

# **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, 1770**

XXI. Abschnitt. Von einigen guten Salläten, Eßigen, Salsen und Tunken.

**urn:nbn:de:bsz:31-55020**

## XXI. Abschnitt.

Von einigen guten Salläten, Eßigen,  
Salsen und Tunken.1. Wie wird ein Endivien-Sallat zurechte  
gemacht?

Diesen Sallat muß man sauber ausklauben, zierlich zerreißen, eine Weile ins Wasser legen, damit das Bittere heraus gezogen wird, alsdann mit Eßig, Del, ein wenig Salz oder Zucker anmachen, den Schüsselrand mit fein ausgestochenen Citronenpläken belegen, und den Sallat mit Granatäpfelkörnern bestreuen.

## 2. Wie ein Garten-Salat?

Dem Garten-Sallat werden unten die Störzlein mit den kleinen Blättlein abgeschnitten, hernach pflegt man selbigen sauber auszuklauben und zu waschen, ferner kleine grüne Zwiebeln darunter zu schneiden, alsdann den Sallat recht aus dem Wasser zu schwingen, mit Salz und Pfeffer zu würzen, wie auch mit Eßig und Del anzumachen, und denselben zierlich auf eine Schüssel zu häufen. Nach diesem kann man einige hart gefottene Eyer schälen, sie Viertelweise schneiden, ein wenig Salz und Pfeffer darauf streuen und den Sallat damit belegen. Oder, wenn man es noch zierlicher machen will, muß man die hart gefottene Eyerdotter nebst dem Weißen, jedoch jedes besonders klein zerhacken, einen Kranz davon um den Schüs-

Schüsselrand verfertigen, auch einen solchen Sallat mit Borrageu oder Ochsenblümlein bestreuen, so ist es auch recht.

### 3. Wie ein Feld- oder Schaafmäuler-Sallat?

Nachdem selbiger sauber ausgeklaubt und die Storzeln davon gemacht worden, wird dieser Sallat gewaschen, mit Del und Eßig angemacht, eine Zwiebel recht klein darunter gehackt, solcher mit halb ausgeschnittenen Citronenplägen belegt, mit würflicht geschnittenen Citronenschalen bestreut, der Schüsselrand mit Herzwweiß geschlossenen Sardellen nebst in 4 Theil zerschnittenen Citronen hübsch ausgeziert.

### 4. Wie ein Häuptleins-Sallat?

Man klaubt von einem grossen Garten-Sallat, welcher sich als ein Krauthaupt zu schleffen pflegt, das schönste und krauseste heraus, schneidet die Herzlein halb entzwey, oder auch in 4 Theile, nachdem sie groß oder klein sind, wäscht den Sallat aus frischem Wasser, würzt ihn mit Salz und Pfeffer, schüttet Eßig und Del daran, richtet das Krause in eine Schüssel fein hoch auf, belegt solches über und über mit den zerteilten Herzlein,erspaltet auch schöne grüne Zwiebeln der Länge nach in 4 Theile, doch also, daß sie hinten aneinander hangen bleiben, zerreißt selbige von oben an bis unten aus mit einem subtilen Messer, wirft sie in frisches Wasser, damit sie kraus werden, legt sie alsdann wechselsweise zwischen die obige Herzlein, legt auch hart gesortene und in 4 Theil zerschnittene Eyer unten um den Sallat herum, hackt von diesen Eyern einige klein und bestreut den Rand der Schüssel damit, so ist es recht gut.

## 5. Wie ein Lattich, Sallat?

Wann man vorher von dem Lattich das schönste und gelbste ausgeklaubt und die grossen Adern davon geschnitten hat, wird selbiger in frisch Wasser gelegt, wohl ausgeschwungen, mit Eßig und Del an gemacht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, oder auch mit Wein benezt, gezuckert, auch wenn man will, mit Citronen- oder Roseneßig besprenget, in einer Schüssel zierlich aufgehäufelt, mit Borragenblümlein und klein geschnittenen Citronenschalen bestreut und so auf den Tisch gegeben.

## 6. Wie ein Wegwarten- oder Zichoriensallat?

Die Zichorienwurzeln werden sauber gereinigt, in die Länge zart gespalten, der Kern heraus gemacht, einige Stunden ins Wasser gelegt, daß das Bittere heraus zieht, alle Stunden mit frischem Wasser übergossen, hernach gekocht, und wie Spargelsallat zu rechte gemacht.

## 7. Wie Scorzoneren-Sallat?

Diese Wurzeln werden geschält, einmal überkocht, die fäden heraus gezogen, mit Eßig, Del, Salz und Pfeffer angemacht.

## 8. Wie ein Kraut-Sallat?

Zu diesem Sallat müssen zarte, sowol rothe als weisse Krauthauptlein genommen, die starken Adern heraus geschnitten, selbige fest zusammen gewickelt und so klein, als nur immer möglich, geschnitten werden. Hierauf kann man einige Stunden vor dem Essen Eßig daran schütten, diesen Sallat wohl pfeffern und ihn nach Gurdünken ölen, so wird er recht seyn.

9. Wie

## 9. Wie wird dieser Sallat aber warm zugerichtet?

Wenn das Kraut vorher zart geschnitten, kan solches nur mit einem einigen Ball abgessotten, abgeseiht, kalt gemacht und wie der andere Sallat, mit Del und Eßig angemacht werden. Oder: Man nehme Eßig und würflicht geschnittenen Speck, mache solches mit einander siedend, schütte es über das vorher an einen warmen Ort gestellte Kraut und gebe es so auf den Tisch.

## 10. Wie Sellerie-Sallat?

Hiezu werden die stärksten Wurzeln genommen, sauber gepuzt und das feinste Kraut daran gelassen, alsdann diese Wurzeln so zart als man kan, Scheibenweise geschnitten, durch das Kraut durchgerissen, die Scheiben gewaschen und mit einer Nadel das Kraut durchsticht, daß es recht krause werde, zuletzt die Scheiben in eine Schüssel gelegt, mit Eßig, Baumöl, Salz und Pfeffer angemacht; wer will kann auch die Scheiben ein wenig vorher im Wasser einen Ball thun lassen.

## 11. Wie einen Sallat von Brunnen-Kresse?

Nachdem vorher die größtesten Stiele von der Brunnenkresse herab geklaubet worden, muß sie wohl gewaschen, alsdann mit Eßig und Del angemacht, und ein wenig gezuckert werden. Oder wenn es beliebig kann dieser Sallat auch mit Wegwarten- und Krautsallat untermischt und fein zierlich zusammen in eine Schüssel angerichtet werden.

## 12. Wie ferner ein Sallat von Peterfilienwurzeln.

Die Peterfilienwurzeln müssen geschabt, dünne und

und zwar fast halben Fingers lang geschnitten, ein wenig im Wasser abgekocht, auf einen Selher gelegt, damit sie abseihen und kalt werden, endlich wie ein anderer Sallat zugerichtet und aufgetragen werden.

## 13. Wie ein Sallat von Wegwartensprößlein.

Man pflegt das Weiße wie auch die Spitzgen von diesen Sprößlein und das übrige wie man es selbst verlangt ein wenig hinweg zu schneiden, selbige in frisches Wasser zu legen, eine zeitlang bis nemlich die Bitterkeit herausgezogen ist, darin liegen zu lassen, zu waschen und mit Eßig und Baumöl, wie einen andern Sallat anzumachen. Oder: Es können auch die Stäudlein, wenn sie kurz an einander sind, zuvor eine Welle in Eßig, Salz und Pfeffer gethan, wohl darin geschwungen, hernach, wenn sie eben auf den Tisch gesetzt werden sollen, wie Spargel in eine Schüssel gelegt und wie einen andern Sallat, mit Del ferner zugerichtet werden.

## 14. Wie ein Portulak Sallat?

Die Portulakblätter werden fein sauber zusammen gelesen, gewaschen, zwischen zweyen Schüsseln mit Salz geschlagen, auf eben die Weise, wie mit den Cucumern verfahren wird, endlich mit Eßig, Del und Pfeffer angemacht.

## 15. Wie aber von Portulak Stengeln?

Die Stengel müssen an der Erden weggeschnitten, sowol die Blätter als die Haut davon gethan, die Stengel ohngefähr so lang als Spargel geschnitten, also gesotten und eben so wie der Spargel zugerichtet werden.

## 16. Wie kann man einen guten Kräuter-Sallat zurechte machen?

Man nehme frische und gesunde Kräuter, als z. E. Löffelkraut, Gartenkresse, Sauerampfer, Gartenfallat, Boragen, Pfefferkraut, Tausendschön, Nellen, Melissengiptel, Fenchelkraut, Kayersallat, Zuckerrüblein, Schlüsselblumen, gelben Viol, dicke Negeleinblumen u. s. f. durchklaube, wasche und mache sie mit Del und Eßig wie einen andern Sallat an. Soll dieser Sallat recht gut gemacht werden, kan man sich anstatt des Weinessigs eines Rosenessigs bedienen, selbigen ein wenig zuckern ihn in die Mitte und andere Sallate herum legen, so ist es auch gut.

## 17. Wie einen Spargel-Sallat?

Es muß vorher das Weiße von dem Spargel abgeschnitten werden, alsdann wird er gewaschen im Wasser, welches gehörig gesalzen ist, abgekocht, bis er weich ist, hernach in kaltes Wasser gethan, damit er wieder etwas hart werde, endlich ordentlich in eine Schüssel gelegt und zwar also, daß die Spizen einwärts zu liegen kommen, Salz und Pfeffer darüber gestreut, Eßig und Baumöl über gegossen, auch mit klein geschnittenen Citronschalen bestreut. Von dem kleinen und dünnen Spargel aber, welcher nicht wohl in ganzen Stengeln aufgesetzt werden kan, wird das Weiße völlig abgebrochen und wie das andere zubereitet, hierauf selbiger entweder allein in eine Schüssel gethan, oder von andern beliebigen Salläten ein Kranz herum gemacht und mit Citronenschalen bestreut.

## 18. Wie einen Hopfen-Sallat?

Es kann selbiger wie der Sallat von kleinen Spargeln

Spargeln zugerichtet werden, nur muß man ihn nicht abbrechen, sondern oben wie den grossen Spargel, ein wenig abschneiden und die unsaubern Blättlein davon abschaben. Zu diesem Sallat pflegt man auch Feldsallat anzumachen und eine feine grosse Blumenkohlstaude in die Mitte der Schüssel, alsdann den Feldsallat um selbige, ganz zu äusserst aber den Hopfensallat wie einen Kranz in die Runde herum zu legen, zuletzt mit klein geschnittenen Citronenschalen zu überstreuen und auszulieren.

## 19. Wie von Blumenkohl?

Der Blumenkohl wird nebst den Stielen vorher abgeschält, sauber gepußt, in frisches Wasser gelegt und nachdem die Stiele vorher unter den Blumen abgeschnitten worden, solcher mit den Blumen in längliche Stückgen geschnitten, doch kann er auch ganz gelassen werden, hernach in kochend Wasser gethan und gesotten, bis er weich ist. Wenn er nun bald weich ist, muß man ihn erst salzen, Kalt werden lassen, Eßig, Baumöl und Pfeffer darüber schütten, so ist er gut.

## 20. Wie von Artischocken?

Man nehme hübsche grosse Artischocken, wässere und siede sie weich, mache die innwendigen Blätter nebst dem haarigten heraus, lasse aber die äussersten Blätter daran, hierauf lege man diese Artischockenkörnlein in eine Schüssel, mische Eßig, Baumöl und Pfeffer unter einander, schütte es darüber her, lasse es also eine Weile darüber stehen, bis die Artischocken die Kraft ein wenig davon abziehen; endlich lege man allerley grünen oder Kräutersallat, auch kleine Kapern, Oliven, oder was sonst beliebig, hinein



ein und bestreue solche mit klein geschnittenen Citronenschalen.

21. Wie wird aber ein gemeiner Artischockens Sallat zugerichtet?

Die Artischocken werden gepuzt, in Wasser und Salz weich gesotten, in der Mitte von einander geschnitten, innwendig das Rauhe heraus gethan, alsdann in eine Schüssel in der Runde herum gelegt, ein wenig gesalzen, mit Pfeffer gewürzt und mit vielem Eßig und Baumöl begossen.

22. Wie einen Sallat von welschem Kohl?

Man muß die innwendigen Krausen Hauptlein vom welschen Kohl nehmen, selbige sauber waschen, sie in siedendem Wasser, welches vorher gesalzen worden, zusehen, weich sieden lassen, in ein Sallatbeken schütten, frisches Wasser darüber glessen, sie hernach wenn sie wohl verseibet, in eine Schüssel legen, Eßig und Baumöl darüber glessen, Pfeffer darauf streuen, sie noch einigemal übergiessen, damit es alles wohl durchdringen möge, alsdann auf den Tisch geben.

23. Wie ein Sallat von Rapunzeln?

Die Rapunzeln werden geschält, gesalzen und mit Eßig und Baumöl angemacht, oder vorher mit Kraut und Wurzel gekocht und wenn sie kalt, gleichfalls mit Eßig, Pfeffer und Baumöl zugerichtet.

24. Wie von grünen Bohnen?

Denen Bohnen werden die Adern auf beyden Seiten abgezogen, recht schief und zart geschnitten, mit Salzwasser weich gekocht, alsdann läßt man sie kalt werden

werden und machyt sie mit Eßig, Baumöl und Pfeffer fein an.

25. Wie ein Rettich-Sallat?

Die Rettiche werden geschält, Scheibenweß geschnitten, mit Eßig, Baumöl, Pfeffer und Salz angemacht. Es können auch diese Rettichscheiblein erst eingesalzen, vom Wasser abgeseiht und alsdann auf obgemeldte Art zugerichtet werden.

26. Wie ein Cucumern-Sallat?

Von diesen nimmt man so viel als man nöthig hat, hobelt sie auf einem Sallathobel in dünne Scheibgen, vermengt diese Scheibgen alsdann stark mit Salz, läßt sie mit dem Salze eine Weile darinnen stehen, hierauf preßt man sie stark, damit das Wasser heraus kommt, ferner schüttet man Eßig daran und läßt sie ebenfalls eine Weile darin liegen, zuletzt drückt man den Eßig wieder heraus, und macht sie mit Eßig, Pfeffer und Baumöl an, so giebt es einen waekern Sallat.

27. Wie einen Sallat von blauen Kohlsprößlein.

Die blaue Kohlsprößlein oder Herzlein müssen sauber gewaschen, in siedendem Wasser zugefetzt, gesalzen und weich gesotten werden, hernach kan man das Wasser davon abseihen, sie kalt werden lassen und sie hernach mit Eßig, Baumöl und Pfeffer angemachen.

28. Wie ferner ein Sallat von rothen Rüben.

Diese pflegt man weich zu kochen, zu schälen, in Scheiben zu schneiden, Eßig oder auch ein wenig von der Brühe, darin sie abgeseht worden, daran zu schütten

Schütten und zwar daß die Brühe darüber gehe. Nach diesem wird Meerrettig würflicht geschnitten, mit ein wenig Anis, Coriander und Fenchel bestreut, alsdann alles wohl unter einander geschwungen, eine Weile stehen lassen und nach Belieben zum Fleisch oder Gebratenen auf den Tisch gegeben.

## 29. Wie ein Kardus : Sallat ?

Den Kardus muß man sauber puzen, die Haut herab ziehen und ordentliche Stückgen daraus schneiden, eine Weile in frisches Wasser legen, alsdann in siedendem Wasser zusetzen, ein wenig salzen, weich sieden lassen, hierauf das Wasser davon abseihen, ihn in frisches Wasser thun, wieder heraus nehmen, denn wohl abseihen lassen, Eßig und Baumöl, wie an einen andern Sallat schütten, und Pfeffer darauf streuen. Ein solcher Sallat darf wohl eine geraume Zeit vor dem Essen angemacht und mit Eßig und Baumöl zuvor ein- bis zweymal übergossen werden, damit selbiger in dem Eßig und Baumöl auch ein wenig liegen bleiben könne.

## 30. Wie einen Tarruffel-Sallat?

Die Tarruffeln werden gekocht und geschält, als wenn sie mit einer Brühe zugerichtet werden sollten und wenn sie kalt, mit Eßig, Pfeffer und Baumöl angemacht, so sind sie recht.

## 31. Wie einen Hollunderblüch-Sallat?

Wenn der Hollunder noch nicht aufgegangen, sondern noch auf zarten Stengeln in ganz kleinen und grünen Knospen stehet, muß solcher gesammelt, abgekocht, gesalzen und wie der Spargel zugerichtet werden.

H h H h

32.

## 32. Wie ein Zwiebel-Sallat?

Hlezu nehme man grosse Zwiebeln, brate sie mit den Schelfen bey anderthalb Stunden lang hübsch langsam auf heisser Asche, schäle hierauf die äusserste 2 oder 3 Schelfen herab, das andere aber zerschneide man ein wenig, lege es ringsherum in eine Schüssel, schütte Wein daran, daß er fast über die Zwiebeln gehet, wie auch einen guten Theil Baumöl, salze und zuckere sie auch wohl, streue Corinthen darauf, lasse alles zusammen, so lange als harte Eyer in stetem Sud fieden und gebe es warm auf den Tisch.

## 33. Wie ein Kürbis-Sallat?

Die Kürbse muß man zerschneiden, im Wasser fieden, wieder wohl abseihen, erkalten lassen, hernach salzen, pfeffern, auch Eßig und Baumöl daran schütten, und wie einen Cucumersallat anmachen.

## 34. Wie einen Citronen- und Pomeranzenfallat?

Man pflegt Citronen und Pomeranzen und zwar von einer Sorte so viel als von der andern, zu nehmen, die Schalen in die Länge herunter, das innwendige Mark aber nach seinen natürlichen Fugen in Spalten oder Schnitten zu schneiden, von diesen Schnitten eine um die andere in eine Schüssel zu legen, die abgeschnittene Schalen von den Citronen und Pomeranzen hingegen in Bögen zu schneiden, sie in Zucker zu legen, auch eingemachten Citronat ebenfalls in Bögen zu schneiden, und den Sallat damit auszuzieren, und einen Theil Citronat würflicht zu schneiden, selbigen auf den Sallat zu streuen, ferner feine Hagebutten zu nehmen, die Kerne heraus zu machen, ein Gesäck

Häcke von Mandeln, Zucker, Zimmet und Citronat zuzurichten, in die Hagebutten zu füllen, sie auf Kohlen weich zu kochen, alsdann kalt werden zu lassen und selbige dazu zu legen, so giebt es ein schönes Gerichte.

### 35. Wie ein Pfirsich-Sallat?

Die Pfirsiche werden geschält, also von einander geschnitten, daß sie dennoch an einander hängen, hierauf die Pfirsichkerne aufgeklöpft, geschält und in die Pfirsiche gesteckt, oder an deren statt geschälte Mandeln oder Nuskkerne, endlich in eine Schüssel gelegt, daß der Sallat ein wenig erhaben wird. Oder: Man kan auch eine recht gute und kräftige Fülle von Mandeln und eingemachten Citronenschalen anmachen, die Pfirsiche darauf legen, Matysier daran schütten, Trisanet darauf streuen und ihn entweder mit Bögen, wie den Capernsallat bestecken, oder aber mit eingemachten Sachen auszieren.

### 36. Wie ein Apricosen-Sallat?

Es werden Apricosen geschält, selbige von einander geschnitten, daß der Kern heraus komme, hernach kan man in eine jede eine Mandel oder Pistazien muß thun, sie also in die Schüssel schichten daß der Sallat hoch werde, ferner süßen Wein daran schütten, es zuckern, klein und würflicht geschnittenen frischen Citronat nebst ein wenig Trisanet oben darauf streuen, so wird es recht seyn.

### 37. Wie ein Capern-Sallat?

Nachdem man vorher von Salzcapern die Stiele abgezupfet hat, werden sie über Nacht in saubers Wasser gelegt, hernach abgeseiht, selbige noch einmal

mal aus frischem Wasser gewaschen, mit Eßig ein wenig begossen, nach Belieben gezuckert, alsdann ein wenig ausgekörnte Rosinen und schöne Weinbeeren gewaschen, abgeschälte Mandeln länglicht und Citronat würflicht geschnitten. Wenn nun solches geschehen, mischt man alles unter diese Capern, thut ein wenig Baumöl darauf, richtet es in eine Schüssel schön aufgehaut zu, belegt den Rand derselben mit Citronenschellen und Blättern und überstreut sie mit Zucker. Man kan auch nach Belieben, klein geschnittene Citronenschalen und Pistaziennüßlein darunter rühren, und mit eingemachter Pomeranzenblüthe auszieren. Dieser Sallat wird auch von einigen ohne Del bereitet, der Eßig zuletzt davon geseiht, und hingegen guter süßer Wein daran geschüttet.

### 38. Wie wird ein Sallat auf Italiänische Manier gemacht?

Man nimmt einige Servelatwürste, schneidet sie in recht dünne Scheiben, legt sie auf einen Teller, alsdann können frische Auster, Muscheln und Citronenscheiben daran geschnitten, auch Sardellen genommen, selbige vorher gewaschen, die Gräten heraus gemacht, Bricken, Capern, Oliven und die Kerne von Granatäpfeln dazu gethan, Weinessig und gutes Baumöl daran geschüttet werden, so ist es recht.

### 39. Wie von Schnecken?

Man nehme Schnecken so viel man will, wasche sie geschwinde aus, daß der Sand fein herunter kömmt, alsdann setze man sie mit heissem Wasser zum Feuer, lasse sie aber nicht lange kochen, sonst kan man sie nicht aus den Häusern ziehen; wenn sie nun kochen wollen,

wollen, werden selbige vom Feuer gethan, die Schnecken heraus gezogen, in frisches Wasser gelegt, ordentlich gesäubert und gepuzt, wieder in frisch Wasser gelegt, hierauf mit ein wenig Wasser und Salz in einem Hasen zum Feuer gesetzt, eine Weile gekocht, hernach wieder in frisch Wasser gethan. Wenn sie nun zugerichtet werden sollen, muß man solche aus dem Wasser heraus thun, austrucken, anrichten, mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen, Eßig und Baumöl darauf schütten und auf den Tisch geben. Die Italiäner pflegen sie ungepuzt nur aus den Häusern heraus gezogen ins Baumöl zu tunken und mit Salz und Pfeffer zu speisen.

40. Wie ein Sallat von Heringen, Zwiebeln und Aepfeln.

Die Heringe muß man eine Weile in kaltem Wasser wässern, alsdann auswaschen, die Haut herabziehen, den Darm, welcher die Heringseele genennt wird, heraus thun, sie zu Stücken schneiden, in der Schüssel oder Teller fein herum legen, hierauf Zwiebeln und Aepfel schälen, klein schneiden, solche über die Heringe her streuen und Eßig und Baumöl darauf giessen.

40. Und wie von Sardellen?

Man nehme Sardellen so viel beliebig, wasche sie etnigemal sauber, ziehe das Fleisch von den Gräten ganz herunter, lege es wieder in frisch Wasser; hernach nehme man die Sardellen, lege sie fein ordentlich auf einen Teller. Wer will kan etwas Zwiebel klein schneiden, solche darauf streuen, auch Eßig und Baumöl darüber giessen und ein wenig Pfeffer dazu thun.

thun. Anstatt der Zwiebeln können auch kleine Citronenbisselgen darauf gestreut werden, so ist es auch recht. Oder: die Sardellen müssen vorher gewässert, ausgegrätet und eine Stunde lang in Wein gelegt werden; alsdann kan man einen Teller in die Mitte einer Schüssel legen, eine zierlich ausgeschnittene Citrone darauf stellen, selbige mit Blumen bestecken, die Citrone mit einigen Sardellen umschlingen, die andern aber in der Schüssel rings herum legen und zwar so, daß die Schwänzlein herauswärts auf dem Rand zu liegen kommen, den Schüsselrand mit Citronen- oder Pomeranzenblättern belegen, Baumöl, Eßig und Pfeffer unter einander mischen, selbiges über die Sardellen herschütten, Citronensaft darauf drücken, hierauf einige Sardellen herzweise oder wie krumme Hechtlein, ingleichen auch etliche dünn geschnittene Citronenschalen zugewise flechten und herum schlingen, sie wechselsweise mit einigen zu Vierteln geschnittene Citronen auf vorermeldte Pomeranzen- und Citronenblätter an dem Rand der Schüssel legen und die Sardellen mit Blumwerk, eingemachter Pomeranzenblüthe, klein und würflich geschnittenen Citronat, Granatapfelfernen, Capern und Oliven bestreuen.

42. Wie pflegt man einen guten Hauseßig anzufsetzen?

Hierzu pflegt man Sauerteig zu nehmen, ein wenig Mutternägelein und langen Pfeffer zu zerstoßen, es unter den Sauerteig zu mischen, runde Kügellein daraus zu wirken, in einem Ofen zu trocknen, oder ein wenig gleichsam backen zu lassen; hierauf in einen grossen Hasen oder Glaskolben zu thun und schlechs



schlechten Wein oder sauerliches Bier daran zu schützen, den Hafen an einen warmen Ort, oder den Kolben in die Sonne zu stellen, so bekommt man den besten und schärfsten Efig. Es muß aber so oft man davon nimmt, das Gefäß jederzeit wieder angefüllt werden, damit es immerzu voll bleiben möge. Einige nehmen die Mutter von einem alten Efig, glessen sie in ein Geschirr, füllen solches mit sauerlichem Wein oder Bier an, stellen es an einen warmen Ort, und auf solche Weise wird der Efig auch gut und scharf, daß er dem Weinefig nicht viel nachgeben wird.

#### 43. Wie einen Kirschen- oder Weichselefig?

Man nehme schöne Kirschen oder Weichseln, zupfe von denselben die Stiele ab, thue sie in ein weites Glas, streue klein geschnittenen Zimmet und Gewürznelgelein, ein wenig langen Pfeffer, nebst einem guten Theil grob gestoffenem Zucker dazwischen. Nachdem nun das Glas voll ist, wird von dem besten Efig daran geschüttet, bis er über die Weichseln gehet, hernach das Glas wohl verbunden, einen Tag lang an einen kühlen Ort gestellt, alsdann an die Sonne gesetzt und 3 Wochen stehen lassen. Dieser Efig wird zu vielen guten Brühen und Sausen gebraucht und die Weichseln können zu allerley Gebratenem mit aufgesetzt werden.

#### 44. Wie einen Citronen-Efig?

Zuvor müssen die Kerne aus den Citronen gehan und die Schelfen davon geschnitten werden, hernach thut man das saftige Mark in ein Glas, schützt den besten Weinefig daran und setzt ihn an die Sonne.

## 45. Wie einen Eßig von Pomeranzenblüthe?

Hiezu wird schöne trockene Pomeranzenblüthe, welche noch nicht ganz offen ist, genommen, alsdann bricht man von seibiger die grüne Stiele auf das punktluchste herab, doch daß die Blüthe ganz bleibt, thut ein gut Theil davon in ein Glas, schüttet von dem schärfsten Weineßig daran, hierauf wird das Glas wohl verbunden und an die Sonne 14 Tage oder 3 Wochen lang gestellt. Man thut auch wohl, wenn man ein wenig Zimmet und Gewürznelgelein mit darunter mischet.

## 45. Wie einen Erdbeer-Eßig.

Dieser wird wie der Holbeereßig angeßetzt und zubereitet.

## 46. Wie der Holbeer-Eßig?

Hiezu kommen schöne frische Holbeere, welche aber nicht zu weich seyn dürfen, diese thut man in ein Glas, schüttet starken Weineßig daran, und läßt ihn in der Sonne destilliren. Es kan auch dieser Eßig mit feinem Gewürz, wie bey dem Roseneßig angemerkt wird, angeßetzt werden.

## 47. Wie Weinbeer-Eßig?

Man darf nur guten Eßig nehmen, Weinbeerelein oder Corinthen darein thun, so wird er recht sauer davon und ist zu unterschiedlichen Brühen gut und dienlich.

## 48. Wie Hollunder-Eßig?

Es werden feine Hollundersträusgen, die nicht völlig offen sind und nicht abfallen, abgezapft, in ein Glas gethan; hernach wird starker Eßig daran gegossen,

sen, solchen 14 Tage oder 3 Wochen in der Sonne stehen und destilliren lassen, so ziehet er den Hollundersgeschmack ganz an sich.

### 50. Wie einen Rosen-Eßig?

Nachdem man vorher die Stiele oder grünen Büxen aus den Zuckerrosen ausgehoben und das Gelbe unten davon hinweg geschnitten hat, müssen sie auf einen saubern zinnern Teller gesetzt, ein wenig durre gemacht, selbige nebst 3 Stengeln Zimmet, 6 bis 7 Mutternegelein, wie auch 5 Stengeligen langen Pfeffer und Muscathenblüthe, nachdem man nemlich viel oder wenig machen will, in ein Glas gerhan werden; hierauf kan man 1 oder anderthalb Maas starcken Eßig daran schütten, das Glas wohl vermachen, damit die Kraft nicht heraus zieht und in die Sonne setzen. Wenn er nun einige Tage gestanden, so wird er recht, und man kan ihn nicht allein zu allerley Gebratenem aufsetzen kan, sondern auch anstatt einer Arzney in gewissen Fällen sich desselben bedienen. Dieser Roseneßig wird auch ohne Gewürz angesetzt, nur müssen die Rosenblätter allezeit bey dem Eßig im Glas gelassen werden, indem er sich alsdann besser und länger hält.

### 51. Wie Gewürznegelein-Eßig.

Dieser wird wie der Roseneßig, entweder mit oder ohne Gewürz angesetzt.

### 52. Wie Rosmarinblüth-Eßig?

Hlezu kommt eine gute Hand voll Rosmarinblüthe, ohne einige grüne Blättlein, diese wird nebst anderthalb Quentlein Zimmet, 4 Loth grosser ausge-

Shhh 5

förnter

fürter Zibeben, 3 Stengeln langen Pfeffer, 2 Loth Weinbeerlein, wie auch ein klein wenig Galgant in ein Maasglas gethan, ein halb Maas des besten Malbasiers dazu geschüttet, das Glas mit recht starkem Weineßig voll angefüllt, an die Sonne gesetzt, je zuweilen umgerüttelt, und so oft man davon herausnimmt, alsbald wieder frischer Eßig zugefüllt und jez dergelt wohl verbunden, so kan man diesen Eßig viele Jahre gut behalten.

## 52. Wie den Jasmin-Eßig?

Selbiger wird wie der Eßig von Pomeranzenblüthe verfertigt und ist ein recht angenehmer Eßig.

## 53. Wie den Violon-Eßig?

Man nehme schöne blaue Violon, zupfe von selbigen die Blätter herab, schneide das Weiße von dem Blauen recht sauber hinweg; hierauf hacke man diese abgeschchnittene Violon auf einem zinnernen Zeller, damit das Gehackte ein paar Eßlöffel voll bleibe, dieses thue man in ein Glas, glesse ohngefähr 1 Maas starken Weineßig daran, binde es zu und lasse es einige Stunden also stehen, alsdann schütte man diesen Eßig nebst den Violon in eine zinnerne Flasche oder ander sauber Geschir, und lasse es ein paar Tage stehen, indem der Eßig in dem Zinn eine annehmlische Farbe bekommt. Nach diesem wird er wieder in ein Glas gesetzt und wohl verbunden an einen kühlen Ort gesetzt, und wenn man davon zum Speisen aufsetzen will, und er zu dunkel seyn solte, so darf man nur 1 oder 2 Löffel voll davon nehmen und weissen Weineßig daran schütten, so hell man ihn an der Farbe

Farbe verlangt. Man kan auch ein wenig Baumöl ins Glas auf den Eßig thun, so bleibt er jederzeit schön.

55. Und wie einen Eßig von blauen Kornblumen.

Hiezu kan man schöne Kornblumen, wenn sie nemlich zu blühen anfangen, nehmen, selbige sauber abzupfen, das Weiße davon schneiden, sie ein wenig überschwellen, sodann in ein Glas thun, einen starken Weineßig daran schütten und es wohl verbunden an die Sonne stellen. Wenn nun die Blumen weiß und fahl werden, muß man wieder frische Kornblumen in ein ander Glas thun, diesen Eßig von den erstern Blumen darauf selhen, und solchen also 3 bis 4 mal verneuern. Nimmt man aber destillirten Eßig, wenn er zu bekommen ist, legt hernach diese Kornblumen hinein, so darf man gewiß glauben, daß der Eßig noch viel schöner an der Farbe werde und selbiger nicht über zweymal mit den Blumen erneuert werden müsse.

56. Wie kan man eine rechte gute Salse machen?

Man muß 1 Pfund Zucker, wie auch Wasser, Wein und Eßig von jedem 1 Viertel Pfund nehmen, es so lange mit einander sieden lassen, bis es zu einer Salse wird, alsdann Citronensaft darauf drucken, so ist sie recht.

57. Wie eine Quitten-Salse?

Vorher mag man Quitten reiben und den Saft auspressen, hernach, wenn man eine halbe Maas dieses Quittensafts hat, können 3 gute Hände voll zeitige Weinbeeren genommen, zerstampfet und in den ausgepreßten Quittensaft gethan, alsdann muß man beydes mit einander sieden lassen, bis er recht weichselbraun

selbraun wird, ferner durch ein Tuch pressen, 1 Pfund Zucker dazu thun, den Zucker und Saft bis er gestehet, kochen lassen, Citronenschalen würflicht schneiden, sie mit dem Saft auch einen Sud thun lassen, es in einem Glas zum Gebrauch verwahren und aufheben. Diese Sasse wird zu allerhand Brühen gebraucht, oder auch zu Gebratenem aufgesetzt, nur muß sie mit Wein abgerieben werden.

## 57. Wie eine Apricosen Sasse?

Es wird der Saft aus den Apricosen gepreßt, so viel Zucker, als des Saftes ist, darunter gemischt, zu gehöriger Dicke eingesotten, der Schaum aber davon herab genommen, damit es hübsch lauter werde, alsdann neben dem Gebratenen auf den Tisch gegeben.

## 58. Wie eine Weichsel Sasse?

Man stosse saure Kirschen oder zeitlige Weichseln nebst den Kernen und presse sie durch. Wenn sie zu dicke seyn solten, kan guter Wein daran gegossen werden, wären sie aber zu sauer, muß man sie ein wenig zuckern.

## 59. Wie eine Sasse von Hagebutten?

Man nehme die Hagebutten, wenn sie noch hart sind, schneide solche von einander, damit die innwendige rauhe Kernlein herauskommen und nachdem nun eine Schüssel voll derselben zurechte gemacht sind, lasse man sie, damit sie weich werden, 3 Tage lang zugedeckt stehen. Hierauf wird Wasser in einem Hafen siedend gemacht, an die Hagebutten geschüttet, daß es 3 Finger breit darüber gehet, und wenn es eine Viertelstunde gestanden, selbiges wieder abgeseiht.

het. Wenn dieses geschehen, werden die Hagebutten durch ein Sieb getrieben, sodann läutert man so viel Zucker als der Hagebutten sind, läßt solchen ziemlich dick sieden, gießt ihn nach und nach an das Hagebutten Mark, treibt es damit fein glatt ab, und siedet es noch einmal ab. Es kan auch zart geriebener Zucker, ohne ihn zu sieden, unter gleich viel Hagebutten gemischt werden, denn wenn sie aufbehalten werden sollen, halten sie sich besser als die erstgemeldten.

#### 60. Wie eine von Weinbeeren?

Hiezu müssen blaue Weinbeere genommen, selbige gewaschen, auf einem Tuch wieder abgetrocknet, mit ein wenig Wein in einem saubern Hofen zum Feuer gesetzt werden, allein man lasse sie ja nicht sieden, sondern nur allein auffspringen, schlage sie alsdann durch ein Sieb, lasse dieses Durchgeschlagene ein Klein wenig dünsten und verwahre es zu beliebigen Gebrauch.

#### 61. Wie eine von Erdbeeren?

Es werden zeitige Erdbeeren genommen, in einem steinernen Mörsel gestossen und durchgeseibt, hernach thut man so viel gestossenen Zucker als dieselben wägen, dazu, läßt es mit einander sieden, bis es gesteshet und giebt's zum Gebratenen mit auf den Tisch.

#### 62. Wie ferner eine von Mandeln?

Die Mandeln müssen vorher in warmem Wasser abgezogen, alsdann zart gestossen, mit Eßig oder Wein durchgetrieben, ein wenig gezuckert und hernach also zu Tische getragen werden.

## 63. Wie eine Citronen-Salze?

Es kan vorher der Saft von 6 Citronen ausge-  
drückt, durch ein Tuch geseiht und noch 2mal so viel  
Wein und eben so viel Wasser, als des Citronensafts  
gewesen, dazu geschüttet werden. Hierauf pflegt man  
6 frische Eyerdottern zu zerklöpfen, solche unter den  
Citronensaft, Wasser und Wein zu rühren; das  
Weiße aber muß zuvor zu einem lautern Schaum be-  
sonders wohl gerührt werden. Alsdann läßt mans  
eine Stunde lang stehen, bis es sich setzt, nimmt  
das Festige oben herab, mischt es unter den Citronen-  
saft, Wein, Wasser und Dottern, zuckerts nach  
Belieben und thut ein wenig klein geschnittene Citro-  
nenschalen darunter, läßt es also auf dem Feuer in  
einem Häfelein zusammen gehen und rührt sie wie ein  
Eingerührtes an, so ist es recht.

## 64. Wie eine Nuß-Salze?

Man pflegt Kerne von welschen Nüssen, das  
Weiße von hart gesottenen Eiern nebst Semmelmehl  
unter einander zu stossen, selbiges mit gutem Wein  
durchzutreiben, zu salzen, nach Belieben es zu wür-  
zen und mit dem Gebratenen auf den Tisch zu geben.

## 65. Wie eine von Zolderblütze?

Vorhero muß man hübsche wohl ausgeschlagene  
Zolderblütze fein abstreifen, den gelben Staub durch  
ein Sieb davon fegen, sie mit heissem Wasser über-  
brennen und wohl austrocken lassen, hernach in Zu-  
cker oder Honig fein dicklich, wie eine Salze sieden.  
Diese Salze wird zum Gebratenen aufgesetzt, zuvor  
aber, ehe man sie auf den Tisch giebt, mit ein wenig  
Wein



Wein angerührt, und dünne gemacht. Oder: die zerstoßene Holderblüthe kan mit Wein durchgerieben, gewürzt, Zucker daran gethan, alles wohl untereinander gerührt und auf den Tisch getragen werden.

66. Und wie eine von Peterfilie?

Es wird Peterfilienkraut in einem Mörsel gestossen und der Saft davon ausgedruckt, alsdann kan man Semmelbrosamen in Eßig weichen, ein Stückgen Zucker darinnen zergehen lassen, den Peterfilien saft daran schütten, alles eine Viertelstunde lang stehen lassen, es durch ein Sieb treiben, in eine Schüssel gießen und kalt werden lassen. Oder: Man läßt auch Semmelbrosamen in Wein und etwas Eßig liegen, bis sie weich werden, alsdann wird das Peterfilienkraut recht klein und zart gehackt und nebst der eingeweichten Semmel durchgezungen, mit Zucker vermischt, auch können harte Eyer darein gehackt und darunter gerührt werden. Auf diese Art pflegt man auch annehmliche Salsen von Brunnenkresse, Salbey und allerley grünen Kräutern zu verfertigen.

67. Wie pflegt man den Senf auf welsche Manier zuzurichten?

Man muß 20 Quitten schälen und in kleine Stücke schneiden, in einen Stollhafen legen, so viel Wein daran schütten, daß er darüber gehe, und sie zu einem Brey sieden lassen, alsdann durch einen Durchschlag seihen, hierauf 3 Viertel Pfund Senfmehl nehmen, ein halb Maas guten Eßig daran gießen, es also 3 Stunden lang stehen lassen und es unter die durchgetriebene Quitten rühren, ferner 2 Pfund Zucker, wie auch Zimmet, Gewürznelgelein und Muscatennuß von jedem

jedem 1 Loth dazu thun und zwar alles zerstoßen, doch nicht gar zu klein, Ingleichen 4 Loth frische Citronenschalen, sie würflicht schneiden, alles unter einander rühren, und so es zu dicke ist, noch mehr Wein daran schütten, so wird es recht seyn.

## 68. Wie aber auf Niederländische Art?

Man nehme Senfmehl nach Belieben, mache guten Weineßig siedend, schütte ihn auf den Senf und rühre es also wohl ab. Soll es herbe seyn, so kan es noch ein wenig mit Salz und Pfeffer gewürzt werden. Oder: Man pflegt anstatt des Essigs Wein zu nehmen, alsdann aber den Pfeffer und das Salz davon zu lassen; doch muß er wohl zugedeckt werden damit er nicht verriechen möge.

## 77. Und wie endlich noch auf eine andere Weise?

Man kan 1 Pfund Senf nehmen, solchen zu Mehl zerstoßen, 1 Maas süßen Most, welcher noch nicht vergähret hat, daran schütten, und selbigen einen Tag und Nacht stehen lassen. Wenn er aber zu dick seyn sollte, muß noch mehr daran gegossen werden.

