tortenpfanne thun, mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß würzen, und sie im Ofen wie eine Sorte braun backen lassen, hernach mit Semmelkrumen bestreuen, und warm anrichten.

99. Wie richtet man sie mit Ragout zu?

Man schneide die Champignons gewürfelt, passe sie in der Butter oder in Speck in der Casserolle, thue hernach Salz, Pfeffer und Klein geschnittene Petersilie daran, lasse dieses Ragout kochen, bis es genug eingekocht ist, thue hernach frischen Rahm daran, und richte es zum Beygericht an.

100. Wie bratet man sie auf dem Rost?

Man schabt das Krause an dem Untertheil der Champignons heraus, zieht ihnen die obere Haut ab, gibt aber Achtung, daß sie nicht zerbrechen, alsdann werden selbige gewaschen und zuletzt gebraten.

101. Wie werden sie auf eine andere Art gebraten?

Wenn man die Champignons auf zuvor besagte Art gepußt und gewaschen hat, werden sie nebst Lorbeerblättern darzwischen, in eine Bratpfanne gelegt, gesalzen und gepfeffert, hernach gießt man heiße zergangene Butter darüber, läßt sie also ein wenig braten.

braten. Nach diesem legt man sie in eine Schüssel, schüttet Wein und Fleischbrühe, nebst etwas wenig ges von dem zergangenen Butter in die Schüssel, läßt alles mit einander noch ein wenig sieden, streut Muscatenblüthe oder klein zerhackte Chalotten darauf.

102. Wie richtet man die Morcheln mit Ragout zu?

Wenn die Morcheln in der Länge zerschnitten und vielmal im Wasser gewaschen worden, so läßt man sie wohl austropfen, thut sie in eine Casserole, mit ein wenig gehackter Petersilie, einem Bündgen guter Kräuter, ein wenig ausgeschmolzenem Speck, gießt Jus von Kalbfleisch und Schinken, Essenz von jedem gleich viel daran, läßt sie bey kleinem Feuer kochen. Wenn man anrichten will, macht man sie mit einem Coulis dicklich, sieht zu, daß das Ragout einen guten Geschmack habe, alsdann wird es säuerlich gemacht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und als ein Beygericht angericht.

103. Wie aber mit Rahm?

Nachdem die Morcheln länglich zerschnitten, etlichemal gewaschen, und in einer Casserole mit gehackter Petersilie, einem Bündgen feiner Kräuter, und mit Speck pafirt worden, bestreut man sie mit ein wenig Mehl, gießt ein wenig Brühe daran, würzt sie mit Salz und Pfeffer, und läßt sie gelinde kochen; alsdann thut man zwey Eßlöffel voll von weißem Coulis daran, macht sie mit dem Selben von 2 Eiern und süßem Rahm dicklich, sieht zu, daß das Ragout einen guten Geschmack habe, und richtet es warm zum

D 9 3

Bey.

Behgericht an. Ein andermal kan man trockene Semmelrinden auf den Boden der Schüssel legen, und das Morcheln-Ragout darüber thun.

## 104. Wie werden sie gebacken?

Die Morcheln werden in der Länge von einander geschnitten, und mit guter Brühe bey gelindem Feuer gekocht. Wenn die Brühe eingekocht ist, bestreut man sie mit Mehl, und backt sie im Schmalz. Von dem übrigen der Brühe wird eine Sauce mit Salz und Muscatennuß gewürzt, gemacht, solche nebst Jus von Hammelfleisch unter die Morcheln gethan, und angerichtet.

## 105. Und wie werden selbige gefüllt?

Man nehme die besten wohl gewachsenen Morcheln, die nicht zu groß sind, schneide den Stiel davon, weiche sie einigemal in Wasser, damit der Sand heraus gehe. Hierauf eine kleine Fülle zubereitet von der Brust von Federbleh, ein wenig gekochten Schinken, aufgewellten Speck, Rindsfett, dem Gelben von 2 Eyern, ein wenig in Rahm geweichten Semmelkrumen, einigen Champignons, gehackter Peterfille und kleinen Zwiebeln, alsdann mit Salz und Pfeffer gewürzt, zusammen gehackt und im Mörser gestossen. Mit dieser Fülle werden die Morcheln von der Seite des Stiels gefüllt, hernach belegt man eine Tortenpfanne oder Schüssel mit Speckstreifen und dünnen Kalbfleischscheiben, würzt sie mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, guten Gewürzen und Zwiebelscheiben, legt die gefüllten Morcheln ordentlich darauf, würzt sie oben wie unten, bedeckt sie mit Speck- und Kalbfleischscheiben, und läßt sie im Ofen, oder unter seinem Deckel

Deckel mit  
nach nim  
sel wohl a  
dere Schü  
und richter

106. W

Man  
Kiesland  
feischer B  
würzt sie m  
Kräuter, u  
und in die  
wenn sie g  
Eyerdotter  
Semmel d  
aufgetragen

107. W

Selch  
gewaschen,  
die Erde dar  
net man sie  
streifen, w  
Schelben g  
ordentlich d  
deckt sie mit  
alsdann in  
heißer Nisch  
den sie abge  
genen Serv

Deckel mit Feuer oben und unten gar werden, hernach nimmt man sie heraus, läßt sie auf einer Schüssel wohl austropfen, thut Schinkensenz in eine andere Schüssel, legt die Morcheln ordentlich darüber, und richtet sie warm zum Beygericht an.

106. Wie aber die Mussérons mit Ragout?

Man nimmt recht frische Mussérons, thut den Kieksand heraus, und wäscht sie wohl, läßt sie mit frischer Butter in einer Casserole ein wenig kochen, würzt sie mit Salz, Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter, und ein wenig Brühe nach der Jahreszeit, und in dieser Sauce müssen sie ein wenig kochen; wenn sie gekocht sind, so wird die Sauce mit einem Eyerdotter und gebacknem Mehl, oder mit gerlebener Semmel dicklich gemacht, und als ein Beygericht aufgetragen.

107. Wie werden die Trüffeln in einer Bräse zugerichtet?

Solche werden im Wasser gewaschen und rein gewaschen, dazu bedient man sich einer Bürste, damit die Erde davon komme; wenn solches geschehen, trocknet man sie ab, legt auf einen Bogen Papler Speckstreifen, würzt sie mit Salz, Pfeffer und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, legt die Trüffeln ordentlich darauf, würzt sie oben wie unten, und bedeckt sie mit Schinken und Speckscheiben, wickelt sie alsdann in 2 oder 3 Bogen Papler, und läßt sie in heißer Asche gellinde bräten; wenn sie gar sind, werden sie abgetrocknet, und auf einer zusammen geschlagenen Serviette warm angerichtet.

## 108. Und wie mit einer kurzen Brühe?

Wenn die Trüffel gereinigt worden, thut man sie in einen kleinen Hafen, würzt solche mit Salz, Pfeffer, einer mit Gewürznägeln gespickten Zwiebel, einigen kleinen Zwiebeln und einem Lorbeerblatt, gießt Wein daran, und läßt sie gar kochen, trocknet sie hierauf ab, legt sie ordentlich auf eine zusammen geschlagene Serviette, und richtet sie warm an.

## 109. Wie ferner mit Schinken?

Man schält ein oder zwey Duzend Trüffel, nachdem sie groß sind, wäscht solche, thut sie mit Jus von Kalbfleisch in eine kleine Casserole, und läßt sie kochen; wenn sie gar sind, läßt man Schinkenscheiben in einer Casserole schwoizen, und wenn sie angebraten, wird ein wenig geschmolzener Speck und ein wenig Mehl dazu gethan, hernach läßt man es braun werden und gießt ein wenig Jus daran. Ferner, wenn sie gar sind, wird eine dickliche Brühe mit Kalbfleisch und Schinkencoulls daran gemacht, und man legt die Trüffel ordentlich in eine Schüssel, sieht zu, daß das Schinken-Ragout einen guten Geschmack habe, schüttert es darüber und richtet es warm an.

## 110. Wie pflegt man die Aepfel zu kochen?

Man nimmt gute mürbe Aepfel, wozu die Borstorer am besten sind, schält und schneidet sie zu dünnen Plätzlein, schüttet sie in einen Stollhafen, gießt ein wenig Wein daran, zuckert solche nach Belieben, und läßt sie also dünsten, bis sie weich werden und sich zerrühren lassen; alsdann werden sie wohl abgerührt und noch eine Weile auf dem Feuer gelassen; wenn man

man sie an  
auf gestre  
über getho

11  
Erst  
wäscht sie  
nen Schin  
bedeckt sel  
Dämpfen,  
um, schwi  
anlegen,  
Zucker dar  
an schütter  
Aepfel gef  
angerichte

112. Und

Man  
süßen raff  
selbige her  
die Büschen  
über und te  
ten sind,  
statt des  
angefüllte  
thut aber  
nicht.

113. W

Hier  
te Aepfel.

man sie angerichtet hat, kan Zucker und Zimmet darauf gestreut, oder im Schmalz geröstetes Brod darüber gethan werden.

111. Wie werden sie gedämpft?

Erstlich sticht man aus den Aepfeln die Buzen, wäscht sie und thut sie in einen Stollhafen, thut einen Schoppen Wasser und ein wenig Schmalz dazu, bedeckt selbige mit einer Stürze, läßt sie in einer Stut dämpfen, bis sie weich werden, dreht den Hafen oft um, schwingt ihn bisweilen, damit sich die Aepfel nicht anlegen, und streut, wenn sie angerichtet werden, Zucker darauf. Man kan auch ein wenig Wein darauf schütten, und mit siedem lassen. Auch können die Aepfel geschält, gebacken und mit einer süßen Brühe angerichtet werden.

112. Und wie werden sie in einer rothen gesulzten Brühe gedämpft?

Man gießt an zeltige Weinbeer ein gut Theil süßen rothen Wein, läßt sie darinnen siedem, drückt selbige hernach durch ein Tüchlein, schält Aepfel, sticht die Buzen heraus, gießt den abgesottene Wein darüber und läßt sie siedem; wenn sie ein wenig übersotten sind, so werden sie heraus genommen, und anstatt des Buzens mit eingemachten Citronenschellen angefüllt, denn läßt man sie also ferner dämpfen, thut aber viel Zucker daran, sonst gestehet die Brühe nicht.

113. Wie pflegt man sie gefüllt zuzurichten?

Hierzu nimmt man mehrentheils grosse und harte Aepfel. Diese werden geschält, alsdann ausgehölet,

hört, der Kern heraus genommen, und mit kleinen Rosinlein ausgefüllt, in einen Tiegel gesetzt, Zucker und ein wenig Rosenwasser, auch Wein darüber gegeben. Hierauf deckt man den Tiegel zu, und läßt sie so lange, bis sie weich sind, darunter dämpfen.

## 114. Und wie gebacken?

Die Aepfel werden geschält und in Schelben geschnitten, hernach macht man einen Teig von ein wenig Mehl, Zucker und Milch, alsdann wird ein Tiegel mit Schmalz oder ausgewaschener Butter aufgesetzt, endlich werden die Aepfelstücke in den Teig gestückt, in die Pfanne oder Tiegel gelegt und darinnen gebacken. Ferner thut man sie in eine Schüssel, streut Zucker darüber.

## 115. Wie werden sie ferner gebraten?

Wenn man sie ganz braten will, so verfährt man damit folgender massen: Man läßt sich nemlich einen sogenannten Puzenstecher von Stahl machen, mit diesem nimmt man oben von den Aepfeln den Puzen samt dem Kern und ihrem Gehäuse heraus. Hierauf wird in dieses Loch frische Butter mit Zucker, worunter ein wenig Zimmet gemengt ist, gethan; denn werden die Aepfel in eine Casserole gesetzt, ein Kohlfener darunter gemacht, unter die Aepfel ein wenig Wein gegeben. Ueber den Wein macht man etliche hölzernen, worauf man die Aepfel legt, und sie also sanfte braten läßt. Wenn sie gebraten sind, setzt man sie zerstückt in eine Schüssel, begießt selbige mit brauner Butter, bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Sollte man aber den Puzen mit dem Kern nicht heraus nehmen, so müssen die Aepfel mit einem spitzen Messer

den  
Kesser rund  
len sie in de  
Saft. Od  
Man nimm  
auf wird de  
mit Zucker  
sie in einer  
einem Koh

116. W

Man  
und schneid  
Kernhäuser  
Mehl mit  
wenig Zuck  
kein Vest  
heiß, kehr  
sie in die he  
Die Aepfel  
Zucker best  
sen werden

117. W

Man  
pfel, die m  
gen den S  
ein Maß  
ven Aqua  
und ein n  
Feuer koch  
sie etwas

Messer rund herum bestochen werden; denn sonst braten sie in dem Braten auf und verlieren ihren besten Saft. Oder, sie können auch also gebraten werden: Man nimmt den Busen samt dem Kern heraus, hierauf wird das Loch mit rein gewaschenen Rosinen, die mit Zucker und Zimmet gemengt sind, gefüllt, deckt sie in einem Ziegel zu, und läßt sie gemächlich über einem Kohlfeuer braten.

116. Wie werden gebackene Aepfelschnitten  
verfertigt?

Man nimmt schöne grosse Aepfel, schält solche, und schneidet sie in etwas dicke Scheiben; sticht die Kernhäuser aus, alsdann rührt man einige Löffel voll Mehl mit ein wenig Wein, ein paar Eyer und ein wenig Zucker an, dieses darf nicht aufgehen, weil kein Gest darein kommt, denn macht man Butter heiß, kehrt die Aepfelscheiben in dem Teig um, thut sie in die heiße Butter, und läßt selbige also backen. Die Aepfel können auch vorher mit fein geriebenem Zucker bestreut, und darinnen ein wenig liegen gelassen werden, solches ist sehr gut.

117. Wie pflegt man Aepfel, oder Pommes  
a la Bourdaloue zuzurichten?

Man schält ein viertelhundert kleine Herrenäpfel, die man Pommes d'Alpis nennt, läßt an selbigen den Stiel sitzen, legt sie in eine Casserole, gießt ein Maas Burgunderwein und einen halben Schoppen Aquavit dazu, wirft auch ein gut Stück Zucker und ein wenig Butter hinein, läßt sie bey gelindem Feuer kochen. Wenn sie fast gar sind, so kocht man sie etwas stärker, bis der Sirup oder Zucker den Grad

Grad des Kochens erhält, den man Caramel nennt, alsdann nimmt man sie ab, und läßt sie erkalten. Hierauf werden dünne Pastetenboden von feinem Teige zubereitet, die Aepfel in Gestalt einer Taschen hinein gewickelt, daß der Stiel oben heraus stehe, ferner mit geklopftem Eye bestrichen, hernachmals vom Kopf bis zum Stiel mit schmalen Streifen von blätterlichem Teige umwickelt, wiederum mit geklopftem Eye bestrichen, in eine Tortenpfann gelegt, man läßt sie alsdann im Ofen gar werden, denn werden sie glacirt, wie die gefüllten Aepfel, ordentlich in eine Schüssel gesetzt, und zum Beygericht angerichtet.

118. Wie werden durre Aepfel gedämpft?

Man nimmt schöne gedörrte Aepfel, wäscht und setzt sie in Wein und ein wenig Wasser zu, läßt sie so lang sieden, bis sie weich werden, denn werden selbige in eine Schüssel gelegt, mit Zucker und Zimmt bestreut. Oder, sie werden statt des Weins, mit eingebrenntem Mehl und Wasser gesotten. Man kan auch Ruckbrod rösten, und die in Wasser gesottenen Aepfel damit überbrennen.

119. Wie pflegt man Birnen zu dämpfen?

Selbige werden geschält, die Stiel davon gethan, entweder ganz gelassen oder zerschnitten, alsdann im Schmalz geröstet, Wein daran gegossen, Zucker darein gestreut und gesotten; hierauf richtet man sie an, streut Zimmt darauf. Es kan auch ein wenig Birnsaft unter den Wein geschüttet werden, auch kan man die Birnen ungeschält kochen und Mehl daran brennen, wornach sie allein aufgetragen oder über Fleisch angerichtet werden können.

120. Wie

120. Wie werden sie gebacken?

Die Birnen werden gleichfalls abgeschält, in längliche Stücken geschnitten, und die Kernhäuser heraus gethan, alsdann mit ein wenig Wein und Zucker eingebeizt, und ein paar Stunden darin liegen lassen; hierauf auf einen Durchschlag geschüttet, damit sie abtriefen, ferner ein Zeig mit ein wenig Wein, ein paar Eiern, Zucker und etwas Mehl gemacht, und also in abgeklärter Butter eine Pfanne voll nach der andern gebacken, so sind sie recht.

121. Wie werden sie auf eine andere Art gekocht und gebacken?

Man schält selbige und läßt sie in Wein, aber nicht zu weich, kochen, alsdann nimmt man sie wieder heraus und läßt sie kalt werden. Unter der Zeit wird ein ganz weicher Zeig von Mehl, Zucker, Eyer und ein wenig Wein gemacht; hierauf tunkt man die abgekochten Birnen darein, und läßt sie in einem Tiegel oder Pfanne mit geschmolzener Butter dämpfen. Oder, die Birnen werden geschält, in Viertel geschnitten und das Kernhaus heraus genommen, die Butter in einem Tiegel geschmolzen, die Birnen darein gelegt und braun gebraten, hernach gießt man die Butter davon, und thut dagegen Wein, Zucker, Zimmet und kleine Rosinen daran, und dieses wird so lang geschmort, bis die Brühe dick ist, alsdann richtet man selbige an und streut Zucker und Zimmet darüber.

122. Wie werden sie gefüllt zugerichtet?

Die Birnen werden geschält, und so viel nöthig ist, ausgehöhlt; hernach backt man das Ausgehöhlte, worzu

worzu auch noch andere Birnen genommen werden können, thut klein geschnittene Mandeln, Corinten, Zucker, Zimmet und Muscatennuß dazu, füllt solches in die Birnen, macht die Plätzlein wieder darauf und besteckt sie mit Zimmet, damit die Fülle nicht heraus laufe. Hierauf wird ein dünnes Teiglein von Eyern, Mehl und Wein gemacht, denn zieht man die Birnen dadurch und backt sie fein gemächlich, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, oder macht eine Weinbrühe mit Zucker und Zimmet darüber.

123. Wie bratet man sie in der Asche?

Man nimmt gute Birnen, die nicht zu groß sind, nezt sie ein, schlägt sie in nasses Weß und läßt sie in der Asche weich braten; alsdann wird das obere Häutlein abgezogen, daß die Birnen schön ganz und die Stiele daran bleiben; hernach setzt man sie zusammen in eine Schüssel, daß die Stiele über sich stehen, besteckt sie mit Zimmet und mit länglich geschnittenen Mandeln oder Pistazien, daß sie wie ein Tigel aussehen, gießt spanischen Wein daran, streut Zucker darauf, deckt sie zu, und läßt sie auf Kohlen sieden. Wenn man sie zu Tische tragen will, werden sie mit Zucker, Cardemomen und Cubeben bestreut.

124. Wie werden sie aber geschmort oder geschweißet?

Die Birnen werden geschält, ganz und die Stiele daran gelassen, in einen platten Hafen gethan, ein paar Löffel voll Wasser oder Wein daran gegossen, Zucker und ein gut Stück Butter hinein gelegt; alsdann deckt man den Hafen fest zu, daß sie schmoren oder schweissen, so werden sie braun und bekommen eine

die dicklich  
gerührt we  
man sie an  
Zimmet b

125. W

Man  
ten, und g  
einander in  
ein wenig  
ander durch  
Zucker und  
Stück But  
macht wer  
darunter sch

126. U

Diese  
einen Hafen  
von den B  
Brockenbrod  
und wider  
Bäckschmal  
daran gesch  
schwingt es  
sotten sind,  
und läßt sie  
Brühelein  
ein wenig  
Kalb; oder

eine dickliche Brühe. Im kochen müssen sie oft umgerührt werden, daß sie nicht anbrennen, und wenn man sie angerichtet hat, werden sie mit Zucker und Zimmet bestreut.

125. Wie pflegt man Birn und Quitten zusammen zu kochen?

Man nimmt ohngefähr den dritten Theil Quitten, und zwey Drittel Birn, schält und kocht sie mit einander in kurzer Brühe, thut Butter, Corinten und ein wenig geriebene Semmel dazu, läßt es mit einander durchstosen, richtet sie an, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Es kan auch im Kochen ein Stück Butter dazu gethan, und so viel Brühe gemacht werden, daß man Scheiben von Rockenbrod darunter schneiden kan.

126. Und wie kocht man durre Birnen?

Diese werden gewaschen, hernach thut man in einen Hasen ein wenig Backschmalz, und die Hälfte von den Birnen, samt einer Hand voll geriebenem Rockenbrod, nach diesem die andere Hälfte der Birnen und wieder geriebenes Rockenbrod nebst ein wenig Backschmalz oben darauf; alsdann wird Wasser daran geschüttet, läßt es mit ein ander sieden, und schwingt es oft im Hasen herum. Wenn sie eingesotten sind, wird noch mehr Wasser dazu gegossen, und läßt sie ferner wohl einsieden damit es ein dickes Brühlein werde. Statt des Brods kan man auch ein wenig Mehl daran brennen, und sie denn über Kalb- oder Lammfleisch anrichten.

127. Wie kan man grüne oder frische Zwetschgen oder Pflaumen dämpfen?

Die Zwetschgen werden gewaschen und wieder abgeseiht, alsdann läßt man ein wenig Schmalz in einem Stollhafen herum laufen, schüttet die Zwetschgen darein, deckt sie zu, setzt sie über Kohle, dämpft sie, und schwingt sie oft herum, sie geben selbst eine Brühe und dämpfen gar bald.

128. Wie werden sie gebacken?

Man schält und schneidet die Zwetschgen auf, nimmt die Kerne heraus, und steckt geschälte Mandeln dagegen hinein. Hierauf wird ein Teig von Mehl, einem Ey, Zucker, Wein und Rosenwasser gemacht, denn zusammen geknetet, jeden Zwetschgen in ein Stücklein Teig gewickelt und wie Zwetschgen formirt; alsdann schmelzt man Butter in einem Siegel und läßt die Zwetschgen, die vorher in Teig gewickelt worden, darin backen.

129. Und wie werden sie gefüllt?

Es wird den frischen Zwetschgen die Haut abgezogen, und die Kernen also heraus gedruckt, daß sie kein grosses Loch bekommen, steckt abgezogene Mandeln oder Nistatten darein, hernach werden sie in einen Stollhafen gelegt, Wein darein geschüttet, gezuckert, läßt selbige sieden, daß sie eine dicke Brühe bekommen, richtet sie alsdann an, und streut Trisaret darauf.

130. Wie werden sie gekocht?

Die Zwetschgen werden sauber gewaschen, in einen

inen Hofe  
Stück Bu  
zu gelegt  
hernach wi  
sel gelegt,  
Zucker un  
Brühe da

131. U

Die  
find, im  
terdessen  
Schmalz,  
gen darau  
brühe etw  
noch einen  
Wein dar  
darauf stre  
gebrannt w

132. W

Die  
von einande  
im Wasser  
gesetzt, mit  
Zucker, au  
than, hier  
und bestreu

133. W

Sie r  
schritten,  
dämpft, zu

einen Hafen gethan, Wein daran geschüttet, ein Stück Butter, auch Nägelein und etwas Zucker dazu gelegt, nachdem sie sauer sind, denn gar gekocht; hernach wird weisses Brod geröstet und in eine Schüssel gelegt, die Zwetschgen darüber angerichtet und mit Zucker und Zimmet bestreut. Es muß aber so viel Brühe daran seyn, daß die Semmel weich wird.

131. Und wie kocht man durre Zwetschgen?

Die Zwetschgen werden, wenn sie gewaschen sind, im Wasser zugeseht und wohl eingefotten. Unterdessen röstet man weisses Brod schön gelb im Schmalz, legt solches in die Schüssel und die Zwetschgen darauf, hernach gießt man von der Zwetschgenbrühe etwas darüber, und läßt selbige auf Kohlen noch einen Ball thun. Wer will, kan ein wenig Wein darauf spritzen, und zuletzt Zucker oder Trisaneet darauf streuen. Es kan auch ein wenig Mehl daran gebrannt werden.

132. Wie pflegt man die Quitten zu kochen?

Die Quitten werden geschält und in der Mitte von einander geschnitten, die Kerne heraus gethan, im Wasser halb abgekocht, alsdann in eine Schüssel geseht, mit Mandeln besteckt, ein wenig Wein und Zucker, auch Kirschen- oder Maulbeersaft daran gethan, hierauf läßt man sie auf Kohlen gar sieden, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

133. Wie kocht man sie wie gelbe Rüben?

Sie werden wie gelbe Rüben geschält und geschnitten, ein wenig im Schmalz geröstet und gedämpft, zuvor aber abgezogene Mandeln länglich geschnitten.

R r

schnit

schnitten, Rosinen ausgekörnet, und wenn die Quitten ein wenig geröstet, so thut man diese Mandeln und Rosinen, wie auch Zucker, Zimmet und Weinbeerlein dazu, gießt Wein darein, und läßt sie noch eine Weile mit einander sieden. Wenn man will, kan auch ein wenig Safran daran gethan werden. Wenn sie angerichtet sind, streut man Zucker und Zimmet darauf.

## 134. Wie werden sie gedämpft zugerichtet?

Die Quitten werden geschält, die Buzen und Kerne heraus genommen, in 2 oder 4 Theile geschnitten, in einen Stollhafen gelegt, auch nach Belieben, rother oder weißer Wein daran geschüttet, aber doch nicht zuviel, denn wohl gezuckert, in eine Blut gesetzt und stark gesotten, bis sie weich sind; hierauf legt man Kohlen auf die Stürze, daß sie schön braun und die Brühe dicklich werde, und wendet sie um. Zuletzt, wenn sie angericht sind, werden sie mit abgezogenen Mandeln und Pistazien, so zuvor in Rosenwasser gelegt worden, besteckt, und mit ein wenig Trisacnet bestreut. Oder, man schält die Quitten, gießt Wein und ein wenig Wasser daran, zuckert sie wohl, bindet ein wenig Quittenkern in ein Tüchlein, läßt sie sieden, bis sich die Brühe sulzet und die Quitten weich werden, hernach richtet man sie in eine Schüssel an, streut Citronenschalen darauf, oder besteckt sie mit klein überzogenen Zucker, Zimmet oder länglicht geschnittenen Mandeln, oder Pistazien. Will man aber, daß die Quitten roth sehen sollen, so wird anstatt des Wassers Quittensaft dazu genommen, und läßt sie sodann dämpfen.

135. Und wie werden sie gefüllt gemacht?

Man nimmt schöne grosse Quitten, schält sie, schneidet oben einen grossen Deckel herab, nimmt die Kerne davon und höhlet sie ein wenig aus; indessen wird eine Fülle mit gehackten oder gestoffenen Mandeln, Weinbeeren oder Corinthen, auch Zucker und Zimmet angemacht, und mit guten Wein angefeuchtet. Oder, man kan auch die Fülle mit gehackten Mandeln machen, aber ein wenig weiß geriebenes Brod im Zucker schön gelblich rösten, und mit eingemachten würflich geschnittenen Citronat und Citronenschalen darunter rühren, mit guten süßen Wein anfeuchten, ein Trisanet, oder Zucker, Zimmet und ander gutes Gewürz darunter mischen, und sodann eine von diesen beyden Füllen in die ausgehöhlte Quitten thun, und daß abgeschnittene Plätzlein wieder darüber machen. Hierauf werden diese Quitten in einen Stollhafen gesetzt, und so viel Wein daran gegossen, daß sie darin sieden können; wenn sie halb gesotten sind, streut man Zucker und Zimmet darein, läßt sie gar einsieden und richtet sie an, setzt aber die Deckel in die Höhe und streut Zucker und Zimmet darauf. Die Quitten können auch geschält, von einander geschnitten, und wie die Apricosen und Pfersiche gefüllt, und denn in Wein gedämpft werden.

136. Wie werden die Pfersiche gedämpft zubereitet?

Man gießt an die Pfersiche Malvasier, streut Zucker darein, und läßt sie sieden, aber nicht zu lang. Wenn sie angerichtet werden, kan man sie mit Zucker und Zimmet, oder mit einem Trisanet bestreuen, oder

sie können auch halb von einander geschnitten, geschält, in einer Schüssel gedämpft, und wie die Apriosen gefüllt werden. Es sind aber die rothen Pflaumen besonders schön zu dämpfen, weil sie eine rothe Brühe geben.

## 137. Und wie die Prunellen oder Zibeben?

Die Prunellen werden gewaschen, im Wein zugekocht und eine Weile gesotten, hernach streut man Zucker, und wenn sie angerichtet, und man will, klein geschnittene Citronenschalen darauf. Oder, nachdem die Prunellen oder Zibeben reinlich gewaschen und ausgekörnet sind, können selbe erstlich in Zucker und Wein abgedämpft werden. Indessen hact man abgezogene Mandeln, reibt ein wenig weißes Brod, thut es mit geriebenem Zucker in ein Pfännlein, und röstet es, mischet Zucker, Zimmet und Cardamomen, wie auch würflicht geschnittenen Citronat und eingemachte Citronen- und Pomeranzenschalen darein, rührt alles wohl durch einander, und feuchtet sie mit Wein, darinnen die Prunellen oder Zibeben gedämpft worden, an; alsdann legt man diese Fülle zu unterst in die Schüssel, und die Prunellen oder Zibeben ordentlich darauf, damit das Gehäck ganz bedeckt werde, streut Zucker und Zimmet darauf, und bedeckt es oben mit Citronen- und Pomeranzenschalen; schön Bögenweiß geschnitten, darzwischen aber können sie mit länglich geschnittenen Mandeln oder aber mit Pistazien besetzt werden.

## 138. Wie richtet man geröstete Kirschen oder Weichseln zu?

Man legt gedörnte Kirschen in Wein, läßt sie aufquellen, bratet sie in Butter, schneidet Semmeln  
in

in Schnitt  
Kirschen  
denn wird  
es durch  
wird Zim  
so darf n  
Weise kö  
zugerichte

139.

Die  
geköpft,  
wohl, un  
weißes  
stet, her  
Schüssel g  
zuletzt mit

140. W  
ner

Man  
ein gut  
wenig  
die abge  
daß sie ni  
Mandelfü  
den, zube  
fel in eine  
Weichsel  
Brühe, d  
mächtig  
deln oder

in Schnitten, wie zu einer Suppe, thut sie zu den Kirschen in die Butter, läßt es mit einander braten, denn wird ein wenig Wein daran geschüttet, und läßt es durchkochen. Wenn sie angerichtet werden sollen, wird Zimmet darüber gestreut. Sind sie aber frisch, so darf man sie nicht in Wein legen. Auf diese Weise können auch die Amarellen oder saure Kirschen zugerichtet werden.

139. Wie werden sie mit gerösteterem Brod zugerichtet?

Die Stiele werden von frischen Weichseln abgezopft, hernach gießt man Wein daran, zuckert sie wohl, und läßt sie einen Sud thun; alsdann wird weißes Brod würflich geschnitten, im Schmalz geröstet, hernach aus dem Smalz genommen, in eine Schüssel gelegt, die Weichseln darüber angerichtet, und zuletzt mit Zucker und Trisanet bestreut.

140. Wie kan man aufgesetzte Weichseln in einer Schüssel wie eine Torte machen?

Man zopft die Weichseln von den Stielen, thut ein gut Theil Zucker in ein Pfännlein, gießt ein klein wenig Wein daran, läßt den Zucker zergehen, und die abgezopften Weichseln darinnen dämpfen, doch, daß sie nicht zu weich werden; zuvor aber wird eine Mandelfülle, wie bey den Prunellen gemeldet worden, zubereitet, solches drückt man fest mit einem Löffel in eine Schüssel, und setzt die obgedachte gedämpfte Weichseln artig in der Runde herum, und gießt die Brühe, darin die Weichseln gedämpft worden, gemächlich hinein; alsdann bestecke man sie mit Mandeln oder Pistazien, wie auch mit zierlich geschnittenen

Bögen von eingemachten Citronen, und Pomeranzenschalen, und streue, so es beliebig, Trisanet darauf.

## 141. Wie werden sie gedämpft?

Man nimmt Weichseln, sie seyen frisch oder dürr, doch müssen die dürren Weichseln zuvor gewaschen werden, alsdenn setzt man sie im Wein und Zucker zu, läßt sie kochen, daß sie eine dicke Brühe bekommen, und streut Zucker und Zimmet darauf.

## 142. Wie richtet man Kirsch-Semmel zu?

Man reibt die Rinde davon und läßt die Semmel im Rahm weichen, denn wird sie im Schmalz geröstet, in eine Schüssel gelegt, mit geschnittenen Mandeln besteckt, und mit Zucker und Zimmet bestreut. Unterdessen stoßt man Kirschen, drückt sie durch, thut Zucker und Zimmet dazu, läßt sie aufkochen, und gießt solche auf die Semmel, so ist es recht.

## 143. Wie kan man Kirschen, oder Weichsel-Trauben machen?

Man nimmt vor einen Kreuzer geriebenes weiß Brod, einen Schoppen Wein, Zucker, Zimmet, 5 Eyer und 2 Eyerweiß, quirlt es unter einander, zupft 100 Kirschen fein trocken ab, thut sie dazu, mengt es wohl durch einander, läßt hernach Schmalz in einer eisernen Pfanne, die keine Stollen und eine gleiche Weite hat, recht heiß werden, schüttet das obige darein, und gibt ihm rund herum Feuer, wie einen Eyer-Tuchen; wenn es eine Weile gebacken, und man es oben mit Eyerdotter bestrichen hat, so wird eine flache Stürze mit Kohlen darauf gelegt, man muß aber zu sehen, daß es sich nicht anhängt, oder schwarz werde.

Wenn

wenn er nun ohngefehr anderthalb Stunden gebacken, so wird er sein sachte, wie ein Eyerluchen, umgewendet. Ist nicht Schmalz genug, so kan noch mehr in die Pfanne gethan, solcher wieder darein gelegt, noch eine halbe Stunde gebacken, und ihm oben und neben herum wieder Feuer gegeben werden. Hernach läßt man ihne eine Viertelstunde lang in halb Wein und halb Wasser sieden, streut Zucker und Zimmet darauf.

144. Wie pfllegt man die Johannisbeer zu kochen?

Sie können auf eben die Art, wie die Kirschen zugerichtet werden, es kosten aber selbige viel Zucker.

145. Wie werden die Hagebutten oder Hieseln gedämpft zugericht?

Die Hagebutten oder Hieseln werden ausgekörnet, alsdann gießt man Wein und ein wenig Wasser daran, zuckert und sehet sie auf Kohlen, läßt selbige dämpfen. Die durren Hagebutten können auch auf diese Art gedämpft werden.

146. Wie kocht man die Stachelbeere?

Von den Stachelbeere muß man die Stenael und Blüte abmachen, alsdann in kochendem Wasser ein wenig abbrühen, daß sie nur eben die Farbe verlieren, aber ja nicht mit dem Wasser kochen lassen, sonst zerfallen und vermüsen sie zu sehr, denn auf einen durchschlag geschüttet, daß sie abtropfen, hernach in eine breite eiserne Pfanne oder verzinnte Casserole gethan, nebst einem guten Theil Zucker, ein paar Löffel voll Wein, ein Stücklein Butter, und, so es

R r 4

belle

bellebig, auch gestossenen Zimmet und ganz fein gehackte Citronenschalen; solches setzet man zusammen auf gelindes Kohlfener, läst es ein wenig durchschwitzen, und zuletzt schlägt man ein paar Eyerdotter mit ganz wenig Wasser, oder so auf den Stachelbeeren etwas Nasses übrig ist, allein, legtret dieselben damit ab, oder macht sie sämig. Man muß aber ein wenig behende damit umgehen, daß sie nicht zerbrechen, so sind sie recht und gut bey allerhand Braten, oder wobey man sonst will, zu geben. Auch kan ein wenig braun Mehl gemacht, ein wenig Wein und Wasser, nebst Zucker, so viel als nöthig ist, ingleichem Zimmet und Citronenschalen daran gethan, solches zusammen durchgekocht, hernach die abgebrüheten Stachelbeere darein gelegt, auf gelindem Feuer ein wenig durchgekocht werden, so sind sie auch recht. Auch kan man eine gelbe Brühe machen, nehmlich etwas ausgewaschene Butter, ein wenig Mehl und ein paar Eyerdotter zusammen durchkneten, auch Zimmet und Citronenschalen, etwas viel Zucker darein thun, solches mit halb Wein und Wasser abrühren. Hernach können die abgebrüheten Stachelbeere auch darzu hinein gethan, denn zugedeckt werden, und zuletzt läst man sie auf Kohlfener ein wenig durchziehen, so sind sie auch recht schön und gut.

## 147. Wie werden sie gedämpft?

Die Stachelbeere werden gewaschen, die Bügen und Stiel davon geschnitten, in ein Häfelein geschüttet, ein wenig Wein darüber gegossen, wohl gezuckert, und denn läst man die Beerlein also darinnen dämpfen, hernach richtet man sie in eine Schüssel

sel an und  
Zimmet  
148.

Die  
ander ge  
nommen  
in einer  
net dare  
ter, zule  
Wamgu

Ma  
ander,  
schneidet  
Löffel voll  
ein wenig  
Zucker u  
se Fülle  
schütter  
Eyer sied  
Citronen  
hernach  
über ein  
den.

15  
Die  
Der gef  
sene Man  
ter gerhar

sel an und streut gestoffene und mit Zucker vermischten Zimmet darauf.

148. Wie werden die Apricosen gedämpfte zugerichtet?

Die Apricosen werden geschält, halb von einander geschnitten, und denn die Kernen herausgenommen, hernach gießt man Wein daran, läßt sie in einer Schüssel dämpfen, streut Zucker und Zisomet darein, schneidet Mandeln oder Pistazien darunter, zuletzt aber besteckt man sie mit kleinen Stengeln Bisanzucker.

149. Und wie gefüllt?

Man zieht die Haut ab, schneidet sie von einander, nimmt die Kern heraus, stößt Mandeln, schneidet Rosinen klein darunter, röstet hierauf einen Löffel voll Semmelmehl in Butter oder Zucker, gießt ein wenig süßen Wein oder Rosenwasser daran, streut Zucker und Zimmet darein. Alsdann füllt man diese Fülle in die Apricosen, setzt sie in eine Schüssel, schüttet Wein darzu, läßt sie so lange als welche Eier sieden, trägt selbige zu Tische. Es können auch Citronenschellen klein geschnitten und daran gethan, hernach die gerheilten und gestellten Apricosen wieder über einander gelegt, und in Wein aufgefotten werden.

150. Wie kocht man die Citronen?

Die Citronen werden in der Mitte von einander geschnitten, das Mark heraus genommen, gestossene Mandeln, Zucker, Zimmet und Gewürz darunter gethan, in die Citronen gefüllt, mit dem weißen

vom Ey bestrichen, langsam abgebacken, alsdann nimmt man Zucker, Zimmet, auch süßen Wein, macht hiervon eine Brühe, richtet sie darüber an.

## 151. Und wie die Pomeranzen?

Man nehme süße Pomeranzen, siede sie eine gute Weile ganz in Wein; wenn sie nun gesotten, so thue man sie heraus, und schäle selbige, doch also, daß die Schale davon bleibe, setze sie hierauf in eine Schüssel, schütte Malvasier oder Zucker dazu, setze sie auf Kohlen, lasse sie kochen, und streu Zucker und Zimmet darauf, so sind sie recht und gut.

## 152. Wie werden die Castanien gebraten?

Man nimmt die Castanien, macht auf der Seite ein Schnittlein darein, damit sie im Braten nicht aufspringen, legt sie in einen Brat- oder Backofen, oder, welches noch besser ist, in einen löcherichten Hasfen oder Pfanne, setzt diese über eine starke Glut, wendet die Castanien öfters um, sieht auch zu, ob sie weich und etwas hellbraun sind. Wenn sie nun gebraten worden, werden sie heraus genommen, die äußerliche braune Schelfen davon abgeschält und auf den Tisch gegeben. Will man eine Brühe darüber haben, so werden sie in eine Schüssel gelegt, Zucker, Rosen- und Pomeranzenwasser darüber gethan und aufgesotten, sodann mit Zimmet bestreut; oder, sie werden gesotten und gepuzt, hernach thut man Wein, Pomeranzenmark, Zucker und Zimmet dazu, und läßt sie aufsieden.

## 153. Wie pflegt man die Datteln zu dämpfen?

Die Datteln werden aufgeschnitten, die Kerne heraus genommen, das inwendige weiße Häutlein davon

davon gezogen, Wein daran geschütt, ein wenig Zucker und Zimmt darein gestreut, auf Kohlen gedämpft. Oder, man röst sie erst im Schmalz, richtet sie dann mit der bey den Citronen beschriebenen Brühe zu, so sind sie auch recht und gut.

## XV. Abschnitt.

### Von allerhand Eyer - Speisen.

#### 1. Wie werden eingerührte Eyer im Schmalz zubereitet?

Man nimmt so viel Eyer, als man will, schlägt selbige in ein Häfelein, salzt und zerklöpft sie wohl, alsdann wird ein Kochlöffelgen voll Mehl darunter gerührt; wiewohl es auch ohne Mehl gemacht werden kan; hernach thut man ohngefehr so viel als eines Eyes groß frisches Schmalz in ein Pfännlein, läßt es zergehen, schütt sodann die Eyer darein, hält es über das Feuer, klopft sie wohl, rührt solche fleißig mit einem Kochlöffel, damit sie nicht hart oder knockericht werden, bey dem Anrichten wird Ingber und Muscatenblütze darauf gestreut. So es gefällig, kan auch unter die zerklöpften Eyer, ehe man sie in das Schmalz thut, gehacktes Peterfillenkraut oder Schnittlauch gerührt werden.

#### 2. Und wie mit Bratwürsten und Schinken.

Es werden frische oder geräucherte Bratwürst oder Schinken in Scheiben geschnitten, und in einer Manne