

# **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**

XXV. Abschnitt. Von vortheilhafter Anschaffung und Aufbehaltung allerley  
Victualien und zwar Mehl, Brod, Fleisch, Zugemüse, Obst, Butter, Käse,  
Oel, Zucker und Gewürze.

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

## XXV. Abschnitt.

Von vortheilhafter Anschaffung und Auf-  
 behaltung allerley Victualien, und zwar  
 Mehl, Brod, Fleisch, Zugemüse, Obst,  
 Butter, Käse, Del, Zucker und Gewürze.

## I. Vom Mehl und Brod.

## 1. Wie vielerley Mehl giebt es?

Hier zu Lande ist das Mehl dreyerley als 1. das  
 Kornmehl, welches insgemein zu dem ordinairten  
 Hausbrod gebraucht und daher das Backmehl genennet  
 wird. 2. Das Weizen- oder Rockenmehl das zu  
 dem weissen Semmelbrod, allerley Back- und Koch-  
 werck genommen wird. 3. Das Krasmehl, wel-  
 ches gar nicht gemahlen und sowol in der Küche zu al-  
 lerhand Musen, Breyen, u. d. g. wie auch sonst zu  
 mancherley Zuckerwerck gebraucht wird.

2. Welches Getraide hält sich am längsten und  
 giebt mehr Mehl?

Dasjenige Mehl, welches von einem ausgelau-  
 fenen, nach Schimmel riechenden, oder sonst auf der  
 Zunge nicht allzuwol schmeckenden Getraide, wie auch  
 das, so in nassen Jahren gewachsen oder feuchte ge-  
 legen ist, hält sich nicht so lange, als das, welches  
 in hitzigen und trockenen Jahren aufgeschüttet wor-  
 den. Sodann giebt auch der Rocken und das Korn  
 von

von schönen dichten, vollkommenen und harten Körnern ein merkliches mehr an Mehl, als dasjenige, so nicht von einer solchen Vollkommenheit und Güte ist.

3. Welches Mehl hält sich am längsten?

Das Mehl soll einige Jahr gut bleiben, wenn es im Merzen und November und zwar die nächsten Tage nach dem Vollmond gemahlen wird.

4. Wie wird das Mehl am besten verwahrt?

Solche Verwahrung geschieht am füglichsten in hölzernen Kästen, oder noch besser in Fässer eingeschlagen und feste auf einander eingestossen; doch müssen sowohl diese als jene an einem trockenen Ort aufbehalten werden, wo sich das Mehl nicht pazen solle, und Würmer darinnen wachsen mögen.

5. Wie wird das Mehl vor den Würmern bewahrt?

Das sicherste und beste Mittel ist, daß man fleißig darnach sehe, und so man merkt, daß Würmer sich melden wollen, das Mehl durch ein Sieb und neuerdingen in die Fässer schlagen.

6. Wie wird das Brod-Mehl angemacht und das Brod gebacken?

Dieses geschieht folgender gestalt: Man nimmt einen hölzernen Bactrog zur Hand, setzt ihn auf 2 gleich hohe Stühle, oder auf eine Bank, so daß selbige zu der Arbeit weder zu hoch noch zu niedrig stehen. Hernach wird des Abends zuvor, wenn man den Tag darauf backen will, so viel Mehl daren geschüttet, als man auf einmal zu verbacken gedenkt,

und zwar nimmt man wenn man täglich 8 Personen am Tische haben solte, 3 Mezen, oder so es solche Personen wären, welche wohl essen mögen, 6 Mezen. Dieses Mehl nun pflegt man in 2 gleiche Theile zu thellen, den einen Theil rechter Hand beyselste zu räumen, den Sauerteig in die andere Helfte des Mehls zu thun, warm Wasser darauf zu glessen oder aber den Sauerteig erstlich in warmem Wasser zergehen zu lassen, alsdann es zusammen an das Mehl zu schütten, alles wohl unter einander zu rühren, bis es Bläslein aufwirft, es oben auf mit Mehl zu bestreun, den Backtrog mit seinem Deckel zu bedecken und es über Nacht bey einem warmen Ofen stehen zu lassen. Des andern Morgens kan man früh vor Tage den über Nacht angemachten und gestandenen Teig salzen, auch so es beliebig Kümmel und Koriander drein streuen, indem das Brod davon einen guten Geschmack bekommen soll. Nach diesem wird der Teig durcharbeitet, fleißig und stark geknetet, und zwar so lange bis er zu schnalzen beginnet und nicht mehr an den Händen klebt, sondern sich davon abledigen läßt, alsdann die Faust so tief als man kan, an den dreyen Orten in den Teig gestossen, mit einem saubern Tischtuch zugedeckt. Hierauf läßt man den Teig so lange gehen, bis man sieht, daß er sich heben und die mit der Faust darein gemachte Löcher wieder ausgefüllt und eben sind. Wenn solches geschehen, muß der Ofen geheizt, der Teig mit einer eisernen hierzu gehörigen Trogscharre fleißig zusammen gescharrt, auf ein mit Mehl bestreuten Tisch gelegt, darelbst nochmals fleißig ausgewirkt werden. Alsdann formirt man Laibe in beliebiger Grösse daraus, oder wenn man einen Laib so groß und schwer als den andern

dern haben will, wlegt man zuvor den Teig nach sei-  
 nem Gewichte ab, legt sie auf ein Brett, oder aber  
 von Stroh geflochtene Backkörbe, streuet jedoch zu-  
 vor ein wenig Mehl darunter, damit der Teig sich  
 nicht anhängen möge, bestreicht die Laibe aussenher  
 mit Wasser und schiebt sie sodann in den Ofen. Dies-  
 sen Ofen nun kan man mit länglicht gespaltenem Hol-  
 ze heizen, solches, nachdem es recht angebrannt, ein  
 wenig aus einander thellen, damit die Wärme allent-  
 halben in den Ofen recht verthellet werde, sodann,  
 wenn es völlig abgebrannt, die Kohlen nebst der Asche  
 heraus räumen, den Ofen mit einem in Wasser ein-  
 getauchten Wisch fein reinlich ausfegen, bey gedach-  
 tem Loch aber ein wenig glühende Kohlen liegen lassen,  
 den Ofen alsobald zumachen, damit die größte Hitze  
 sich lege und das Brod nicht verbrenne. Wenn nun  
 der Ofen seine rechte Hitze hat, welches daran zu er-  
 kennen ist, wenn man ein wenig Kleyen in den Ofen  
 streut und selbige nicht so gähe auflodert, denn sonst  
 ist er zu heiß, auch nicht zu langsam verbrennet, dann  
 so ist er zu kalt, wenn sie aber das Mittel hält, so  
 eröfne man den Ofen, schlesse die Laibe auf einer Brods-  
 schauffel fein hurtig ein, und zwar wenn sie nicht in  
 einer Grösse sind, die größten zuerst, und kleinere  
 vornen her gegen das Ofenloch. Nach diesem muß  
 man den Ofen aller Orten wieder zumachen, die Lust-  
 löcher mit nassen Lumpen verstopfen, bis das Brod  
 genug gebacken, welches daraus abzunehmen ist,  
 wenn nach Verfließung ohngefähr 4 Stunden ein  
 Laib heraus genommen wird, auch selbiger wenn man  
 daran klopft, etwas klinget und einen Hall giebt,  
 alsdann den Ofen aufmachen, das Brod heraus neh-  
 men,

1442 XXV Abschnitt, von vorthellhaft. Anschaffung  
men, und es noch einmal mit Wasser überstreichen,  
damit es eine glänzende Rinde bekommen möge.

7. Wie pflegt man das neugebackene Brod am  
besten zu verwahren?

Solches geschieht, wenn man selbiges, so es  
noch warm ist, nicht auf einander legt, sondern an  
eine Wand also lehnet, daß es recht durchaus an et-  
nem Ort wie an dem andern kalt werde. Alsdann  
kann mans in einem trockenen Speisgewölbe verwah-  
ren; denn in den Kellern und feuchten Orten pflegt  
es gerne schimmlicht zu werden.

## II. Vom Grüz, Gerste, Reiß, Hirsen, Erbsen und Linsen.

1. Wie vielerley Gattung Grüzes oder Grieses  
gibt es?

Man hat insgemein einen groben und klaren  
Grieß, nachdem nemlich selbiger durch ein gröber  
und zarter Sieb von der Kleue abgesondert wird.

2. Welcher Grieß wird vor besser gehalten?

Der klare Grieß wird von einigen vor besser  
gehalten, weil er weniger Kleyen bey sich führen soll;  
hingegen andere erwählen den gröbern, weil er nicht  
so melbicht, anbey auch etwas körnichter ist. Mits-  
hin kommt es auf eines jeden Welse an.

3. Wie vielerley Gattungen Gerste hat man?

Hier zu Lande hat man dreyerley, als: 1. eine  
grobe Gerste, da nur beide Spizgen an den Kör-  
nern abgeschnitten worden; 2. eine Mittel-Gerste,  
wo

und Auf  
zu etwas mehr  
e rund und  
er sind; 3. Di  
omer. Gerste  
horet, weil si  
den Sandp  
der Reichs  
mit und bro  
licht wird.

4. Wie p

Alle d  
re aufheben  
ten Stüpp  
len sie noch  
ausgewasche  
damit die Ge  
davon komm  
zumerken, d  
feucht aus de  
halten wird,  
wird.

5. Wie v

Von di  
ne wächst in  
und Naplan  
aus gebrach  
in China bey  
Slangsi wach  
in Fürtreich

6. Welchee

Die Kenn

wo etwas mehr davon abgehret, so daß die Körner artig rund und um ein merkliches gegen der vorigen kleiner sind; 3. die kleine und sogenannte Perlen- oder Ulmer-Gerste, welchen Nahmen sie theils darum führet, weil sie an der Reinigkeit mit den also betheilten Sandperlen übereinkommt; theils aber weil sie in der Reichsstadt Ulm besonders schön verfertigt auch weit und breit in grosser Menge verführt und verschickt wird.

4. Wie pflegt man sie lange aufzubehalten?

Alle diese Arten lassen sich gar wohl einige Jahre aufheben, absonderlich in hölzernen wohlgemachten Stüppichen, Schubläden und Kästen; doch sollen sie noch länger gut bleiben, wenn sie ein wenig ausgewaschen und wiederum aufgetrocknet werden, damit die Gerste hübsch dürrer werde, und das Mehl davon kommen möge. Sodann ist auch dabey anzumerken, daß die Gerste, wenn sie allzu naß und feucht aus der Mühle kommt und ungetrocknet aufbehalten wird, gar leicht erstockt, anlaufft und sauer wird.

5. Wie vielerley Sorten von Reis giebt es?

Von diesem hat man zweyerley Sorten; die eine wächst in Itallen und zwar meistens um Florenz und Mayland; die andere aber wird aus Indien zu uns gebracht; absonderlich soll die beste Art desselben in China bey der Stadt Klechnang in der Provinz Klangsi wachsen, so von den Einwohnern wegen dessen Fürtrefflichkeit Silberkorn genennt wird.

6. Welches sind die Kennzeichen eines guten Reises?

Die Kennzeichen eines guten Reises sind diese, wenn

wenn er schön groß und dick von Körnern, mit feinen Spalten häufig untermischt, anbey hart, am Geschmack nicht säuerlich und von Farbe hübsch weiß ist, wornach man sich in Einkaufung desselben zu richten hat.

## 7. Welcher Hirsen ist der beste?

Je härter und trockner der Hirsen ist, je besser taugt er zum aufheben, also daß man ihn einige Jahre recht gut und sicher in Vorrath erhalten kan.

## 8. Wie vielerley Arten von Erbsen giebt es?

1. Zucker-Erbsen, oder dünnschalige Erbsen, welche man nebst ihren Hülsen frisch kochen und verspeisen kan, wenn man sie aber dörren will, schwarz werden; 2. Frühe Erbsen, die etwas zarter und kleiner als die gemeine, mithin auch frisch beedes roh und gekocht weit besser und milder sind, als die gemeinen; 3. Gemeine Feld-Erbsen, welche etwas grösser als obige beede Arten, aber auch dabey härter und so grün zu essen nicht allzu schmackhaft sind, daher sie in grosser Menge gedörret werden; und weil die äussere Haut und Bälge der Erbsen vor ungesund gehalten werden, sie Blähungen verursachen sollen, so hat man an einigen Orten 4. die gerendelte Erbsen, von welchen nemlich durch gewisse Stampfe die Bälge in der Mühle abgestossen werden, daher sie auch nicht mehr ganz rund, sondern in 2 gleiche Theile in der Mitte zerfallen, nur halb, dabey aber schön Goldgelbe von Farbe, und im Kochen mild von Geschmack, auch in einen Erbsenbrey oder dicke Brühe gar wohl und leicht zu bringen sind.

9. Was



## 9. Was hat man noch bey den Erbsen zu erinnern?

Hierbey ist noch zu erinnern nöthig, daß die dürrere Erbsen weit nützlicher als die frische sind; denn ob schon einige von dem gerne köchelnden Frauenzimmer auch die noch zarte grüne Erbsen aufdörren und anstatt der frischen in Olapotriden oder andern Gerichten auffser der Zeit anzuwenden und an etwas besonders aufzutragen wissen, so sind doch die gemeine dürrere Erbsen weit mehrers im Gebrauch, und auffser denen frischen zu Suppen, Musen, Brühen, u. d. g. auf das Beste anzuwenden, daher auch in einer ziemlichen Anzahl anzuschaffen. Doch ist noch anzumerken, daß ob sie sich schon einige Jahre halten, dens noch, wenn sie gelb werden, sich nicht leicht mehr weich sieden lassen, und daher auch vieles von ihrem guten Geschmack verlieren.

## 10. Was hat man bey Einkaffung der Erbsen in Acht zu nehmen?

Beÿ Einkaffung der Erbsen hat man dahin zu sehen, daß nicht mehr wurmstichige als gute darunter seyn mögen, iudem solchergestalt ein grosser Abgang daran seyn würde; sodann wird man auch befinden, daß je zärter die Bälge an den Erbsen sind, je geschlachter sie im Kochen, anbey auch je junger sie sind, je besser solche seyn werden. Ferner liegt vieles auch an dem Feld darauf sie gewachsen; denn je fetter das Erdreich, je besser die Erbsen, und weil man hievon nicht hinlänglich genug versichert seyn kan, so ist es auch kein Wunder, daß man öfters damit betrogen wird.

II. Was hat man bey den Linsen anzumerken  
und worauf hat man bey Einkaffung derselben zu sehen?

Die Linsen kommen mit den Erbsen darinnen überein, daß solche, wenn sie alt, gar hart und nicht recht weich zu sieden sind, daher man in Erkauffung derselben diejenige zu wählen hat, welche schön licht und helle von Farbe sind, indem die rotthe gemeinlich alt, und nicht viel nuzе seyn werden.

III. Von Feld- und Baum-Früchten, wie solche nemlich über die gewöhnliche Zeit schön frisch und gut aufzubehalten sind.

I. Wie kan man die Rüben über die gewöhnliche Zeit frisch und gut aufbehalten?

Man pflegt eine oder mehrere grosse Gruben, nachdem man viel oder wenig derselben aufzubehalten gedenkt, ins Erdreich zu machen, alsdann die Rüben Stück vor Stück dicht an einander hinein zu stecken, oder vielmehr zu legen. Nachdem nun mit einer solchen Lage das unterste Theil der Grube rings herum angefüllt worden, muß man sie mit Sand bewerfen, hierauf abermals die Rüben so lang in die Ründe herum an einander setzen, bis wiederum eine vollkommene Lage gemacht ist; diese wird gleich zuvor mit Sand bedeckt und damit so lange fortgeföhren, bis die Grube voll ist. Wenn nun solche zu oberst mit Erde zugeworfen ist, überdeckt man sie mit Stroh und einigen Brettern, legt aber auf diese noch etwas

etwas Stroh, mithin verwahrt man sie also den Winter über aufs beste vor der Kälte und so ja selbige noch so durchdringend seyn sollte, würden doch nur meistens die oberste Rüben davon angegriffen werden. Aus diesen Gruben kan man sobald wenn es beliebig einige Lagen hervor langen, selbige wieder schliessen, die Rüben nach und nach verspeisen, und weil sich nicht wohl weniger als eine ganze Lage auf einmal heraus nehmen läßt, den Rest derselben, welcher nicht alsobald verkocht wird, bis auf eine andre Zeit inzwischen in einen guten Keller verwahren und aufbehalten.

2. Wie die schwarze Rertig-Rüben und der Meer-Rertig?

Diese werden auf gleichbesagte Art in Gruben mit Sand eingeschlagen und überwintert.

3. Wie den gemeinen grünen Kobl, oder das weisse Kraut?

Den grünen Kobl oder das sogenannte weisse Kraut, welches man zu den bey uns bekannten Sauerkraut einzuschneiden, oder auch im Winter als einen Salat hübsch zart und länglicht geschnitten zu verspeisen pflegt, kan man beede den ganzen Winter durch frisch und gut aufbehalten, wenn sowol die Kobl- als weisse Krauthäupter, ehe sie noch ein kalter Reif oder Frost trift, nebst der Wurzel aus der Erde gehoben, und entweder in eine mit Sand angefüllte Grube wohl verdeckt, oder auf gleiche Art in einen Keller gesetzt werden; woserne aber nur einige Blätter von einem scharfen Reif oder Frost ein wenig getroffen worden sind, beginnen sie alsobald im Kels

A a a a

lee

1448 XXV Abschnitt, von vorthailhaft. Anschaffung  
ler oder in der Grube schwarz zu werden, fangen an  
zu faulen und werden zugleich die andern auch mit  
angesteckt.

#### 4. Wie den Blumen, oder Käß. Köhl?

Diesen muß man ebenfalls, ehe er von einem  
Reiß getroffen wird, abschneiden, jedoch ihn seiner  
obern Blätter, womit er sich schließt, und die Blu-  
men bedeckt, nicht berauben, sondern solche zusammen  
binden, damit die Luft den inwendigen Blumen nicht  
so leicht schaden möge. Solchergestalt können die Stau-  
den aufwärts geschickt, mit dem untern Theil in  
Sand gestekt, und zwar sehr nahe an einander, in  
eine hölzerne Kufe, im Keller, aber selbige nicht be-  
deckt werden, damit die Stauden nicht ersticken. Auf  
solche Art wird der Blumenköhl in einem trockenen  
Keller, auch über Oestern hinaus, erhalten und ver-  
wahrt.

#### 5. Wie die Artischocken?

Auf gleiche Art können auch die Artischocken den  
Winter über frisch aufbehalten werden, doch darf  
man sie ihrer langen Blätter nicht berauben, sondern  
selbige, wie bey dem Blumenköhl angemerkt worden,  
oben zusammen binden, und also beedes die Frucht  
wie auch die Stengel, so man Cardus oder Cardo-  
nen nennet, auch auffer der Zeit nutzen und verspeisen.

#### 6. Wie die Peterfilienwurzeln?

Diese müssen, ehe noch die raube Kälte einfällt,  
ausgezogen, und in gute Erde im Keller eingestekt  
werden, so kan man alsdann den ganzen Winter  
durch Peterfilienkraut frisch haben, wiewohl es etwas  
gelblicher von Farbe, als im Sommer, ist.

#### 7. Wie

## 7. Wie den Selleri?

Mit dem Selleri wird auf gleiche Art verfahren.

## 8. Wie die Endivien und Lactuke?

Selbige können ebenfalls noch vor dem Winter auf dem Felde oder Gartenbeeten ausgehoben, und in die Erde im Keller versetzt, oder auch nur mit Sand beworfen, jedoch aber umgekehrt werden, damit die Wurzeln über sich kommen, und der Sand nicht zu sehr zwischen die Blätter hinein fallen könne so wird man sie lange Zeit frisch haben, auch sowohl warm verkochen, als kalt zu einem Salat zugerichtet auf den Tisch geben können.

## 9. Wie werden die Baumfrüchte lange Zeit gut und frisch aufbehalten?

Die Baumfrüchte, so ferne sie lange gut und frisch aufbehalten werden sollen, müssen bey schönem und helterm Wetter gebrochen werden, und, weil man solches nicht allezeit haben kan, zumal wenn man mit keinem eigenen Obstgarten versehen ist, sondern das Obst vom Markte hinweg kauffen muß, wie es daselbst hingebraht wird, so thut man wohl, wenn man alles solches Obst nicht viel mit den Händen berührt, oder hin und her wirft, davon es hart zerstoßen, und bald faul wird, sondern man darf es nur allezeit bey dem Stiel anfassen, und dahin legen, wo man es hin haben will. Weil aber solches, wo des Obstes die Menge ist, viel zu langweilig, so soll man selbiges, so bald es nach Hause gebracht worden, auslesen, das feinste angezeigtermassen bey den Stielen ergreifen, und beyseite legen, um solches den Winter

H a a a a 2                      über

1450 XXV Abschnitt, von vortheilhaftester Anschaffung  
über gut und schön aufzubehalten, das übrige aber  
nur überhaupt auf ein ausgebreitetes Tuch in eine  
Kammer zu schütten, und also einen Monat lang bey  
offenen Fenstern und durchstreichender Luft verschwi-  
zen und trocknen zu lassen, alsdann erst auf die Obst-  
läger, sie seyen gleich in einem Keller, Gewölbe oder  
besonderer Obstkammer angeordnet, zu legen, und  
zu verwahren, die Fenster aber einer solchen Kammer  
wo das Obst darinnen verschwitzt hat, nachdem sel-  
biges heraus genommen worden, nicht so bald zuzu-  
machen, sondern noch eine geraume Zeit offen zu hal-  
ten, damit der wiederwärtige Obstgeruch heraus kom-  
men möge. Die Obstläger nun anlangend, so müs-  
sen solche so angericht seyn, daß die Obstkammern  
nicht gegen Mittag sehen, oder doch wenigstens die  
Fenster und Läden auf solcher Solze fleißig zugehalten  
werden, damit die Sonne durch ihre eindringende  
Strahlen nicht allzugroße Hitze, und mithin eine  
frühzeitige Fäulung des Obstes verursache, oder auch  
bey nassem Wetter der Regen und die Feuchtigkeit  
hinein schlage, und gleichen Schaden bringe. So  
aber das Obst in Kellern oder Gewölbern verwahret  
wird, sollen auch diese hübsch trocken seyn, dann  
wenn sie feucht sind, pflegt sich das Obst bey weitem  
nicht so lange gut darinnen, als in den trockenen zu  
halten; doch müssen sowohl die Obstkammern, wie  
auch die dazu gewidmete Keller und Gewölber ihre  
Luftlöcher haben, welche zu Zeiten, zumalen im Früh-  
ling bey schönen und hellen Tagen, eröffnet, im Wint-  
ter aber mit Stroh und etwas Mist wohl verwahret  
werden können. In diesen zur Verwahrung des  
Obstes gewidmeten Dertern muß man ferner entwe-  
der von hölzernen Dielen gemachte einfache Läger,  
oder

oder aber einige über einander gemachte Stellagen von Brettern aufschlagen, mit Stroh bedecken, und sodann das beste nnd auserlesene Obst darauf legen, daß kein Stück das andere berühre. Es ist aber an bey besonders nothwendig, daß man fleißig nachsehe, ob nicht etwas faule und anstößig werde, und wenn sich solches befindet, muß selbiges alsobald hinweg gethan und abgesondert werden, damit es das nächst daran gelegene nicht gleichfalls anstecke.

10. Wie kan man Aepfel und Birne lange Zeit frisch erhalten?

Wenn man selbige, so bald sie vom Baum abgebrochen worden, in Hanf oder Werk also einmacht, daß sie einander nicht berühren, hernach in Fäßelein oder Kisten eingepakt, und an einem trockenen, ans bey vor der Kälte wohl verwahrten Ort stehen läßt.

11. Wie die Quitten?

Die Quitten können auf gleiche Art sowohl, als auf den gemeinen Obstlägern aufbehalten werden; nur ist dieses dabey zu merken, daß man sie ja nicht dahin lege, wo etwa Aepfel oder Birne liegen, weil sie selbigen mit ihrem starken Geruch schädlich sind; auch dürfen sie in keiner Kammer, wo Weintrauben aufgehangen sind, oder sonst zu liegen kommen, aufbehalten werden, indem die Quitten von dem ausdünstenden Geruch, der ihnen ganz zuwieder ist, vor der Zeit zu faulen beginnen. Am besten sollen sie sich hingegen halten, wenn man sie in Hirschen, Spreyer und Heckerlinge legt.

## 12. Wie die Weintrauben?

Nach der allgemeinen bekannten Art bindet man sie entweder einzeln oder zwey und zwey an einen Faden, und hängt sie in einen trockenen und vor dem Frost sichern Ort auf. Allein es ist noch eine andere und bessere Art vorhanden, solche frisch aufzubehalten, und zwar folgende: Man bestreut ein Faß oder Kiste mit warmem trockenen Sand am Boden, bedekt selbigen mit ebenfalls trockenem Weinlaub, belegt ihn mit Trauben, deckt solche abermal mit gleichem Laub zu, und streuet sodann 1. bis 2 Finger hoch Sand darauf, fährt damit fort, bis das Faß oder die Kiste angefüllt ist, und verwahrt sie vor dem Frost.

## 13. Wie die Zwetschgen und Pflaumen?

Wenn man solche in einem wohlverwahrten Gefäß, damit kein Wasser eindringe, in einem Brunnen unter dem Wasser aufbehält.

## 14. Wie die Kirschen?

Diese können auch auf gleiche Art verwahrt und aufbehalten werden.

## 15. Wie die Castanien?

Diese lassen sich in ihren stachelichten Schalen besser als auffer denselben aufbehalten, wiewohl von einigen das Gegentheil behauptet wird, wenn man sie nemlich im Sand vergräbt, weil ihnen aber die Mäuse sehr nachstreben, thut man wohl, wenn selbige in ein hölzernes Kästlein, oder aber an dem Munde loche wohlverbundenes und daselbst mit Ochsen-galle über-



überschmieretes Glas, besagtermassen in trockenen und anfänglich warm gemachten Sande setzt, damit die Castanien nicht von der Feuchtigkeit schwinden, und mithin in einem Keller verwahrt werden.

16. Wie die Hasel-, Zeller- und rothen Nüsse?

Mit selbigen kan man auf gleiche Art verfahren. Doch thut man wohl, wenn man die Castanien und Nüsse unter einander mischt, indem die Nüsse, besonders die welsche, die Feuchtigkeit der Castanien verzehren, und folglichs vor dem Schimmel präserviren.

17. Wie die welschen Nüsse, oder Wallnüsse?

Diese werden in ihren annoch grünen Schalen, wie sie von dem Baum gebrochen sind, in einen Haufen feuchten Sand, so in einem Keller aufgeschüttet, oder aber in Fäßein eingeschlagen worden, gestekt. Von einigen wird der Sand noch dazu mit Salzwasser begossen, allein, weil die Nüsse, wenn sie über die Zeit nur in blosem Sand stecken, einen strengen und herben Geschmack an sich nehmen, so ist solches nicht wohl vorzunehmen, indem solcher Geschmack noch viel unangenehmer werden würde.

IV. Wie sind überhaupt die Feld- und Baumfrüchte sauber und nützlich zu dörren?

Man wird sehr wohl thun, wenn man eine besondere Stube hierzu erwählt, weil die Hitze nicht allen, so wenig als der Kraut- und Obstgeruch, erträglich ist, in welcher der Ofen mit einem Geländer umgeben ist, daran die an einen Faden gefasste Feldfrüchte gehängt werden können, oben auf aber

2. 3. bis 4. fach übereinander angerichteten Latten, so viel es die Höhe der Stube leidet, befestigt sind, auf welche man die mit Obst- und Kräuterwerk angefüllte Stebe stellen, und selbige nach Belieben bey starker oder gelinder Wärme, nachdem es jede Art erfordert, abdörren kan, damit man aber eine noch grössere Menge aufschütten möge, weil die Siebe allzugrossen Platz einnehmen, so pflegen einige Haseln oder Weidenruthen dichte in einander zu flechten, und Hurten daraus zu machen, welche man sowohl auf die Ofenplatte, sonderlich wenn er nicht geglaset ist, als auch Stufenweise angerichtete Latten legen, und das zu dörrende Obst darauf schütten. Damit aber von allem eine noch faßlichere Anleitung gegeben werden möge, so ist zu wissen, und zwar erstlich von denen Feldfrüchten, daß selbige, wenn sie nur in geringerer Anzahl aufgedörret werden sollen, besser an einem Faden gefasset, und um den warmen Ofen gehangen werden, damit sie lind abdörren; wo man aber in Menge solche aufzudörren begehrt, geht es mit dem Faden viel zu langsam, weil sie aber auch auf der Ofenplatte allzu schnell dörren, Saft, Kraft und Farbe verlieren, so leat man sie besser auf eine der obern Reihen und Geläger ober den Ofen, damit sie die Wärme nur ganz gelind empfinden, da man sie alsdann nach Befinden entweder mit dem Glob oder der Hurte auf eine höhere oder niedere Stufe leichtlich verlegen, und die Hitze vermehren oder verringern, mithin die Früchte schnell oder langsam abdörren kan. Zwentens die Baumfrüchte betreffend, pflegt man sie insgemein auf dem Lande, wo man deren in Menge hat, in dem Backofen zu dörren, allein, sie werden darinnen nicht so schön und reinlich, als in einer Dörrestube.

trübe, in dem, zumalen wenn die Hitze nur in etwas zu stark, entweder das Obst verbrennt, oder, wenn man es nicht fleißig umwendet, auf selbiger, da es zu lang gelegen, blasigt wird, und, so der Ofen nicht recht ausgekehrt worden, mit Kohlen und allerley Unsauberkeit vermischet ist; Ja man kan es alsobald, sowohl im Waschen an dem Wasser, als auch im Kochen an der Brühe sehen, wie das Obst gedörret worden, wie dann sowohl die Brühe als das Wasser von manchem Obst ganz trübe, schwarz und heßlich anzusehen, von einem andern hingegen um ein merkliches reiner, auch die Brühe sonderlich hell und lauter, wie ein schöner klarer Wein, ist.

1. Wie wird der braune und der welsche Kopfköhl gedörret?

Von dem welschen Kopfköhl pflegt man die äussere Blätter bis auf die innere krause Herzen hinweg zu nehmen, welche in der Mitte entweder entzwey getheilt, oder aber, nachdem sie groß sind, in 4 gleiche Theile geschnitten, an einen Faden um den Ofen gehängt, oder aber, nach Belieben auf einer Hurte oder Sieb gelinde abgedörret werden. Wenn man es genau sucht, kan man auch die äussersten Blätter von diesem Köhl, wie von dem braunen Köhl dörren, welcher, weil er sich in seinen Kopf schließt, anderst nicht aufgedörret werden mag.

2. Wie der Käß, oder Blumentköhl?

An solchem muß man die auswendige grüne Rinde, wie insgemein, wenn er gekocht wird, hinweg, und die obere Blume, oder das Käßigte abschneiden, und ganz linde abdörren, sonst pflegt es schwarz zu werden.

1456 XXV Abschnitt, von vortheilhafter Anschaffung  
werden, daher selbige auf die oberste oder doch nächste  
Reihe auf die Stellage des Ofens stellen; Wenn die  
Storzeln auch abgedörret werden sollen, hängt man sie  
vermittelst eines Fadens an das Ofengeländer. Weil  
auch die aufgedörrete Blumen gar nützlich in Olapo-  
triden aussere der Zeit, da sie sonst zu haben sind, recht  
nützlich gebraucht werden können, so verlohnet sich wohl  
der Mühe, daß man öfters dazu sehe, und, nach-  
dem die Hitze des Feuers in dem Ofen beschaffen, die  
Siebe bald auf eine höhere bald niedere Stelle ver-  
setze, damit das Aufgedörrete desto schöner und vollkom-  
mener erhalten werden möge.

### 3. Wie die Artischocken?

Die Artischocken werden also rohe ihrer Blätter  
beraubt, das an dem Kern hangende Rauhe heraus-  
genommen, und der Kern selbst lind aufgedörret, da  
es dann gleich viel ist, ob es in einem Siebe, auf ein-  
er Hurte, oder aber an dem Faden geschehe. Ein-  
ige haben im Gebrauch, daß sie etwas von den äuffern  
Blättern an dem Kern hangen lassen, ihn in 2. oder  
auch in 4 Theile nachdem er groß oder klein, schnei-  
den, gedachten Blättern die Haut abziehen, und sie  
ganz kurz hinweg schneiden, daß kaum eines Fingers  
breit daran bleibt. Diese also gedörrete Artischocken  
pfelegt man in Del und Butter zu backen, welche als-  
dann recht schön und kraus durcheinander aussehen,  
auch gut und rösch an Geschmack, sind.

### 4. Wie der Spargel?

Solchen zu dörren, ist es am besten, wenn selb-  
iger mit einer Nadel durchgestochen, ein Faden durch-  
gezogen, und also am Ofengeländer herum gehangen,  
auch

auch fleißig nachgesehen wird, daß er nicht zu heiß werde, indem er sonst schwarz wird, und wenn man ihn kocht, hat er ganz keinen Geschmack, ist er aber zu wenig gedörret, geht er bald in eine Fäulung, lauft an und verdirbt, insonderheit, wenn er an einem feuchten Ort aufbehalten werden sollte, diesemnach muß er wohl hart, aber doch langsam und bey gelinder Wärme gedörret werden.

5. Wie der Hopfen, wie auch die Spitz  
oder Stockmorcheln?

Mit selbigen hat es gleiche Bewandnis im Aufs dörren, nur ist dabey noch anzumerken, daß der Hopfen, weil er klein ist, und das Anfassen am Faden allzu langsam zugeht, besser in einem Siebe auf dem Ofen gedörret werde, jedoch bey gelinder Wärme, mit Beobachtung dessen, was von dem Spargel erinnert worden.

6. Wie pflegt man die Aepfel und Birne  
zu dörren?

Diese werden gemeinlich also ungeschält in 4 Theile, oder, wenn sie klein seyn möchten, nur in der Mitte entzwey geschnitten, selbige entweder in den Backofen gethan, oder aber auf Siebe und Hurten geschüttet, und über den Ofen gesetzt, und sie also bey gelinder Wärme abgedörret, doch darf nicht alles überhaupt dicke auf einander geschüttet, sondern wohl auseinander getheilt werden, damit die Wärme allenthalben eindringen, und das Obst nicht übereinander weich werden, ersauern und faulen möge. Wenn aber etwas von schönen grossen süßen Aepfeln und Birnen aufgedörret werden soll, müssen die Aepfel so wohl

wohl als die Birnen geschält, halbiert oder in Viertel geschnitten, die Büxen und Kernhäuser herausgemacht, die Äpfel und Birnen aber, in Zucker oder Birnsaft gesotten, hernach bey ganz gelinder Wärme gedörret, mit Zucker bestreut und aufgehoben werden. Wenn die Birnen ganz und unzerschnitten gedörret werden, so bekommen sie den Nahmen Huzeln, sind sie aber zerschnitten, pflegt man sie Schnitze zu nennen.

### 7. Wie die Quitten?

Selbige werden auf gleiche Art, wie die Äpfel geschält, von den Kernhäusern gesäubert, in etwan kleinen Fingers dicke Spalten zerschnitten und gedörret, welche alsdem Quittenspalten oder Quittenschnitze geheissen werden.

### 8. Wie die Pflirsche?

Die Pflirsche pflegt man in der Mitte entzwey zu schneiden, den Kern heraus zu lösen, das Uebrige zu dörren, oder aber solche in etwas zu halbiren, also, daß sie nicht völlig durchgeschnitten werden. Alsdann, wenn solche in Wein oder Birnsaft ein wenig gesotten worden, kan man sie innwendig anstatt der Kerne mit abgezogenen Mandeln bestecken, die Pflirsche ein wenig zusammen drücken, damit sie nicht von einander fallen, und sie bey gelinder Wärme dörren.

### 9. Wie die Zwetschgen?

Die Zwetschgen, welche auf dreyerley Art gedörret werden, erfordern absonderlich eine gelinde Wärme, indem sie sonst auffspringen, und mit dem Saft die beste Kraft heraus locht, ja selbige sodann  
also

also hart zusammen schrumpfen, daß auch die schönste und mollichte Zwetschgen ganz klein und dürre anzusehen sind. 1.) Werden sie also, wie sie an sich selbst sind, gedörret, entweder in dem Backofen, oder aber besser und reinlicher in einer Dörstube, allein sie dürfen weder auf Hurten noch Siebe gelegt werden, indem sie sonst daselbst ankleben, verderben, und der Saft heraus laufen würde, da es dann weit besser gethan ist, wenn man hierzu besondere, auf der Seite mit Leisten versehene Bretter anschafft, welche verhüten, daß sie im Umwenden nicht so bald hinab fallen. 2.) Pfllegt man die Zwetschgen zu schälen, sodann eine kleine Defnung an der Seite zu machen, die Kerne heraus zu nehmen, die geschälte Zwetschgen etwas breitlich zu drucken, solche auf die Bretter zu legen, sie ganz gelinde und hübsch gelbe an der Farbe abzutrocknen, mit untermischten Lorbeerblättern in ein Fäßlein oder Schachtel zu schichten, ein Brettoen darauf zu legen, sie mit einem Gewicht zu beschwehren, damit sie fein veste beysammen bleiben, und so bekommen sie alsdenn den Nahmen der Brunellen, welches zwar eine ganz fremde und besondere Art von Pflaumen ist, die aber mit den Zwetschgen auf solche Art nachgemacht werden können. 3.) Müssen diese, entweder wie sie an sich selbst sind, oder aber geschält, ganz entzwey geschnitten, oder doch so, daß beede Theile nur noch ein wenig aneinander hangen bleiben, mit einem hölzernen Spießgen durchstochen, und so viele, als die Länge des Spießleins erleiden mag, daran gestekt, mit Anis bestreut, und abgedörret werden.

10. Wie die Kirschen, Weichseln und Amarellen?

Diese werden ebenfalls aufgedörret, um solche sowohl zu kochen als auch in der Arzney ein und andern Zulep und Getränk daraus zu bereiten, nützlich zu gebrauchen.

11. Und wie die Sagebutten?

Selbige können, ehe sie noch teig, von den Gesträuchen abgenommen, halbird, und nachdem die innwendige Kerne und Steingen heraus genommen worden, auf Bretter, oder aber auf Pappier in Siebe geschüttet, und gleichfalls bey gelinder Wärme gedörret werden.

V. Von Kuchenkräutern, Wurzeln und andern Früchten.

1. Wie werden die Zwibeln im Vorrath aufbehalten?

Die Zwibeln pflegt man an einiaen Orten an Fäden anzufassen, und sie also in der Luft aufzuhängen, damit solche ertrocknen und abdörren mögen, welches eben so gut geschlehet, wenn man sie nur also frey in die Luft legt, und verhütet, daß sie nicht gar nahe an einander zu liegen kommen, andey jezurweilen verwendet, alsdann kan man sie an einem solchen Ort verwahren, wo sie nemlich nicht gefrieren, oder wegen allzuvieler Feuchtigkeit faulen oder auswachsen können, als wodurch sie sonst ihre beste Kraft verlieren.

2. Wie der Meerrettig?

Solcher kan im Keller gar wohl über ein halbes Jahr frisch und gut aufbehalten werden.

3. Wie



3. Wie werden die Wachholder und Lorbeeren gedörret und aufbehalten?

Diese werden nur auf gemeine Art gedörret, als dann in Schachteln, Schubläden, oder auch in leinene Säckgen, und zwar an trockenen Orten aufbehalten, damit sie nicht so leicht anlaufen und schimmlich werden.

4. Was versteht man eigentlich unter den Küchenkräutern?

Durch die in Borrath zu dörrende Küchenkräuter werden verstanden die Petersilie, das Kerbelkraut der Rosmarin, Majoran und die Salbey, wie auch der Mangold, die Lorbeer- und Pomeranzenblätter.

5. Wie werden diese Küchenkräuter nun gedörret und aufbehalten?

Selbige müssen von ihren Stielen gereinigt, und entweder in einem Siebe auf dem Ofen bey gelinder Wärme, oder aber auf einem in einer Stube ausgebreiteten Tuch ganz gemächlich also ausgestreut, oder auch in einem Siebe in freyer Luft abgedörret werden, und kommt es auf eines jeden Belieben an, indem von einigen diese, von andern jene Art vor besser gehalten wird. Von dem Rosmarin, Majoran und Petersilienkraut kan man auch ganze Sträußgen abzupfen, und also abdörren, damit man auch zur Winterszeit, in Ermanglung frischer Kräuter und Blumen, ein und andere Speise damit zu bestecken und auszuküzeren im Stande seyn möge. Die Pomeranzenblätter anlangend, dürfen solche nicht gedörret, sondern nur so, wie sie an sich selbst beschaffen sind, auf.

1462 XXV Abschnitt, von vorthailhafter Anschaffung  
aufgehalten werden, und können selbige gleich allen  
andern Kuchenkräuter, am besten in Schachteln ver-  
wahrt werden, deren Fugen sowohl am Boden als  
dem Deckel mit Zuh oder Pappier verklebt sind, da-  
mit durch die Fugen die Würmer nicht so leicht hin-  
ein kommen, die Kräuter anfressen und beschmelzen,  
sondern allezeit rein und sauber bleiben mögen.

## VI. Wie werden mancherley Erd- und Baum- gewächse in Eßig und Salzwasser conser- viret und eingemacht?

und zwar:

### 1. Wie die Rüben?

Diese werden vorher gewaschen, sauber abge-  
schält, und entweder in einem hölzernen Trog mit ei-  
nem besondern Eisen zerstoßen und zerstampft, oder,  
welches gebräuchlicher ist, auf einer hierzu dienlichen  
Hackbank mit langen und wie ein Säbel gekrümmten  
Messern ganz allein zerhackt, hierauf eine Lage in ei-  
nem Zuber oder Faß davon gemacht, und fährt da-  
mit fort, bis es voll ist, zuletzt mit einem Tuch be-  
deckt, beschwehret, an einem kalten Ort verwahrt, und  
dann und wann abgeseubert, damit es nicht schimm-  
lich werde, noch anlaufen möge. Und dieses pflegt  
man Rüblein oder gehacktes Kraut zu nennen.

### 2. Wie können die rothe Rüben mit Eßig auf 14 Tage oder 3 Wochen lang conserviret und als ein Salat auf den Tisch gegeben werden?

Man pflegt die rothen Rüben zu nehmen, oben die  
Blöße abzuschneiden, solche sauber zu waschen, ins  
Wasser

Wasser recht weich sieden zu lassen, die Brühe in eine irdene Schüssel herab zu seihen, die Rüben zu schälen, sie Scheibenweis zu schneiden, in einen Tiegel zu thun, Eßig oder auch ein wenig von dieser Brühe, darinnen die rothe Rüben abgesotten sind, daran zu gießen, doch darf die Brühe nicht darüber gehn, alsdann Meerrettig klein und würflicht zu schneiden, ihn nebst ein wenig Kümmel, Fenchel, Anis und Coriander darunter zu streuen, wiewol es auch davon bleiben kan, hernach alles wohl unter einander zu mischen und zu schwingen, es eine Weile also stehen zu lassen, und sie nach Gefallen zum Fleisch oder Gebratenen auf den Tisch zu geben.

3. Wie werden die Wegwarten eingemacht und aufbehalten?

Diese werden geschabt, in der Mitte von einander gespaltten, und nachdem der Kern heraus gethan, sauber gewaschen, in rein Wasser gelegt, alsdann wenn sie eine Weile darinnen gelegen sind, in einem andern Wasser ziemlich mürbe, jedoch nicht zu weich gekocht, damit sie nicht zerfallen. Nach diesem muß man sie in einem Seiber verlauffen lassen, in ein steinern Geschirr oder Glas mit Eßig, Baumöl, Pfeffer und Salz thun; das Salz soll aber in den Eßig zuvor geschlagen werden, daß es schmelzt. Wenn man sie wohl verwahrt, so können sie den ganzen Winter über zu den Braten gebraucht und aufgesetzt werden.

4. Wie die Scorzoneren = Wurzeln?

Selbige werden ebenfalls wie die Wegwarten gesotten, in Eßig eingemacht; zuvor aber muß man

Bb bbb die

die äussere schwarze Rinde abschälen und die Wurzeln ein wenig in sauber Wasser legen, damit sich die Bitterkeit heraus ziehen möge. Im Sieden aber hat man wohl Acht zu haben, daß sie nicht versieden und weich werden, da sie denn aller Kraft beraubt sind, den Geschmack verlieren und sich nicht lange halten; deswegen man ein und andere Wurzel im Sud mit einem Löffel heraus nehmen, mit den Fingern etwas zusammen drücken und ihre Härte erforschen soll, welche, wenn sie zwischen weich und hart das Mittel hält, gut und fertig ist, und nichts mehr als Eßig, Del, Salz und Pfeffer bedarf.

5. Wie kan der Spargel in Eßig conservirt werden?

Man nimmt den Spargel, schneidet das Harte davon, thut ihn in ein Geschir, schüttet Eßig der zuvor gesotten und wieder kalt worden ist darüber, läßt solchen eine Weile daran stehen, legt den Spargel hernach auf ein sauberes Tuch, läßt ihn darauf trocken werden; schlichtet ihn sodann in einen grossen Siegel oder Fäßlein, gießt einen frischen Eßig darüber, daß er aber wohl darüber geht, wie auch ein wenig Del, und macht das Fäßlein oder den Siegel gar wohl zu. Wenn man nun Gebrauch davon machen will, nimmt man so viel als beliebig, heraus, siedet ihn im Wasser, bis er lind wird, und macht ihn dann mit Del und Eßig, wie sonst den Spargel insgemein an, so ist es recht.

6. Wie werden die Artischocken in Salzwasser eingemacht, daß sie den Winter über gut bleiben?

Nachdem die Stiele von den Artischocken hinweggez

weggeschnitten sind, setzt man selbige auf den Kern rings herum in ein Fäßlein, dessen Boden zuvor gesalzen worden; hernach werden andere Artischocken wieder oben darauf gesetzt, daß der Kern über sich komme, sodann wieder andere mit dem Kerne unter sich, und man fährt damit so lange fort, bis das Fäßlein voll ist. Wenn nun dieses geschehen, kan man ein gut Theil Wasser nehmen, es wohl salzen, ziemlich lange siedeln und wieder kalt werden lassen, hierauf das Salzwasser auf die Artischocken giesen, das Fäßlein feste zuschlagen, es hin und wieder rütteln, auf daß die Brühe recht darüber gehe; auf diese Art können sie Jahr und Tag gut behalten werden.

7. Wie werden aber die Artischockenstiele eingemacht?

Diese werden auch mit Salz eingemacht, aber auf eine andere Weise, als die Artischocken. Selbige müssen erst halb gar seyn, und wenn sie erkaltet, mit einem leinenen Tuch abgewischt, von aller Feuchtigkeit gereinigt, in einen Hasen gelegt und mit Salzwasser überschüttet werden. Ueber dieses Wasser, welches über die Artischocken steht, wird gute geschmolzene Butter 2 Finger hoch gegossen, daß keine Luft daran kommen kan. Wenn nun die Butter wohl erkaltet ist, muß man sie wohl zudecken und bewahren. Hierbey ist noch anzumerken, daß man alle Blätter und das stachlichte Haar davon thun müsse.

8. Wie wird das sogenannte Sauerkraut eingemacht?

Man pflegt ein jedes Krauthaupt in der Mitte von einander, und ganz kurz vom Stengel hinweg zu schneiden

Bb b b 2

schnets

schneiden, alsdann die starke Rippen und Dorschen heraus zu machen, doch also, daß jede Helfte des Krauthauptleins ganz bleibe. Wenn man dieses geschehen, legt der Krautschneider in eine mit einem Schnittmesser versehene Truhen, wie die Strohschneider haben, die halbirte und von ihren Dorschen gereinigte Krauthäupter 10, 12 oder auch mehrere hinein, schneidet sie mit der rechten Hand vermittelst seines Krautmessers ganz zart und klein und schiebt mit der linken Hand immer nach. Inzwischen werden Ständen, Zuber oder Fässer, nachdem man deren viel oder wenige benöthiget ist, im Keller in Bereitschaft gehalten, alsdann bedeckt man den Boden derselben mit Muslaub, schüttet einige Selten voll, oder auch nur eine gewisse Lage von solchem geschnittenem Kraut darauf, bestreut es mit Salz und Kümmel oder auch mit Wachholderbeeren; machet abermals eine frische Lage, streut wieder Kümmel, Salz und Wachholderbeeren darein, und fährt damit so lange fort, bis das Geschir voll ist. Hierauf muß man einen Knecht oder Magd die Füße reinlich waschen und solches wohl fest zusammen treten lassen. Endlich wird das Kraut mit einem saubern leinenen Tuch und einem Bret, so sich in das Geschir schickt, bedeckt, mit darauf gelegten Steinen beschwert, alle Monate obenher fleißig besehen, abgepuzt, das leinene Tuch reinlich ausgewaschen, wiederum frisch darüber gelegt und gleich zuvor beschwert, so kan es ein ganzes Jahr lang aufbehalten werden.

### 9. Wie das Kappus oder Kombuskraut?

Es werden die Krauthauptgen in 4 kleine Theile geschnitten, etliche der äussern Blätter davon hinweges

weg gethan, die Rippe oder Storzeln nach der Länge heraus geschnitten, und zwar also, daß die Theile doch beyammen bleiben, selbige nur ein wenig in heisses Wasser geschöpft, heraus genommen und in ein Fäßlein, das auf der Seite abgezapft ist, gelegt. Hierauf muß man halb Wein und halb Wasser, in welchem zuvor ein wenig Sauerteig und Salz zerlassen worden, darüber schütten, das Fäßlein feste zuschlagen und es zum Gebrauch aufbehalten. Wenn das Fäßgen nun einmal eröffnet worden, kan man öfters darnach sehen, und so es etwan anlauffen sollte, fleißig säubern und reinigen. Wenn es beliebig können mit Hinwegthung aller äussern Blätter nur allein die innere gelbe Herzlein beybehalten und auf jezt besagte Art eingemacht werden.

10. Wie pflegt man die Cucumern oder Gursen einzumachen.

Die Gurken und Kümmerlinge können auf zweyerley Art eingemacht werden, und zwar erstlich mit Fenchel untermischt, und dann zwentens in Salzwasser.

11. Und wie mit Fenchel?

Vorher müssen die Gurken oder Kümmerlinge zwey, bis drey mal aus einem Wasser gewaschen, auf ein Tuch gelegt und wohl getrocknet werden. Hierauf kan man einen frischen und aus den Hülsen gemachten Fenchel nehmen, solchen gleichfalls durch ein frisches Wasser ziehen, alsdann einen Hasen oder Fäßlein zur Hand nehmen, zuerst unten auf den Boden etwas weniges Fenchelkraut legen, 3 bis 4 gute Hände voll Kümmerlinge oder Cucumern nebst einer Hand voll Fenchel darauf thun, sodann wieder so

viel Hände voll Kimmerlinge und einer Hand voll  
 Fenchel, und damit so lange forfahren, bis die Kim-  
 merlinge und der Fenchel darinnen sind, hernach oben  
 darauf wieder etwas weniges Fenchelkraut. Nach  
 diesem werfe man 2 Hände voll Salz wie auch 1 Loth  
 gestossenen Pfeffer in 3 Schoppen Weineßig, rühre  
 alles wohl unter einander, schütte es über die Kim-  
 merlinge, breite ein reines Tüchlein darüber, lege ei-  
 nen runden Schachteldeckel oder sonst ein rundes Brett-  
 lein darauf, beschwere es mit einem Stein, damit  
 der Essig über die Cucumern gehe, deswegen wie-  
 leicht zu erachten, viel daran gegossen werden muß.  
 Wenn solches geschehen, muß man alles zusammen  
 3 bis 4 Wochen stehen lassen, so beginnen sie zu gäh-  
 ren oder anzulauffen, alsdann das Tüchlein nebst  
 dem Brettlein herab nehmen, alles sauber auswa-  
 schen, es wiederum über die Kimmerlinge breiten, so  
 können sie lange Zeit gut aufbehalten werden und zum  
 Verspeissen tauglich seyn. Oder: Man muß sowol  
 den Boden als auch neben herum das Fäßlein oder  
 den Hasen, in welchen die Kimmerlinge aufbehalten  
 werden, überall mit frischen Weintraubenblättern,  
 unten aber auf dem Boden besagte Blätter ein wenig  
 mit Fenchelkraut überlegen, alsdann die Kimmerlin-  
 ge, und wieder Fenchel, und zwar eine Lage um die  
 andere, bis das Fäßlein oder der Hasen voll ist, hin-  
 ein thun, hernach zu oberst nochmals Fenchelkraut und  
 Weintraubenblätter, und zudecken. Unterdeffen wird  
 so viel Essig als nöthig ist und darüber geht siedend  
 gemacht, auch zugleich ziemlich viel Salz und Pfeffer  
 darein gestreut. Man pflegt aber insgemein zu an-  
 derthalb Maas oder 3 Schoppen Essig 2 Hände voll  
 Salz und 1 Loth Pfeffer zu nehmen, dieses alles,  
 nemlich



nemlich Salz, Pfeffer und Eßig, mit einander auf  
sieden zu lassen, und es sodann über die Kümmerlin-  
ge und den Fenchel zu schütten.

12. Wie werden sie auf Nürnbergger Art eins-  
gemacht?

Diese werden, wenn sie ganz klein, ohngefehr  
eines Gliedes lang und noch kleiner sind, abgebros-  
chen, die Stiele und die Blumen davon geschnitten,  
alsdann 4 bis 6 Stunden in frisches Wasser gelegt,  
auf ein Tuch geschütet damit sie trocken werden, und  
folgendergestalt eingemacht: Man thut die Kümmer-  
linge oder Gurken in eine Mulde mit viel Salz und  
Pfeffer, schwinget sie so lange, bis das Salz zu  
schmelzen beginnet; hierauf kan man sie in Tönnchen,  
steinerne Hafen oder Zuckergläser legen, allemal eine  
Lage jungen und klein kerspigten Fenchel und denn ei-  
ne Lage Cucumern machen, und wenn das Geschlrr  
voll ist, siedenden Weineßig darauf gießen. Wenn  
diese Gurken wohl in Acht genommen werden, daß sie  
nicht anlauffen, dauern sie das ganze Jahr. Will  
man sie aber über Land schicken, muß man sie in  
Tönnchen einmachen. Die Tönnchen sind auch gut  
wenn sie lange aufbehalten werden sollen, doch müs-  
sen selbige gleich zugeschlagen unnd alle Tage das Un-  
terste oben gesetzt werden.

13. Wie auf französische Art?

Nachdem die Cucumern im Wasser gelegen,  
wieder getrocknet und mit Salz und Pfeffer geschwen-  
get sind, pflegt man sie in ein Tönnchen mit Lorbeer-  
blätter, Fenchel, Muscatenblüthe und Gewürznesel  
lein einzumachen und heißen Eßig darüber zu schüt-  
ten,

1470 XXV Abschnitt, von vorthailhaft. Anschaffung  
ten, wovon alsdann die Gurken so grün, wie ein  
Gras bleiben.

14. Und wie die Salz=Cucumern?

Wenn die Cucumern so groß sind, daß man  
vermeynet, sie wollen Kern setzen, werden sie abge-  
nommen und auf folgende Weise in ein sauber Fäß-  
lein eingemacht: Erstlich wird eine Lage von Weintrau-  
benblätter und frischen Dill, alsdann eine Lage Cu-  
cumern so fest als es seyn kan, bis das Fäßlein an-  
gefüllt ist, gemacht; hierauf macht man starke Schö-  
le, giebt sie darauf, beschwert sie mit Stelnen und  
läßt sie 14 Tage an einem nicht allzukühlen Orte ste-  
hen. Nach diesem muß man sie abwaschen, das Ges-  
fäß säubern, wiederum wie zuvor frisch einmachen,  
und an einem kühlen Ort verwahren.

15. Wie pflegt man die Gurken oder Kimmern-  
linge in Salzwasser einzumachen?

Nachdem selbige vorher sauber gewaschen wor-  
den, muß man sie in ein Fäßlein thun, zu unterst  
das Kraut von Kimmernlingen, alsdann einen Theil  
der Gurken darauf, hernach wieder dergleichen Kraut  
und eine Lage Cucumern, dann abermals Kraut oben  
darauf legen, und damit fortfahren bis das Geschir  
voll ist, hierauf Wasser nehmen, es dergestalt salzen  
daß das Salz vorschlagen möge, über die Gurken  
schütten, daß es darüber geht, sie mit einem Tuch  
zudecken, ein rundes Brettlein darauf legen, es mit  
Stelnen beschweren und solches so lange stehen lassen,  
bis die Cucumern vergähret haben.

16. Wie werden die Stachelbeeren eingemacht?

Zu 1 Maas Stachelbeeren pflegt man ein halb  
Maas

Maas Salz zu nehmen, selbiges in einen Sack von ungebleichtem Tuch, der nicht zu klein ist, sondern daß die Beeren darinnen genug Raum haben und nicht hart zusammen gedrückt werden mögen, zu thun, frisches Wasser, wie auch die obbesagte halbe Maas Salz in einen verglasirten Tiegel zu schütten, es aufzurühren so lange bis das Salz zerschmolzen, stehen zu lassen, alsdann die Säcke mit den Stachelbeeren darein zu hängen, ein sauberes Tuch nebst einem kleinen Brettlein darüber zu decken, es mit einem Stein zu beschweren, damit das Salzwasser über den Sack gehe, und endlich in einem Keller oder sonst kühlen Orte zu beliebigem Gebrauch aufzubehalten. Will man aber die Stachelbeeren in einem Glas einmachen, so darf man solche nur blos in das Salzwasser werfen, und oben frisches Schmalz darauf thun, und wenn man Gebrauch davon macht, sie zuvor in frisch Wasser legen, damit das eingefogene Salz ausgezogen werde.

17. Wie die Bohnen ?

Man nehme junge Bohnen, ehe sie Kerne bekommen, ziehe die Fäden davon ab, schneide sie Rautenweise über Eck zu Stücklein, brühe sie im Wasser nur halb ab, thue sie heraus, lasse sie trocken werden, salze sie hernach wohl ein, lege sie in einen Hasen, schlage ein saubers Tuch darauf, beschwere sie mit einem Stein, stelle ihn an einen kühlen Ort. Auf diese Weise können die Bohnen den ganzen Winter über erhalten, schön grün als wenn sie erst frisch abgebrochen worden wären, aus dem Hasen genommen und gekocht werden.

## 18. Wie die Schwämme?

Man kan sich hierzu der Champignons bedienen, selbige abbrechen, wenn sie unten noch zu sind, die Haut davon nehmen, das Krause so unten ist, daran lassen, sie mit Wasser und etwas Pfeffer einen Sud thun lassen, aber nicht zu viel, das Wasser davon glessen, solche in einer Schüssel erkalten lassen, hierauf sie in einem steinernen Geschirr oder Glase mit gutem Weineßig, Baumöl, Pfeffer und Salz verwahren und an einen kühlen Ort setzen, so wird man ein gutes Essen zum Braten hiervon bekommen.

## 19. Wie werden solche auf Englische Art eingemacht?

Man nimmt Champignons, legt sie ins Wasser, zieht die Haut davon, die grossen schneidet man in Stücken, die kleinen aber läßt man ganz, thut sie in einen Kessel, schüttet zu 2 Quartler Schwämme 12 Löffel voll Wasser und 2 Löffel voll Salz, läßt sie kochen, wohl schäumen und in einem Seiser wohl abtropfen. Nach diesem muß man sie in einen steinernen Hafen oder Zuckerglas thun, eine Brühe von Essig, etwas Rosmarin oder Thimian, Pfeffer, 2 bis 3 ganze Muscatenblumen, eben so viel Muscatennüssen, 2 bis 3 Lorbeerblätter, eben so viel Citronenblätter darüber machen, es zusammen kochen, hernach wenn es wieder kalt ist, darauf glessen und wohl verwahren.

## 20. Wie die Capern?

Es werden die Capern, nachdem zuvor die Stiele abgeschnitten worden, in frisch Wasser gelegt, ein  
nen

nen Tag oder auch nur einige Stunden darinnen liegen gelassen. Wenn dieses geschehen, gießt man das Wasser ein und ander mal hinweg, gießt frisches darüber, seihet es alsdann durch einen Durchschlag damit das Wasser davon ablaufen könne, und legt diese also gewässerte Capern in eine Schüssel oder Schaaale, macht sie wie einen Sallat mit Eßig und Baumöl an, so sind sie recht.

21. Wie kan man die saure Kirschen oder Weichseln in Eßig einmachen?

Man suche die schönsten spanischen Weichseln, welche recht groß und fleischigt sind, aus, giesse scharfen Weineßig daran, daß er eines Daumes breit darüber gehen möge, lasse sie also Tag und Nacht stehen, seihe den Eßig ab, und wenn die Kirschen auf einem saubern Tuch trocken worden sind, nehme man den zuvor abgossenen Eßig, werfe in jeden Schoppen oder halb Maas desselben ein Viertelfund Zucker, lasse den Zucker nebst dem Eßig aufsieden, schütte es zusammen etwas laulich über die Weichseln, verbinde das Geschir worinnen sie aufbehalten werden sollen, recht wohl und verwahre sie. Oder: man kan zeitige Kirschen nehmen, die Stiele davon abpfücken, sie in ein weites Zuckerglas oder irdenen Tegel legen, und zwar also, daß man zuerst den Boden des Geschirrs mit klar durchgeseibtem Zucker wohl bestreue, alsdann eine Lage Kirschen darauf mache, selbige mit Zucker überstreue, wiederum Kirschen darauf lege, und also eine Lage um die andere zuriichte, zuletzt guten Weineßig darauf schütten, daß er ein paar Finger darüber gehe, das Glas wohl verbinden und sie zum beliebigen Gebrauch verwahren.

## 22. Wie unzeitige Weinbeere?

Mit solchen kan auf gleiche Art verfahren werden, wiewohl einige den Zucker ganz davon lassen, allein, wenn man es wohl überlegt, so wird man finden, daß sie auf solche Weise gar zu herbe seyn.

## 23. Wie die Citronen und Limonien?

Obschon solche in Salzwasser eingemacht zu uns heraus gebracht werden, so kan man doch die unzeitige und abfallende Früchte derselben auch hier zu Lande nutzen, und folgender massen einmachen: Diese unzeitige Früchte werden mit hölzernen Pfriemen über und über bestochen, alsdann 10 Tage lang in frisch Wasser gelegt, doch muß täglich mit Abgießung des alten ein frisches daran geschüttet werden. Hierauf kan man selbige mit siedheissen Wasser überbrühen, damit sie ein wenig weich werden, und sie wieder in ein kaltes Wasser legen. Wenn sie nun 1 oder 2 Tage darinnen gelegen sind, nimmt man sie heraus, läßt sie ertrocknen, und gießt ein frisches Salzwasser darüber, oder, wenn es beliebig, halb Eßig und halb Salzwasser.

## VII. Wie man sich durch Schlachtung des Viehes nützlich im Vorrath versehen kan.

## 1. Welche Zeit ist zu Schlachtung des Viehes am bequemsten?

Die Zeit, welche zu solcher Schlachtung am bequemsten, ist der Winter, und fürnemlich der December und Januar, und zwar deswegen, theils weil das Fleisch im Sommer nicht lange gut und frisch aufbehalt

behalten, und also nicht mit Nutzen verbraucht werden kan, auch in den andern Monaten, den November und Brachmonat ausgenommen, ob man es schon aufdörren wollte, weder in Salz noch Rauchfang vor der Fäu'ung gar zu sicher seyn, oder doch wenigstens nicht so gar gut und vollkommen werden wird, daß es dem in obbesagten Monaten geschlachteten und gedörreten Fleisch gleich kommen, und in die Länge dauern sollte; theils aber, weil das Vieh in dem Sommer und Herbst seine beste Mastung hat, und daher in den Wintermonaten am fettesten, und dessen Fleisch am schmackhaftesten und gesündesten ist.

2. Was pflegt man vor Vieh ins Haus im Vorrath zu schlachten?

Solches bestehet in Ochsen, Kühen, Käibern und Schweinen.

3. Wie müssen die Ochsen und Kühe, welche geschlachtet werden sollen, beschaffen seyn?

Die Ochsen sollen nicht alt seyn, noch allzulang am Pflug und Wagen gezogen haben, indem sie durch solche Arbeit hart geschwächt, kein gutes Fleisch haben, welches denn im Einsalzen sehr schwindet und zusammen gehet, im Aufdörren aber hart, spröde und zähe wird. Desters werden auch Kühe geschlachtet, deren Fleisch, wenn es jung und fett, also frisch gekocht, oder in Salz gelegt, nicht zu verwerten ist, ob es aber gedörret so lanæ als das Ochsenfleisch daure, läßt man dahin gestellt seyn, indem es ihme doch an Güte nicht vollkommen gleich ist, sondern der Vorzug solchem mit Recht gelassen werden muß.

4. Was

4. Was vor Kälber sollen zum schlachten genommen werden, und wann werden sie geschlachtet?

Die Kälber werden vom Januar an bis in den April am meisten geschlachtet, wiewohl sie fast das ganze Jahr durch zu haben sind, doch sollen sie nicht so gar bald von ihrer Mutter weggenommen werden, indem das Fleisch noch gar zu schleimig, von keiner rechten Consistenz, anbey ungeschmack und ungesund, zum Einsalzen und Aufdörren ganz un bequem und undienlich ist, diesemnach, wenn man in Willens ist, Kälber in Vorrath zu schlachten, einzusalzen und aufzudörren, so müssen etwas starke Kälber, die wenigstens 4. 6 bis 8 Wochen gesogen haben, hierzu genommen werden.

5. Wann sollen die Schweine geschlachtet werden?

Am allermeisten müssen die Schweine zur Verproviantirung einer Haushaltung im Winter, und zwar im December, Januar und Februar herhalten, wiewohl selten ein Tag durchs ganze Jahr vorbeheyhet, an welchen nicht Schweine geschlachtet werden.

6. Wie müssen die Schweine beschaffen seyn, wenn sie im Vorrath zum einsalzen und räuchern geschlachtet werden sollen?

Sie müssen wohl fett und von mittelmäßigen Jahren seyn, weil das Fleisch der alten Schweine gar stark trocken und hart zu verdauen ist; wenn es aber gar zu jung, wegen seiner übermäßigen Feuchte sich nicht lange halten würde, ob es schon auf das beste gesalzen und aufgedörret worden.

7. Wie



7. Wie werden sie geschlachtet und zubereitet?

Sie werden meistens in den Hals gestochen, und durch die Ablassung des Bluts getödtet; das Blut aber wird unter stetem Umrühren in einen Haufen aufgefangen, und zu dem Schweinsack und sogenannten Schweiß, oder Blutwürsten genommen.

8. Wie aber die Spanferkel?

Die Spanferkel betreffend, so muß man selbige mit etwas klein zerschlagenen Pech bestreuen, siedheißes Wasser darüber gießen, und also Haar und Borsten auf einmal hinweg nehmen, alsdann an dem untern Bauch öffnen, das Eingeweide nebst der Lunge und Leber heraus thun, und das Spanferkel also ganz am Spieß braten, oder man zertheilet es in 2 bis 4 Theile, und bratet oder siedet jedes derselben besonders, wie es beliebig ist.

9. Und wie die Mast-Schweine?

Selbige werden auf zweyerley Art geschlachtet, anders, wenn sie frisch hinweg gekocht, anders, wenn sie eingesalzen und gedörrt werden sollen. Diejenige, welche frisch gekocht werden sollen, müssen, wenn ihnen erstlich die Kehle abgestochen worden, mit heißem Wasser gebrüht, von den Borsten gereinigt, mit dem Wasser abgehäret, vornenher aufgeremset, die Zunge heraus geschnitten, mit den hintern Füßen wohl ausgestreckt an einen Rechen gehängt, an dem Bauch in 2 halbe Theile ausgehauen, die Gedärme herausgenommen, selbige umgewendt, gesäubert, und sie, um Würste davon zu machen, wohl verwahrt werden. Einige pflegen auch ein solches in 2 Theile  
zer-

zerstücktes Mastschwein noch ferner zu zertheilen, indem sie die beide vordere und hintere Schenken ablösen, sodann das Kropflichte und vordere Theil von dem Schedel und Rüssel hinweghauen, die Ohracken ablösen, oder auch, so es begehrt wird, den Kopf ganz lassen, zumalen, wenn er wie ein wilder Schweinskopf soll zuerichtet und aufgesetzt werden. Sollen aber die Schweine eingesalzen und aufgetrocknet werden, so muß man sie zuerst auch stahren und abbrühen, die Füße abhauen, und die Ohren abschneiden, mit angezündetem Stroh sengen, die Schinken ablösen, das Rückenstück ausschauen, die Lunge und Leber, nebst dem Magen und Gedärmen herausnehmen, selbiges sauber puken, zu den Würsten beyseite legen, die Ohracken abschneiden, die Viertel abstechen, und die Braten abhauen, so ist es alsdann geschehen.

### VIII. Wie man das Fleisch lange aufbehalten, einsalzen und räuchern kan.

#### I. Wie wird nun allerley Fleisch eingesalzen?

Es wird ein Zuber zur Hand gestellt, der Boden desselben mit Salz bestreut, das Fleisch so schon zu Stücken gehauen, mit Salz Stück vor Stück mit der Hand stark abgerieben, auf den mit Salz bestreuten Boden des Zubers über einander gelegt, hie und da mit gröblich zerstoßenen Wachholderbeeren bestreut, mit Lorbeerblättern unterlegt, damit das Fleisch einen guten Geschmack bekomme, sodann mit einem hölzernen Deckel bedeckt, und selbiger mit schweren Steinen oder starkem Gewicht beschwert, damit es sich fest auf einander drucke, und das Salz desto eher zerfließe. Es muß aber alle Tage darnach gesehen,

sehen, der Zapfen am Zuber geöffnet, die Brühe in ein sauber Geschier abgelassen, selbige alsdann, wenn der Zapfen wieder vor gesteckt worden, oben wieder über das Fleisch geschüttet werden, damit das Salz allenthalben desto besser eindringen möge, und dieses soll alle Tage geschehen. Sollte sich aber ein Mangel der Brühe ereignen, wie dann immer ein Fleisch mehrere Brühe setzt als das andere, darf man nur ein gut Theil Salz in ein frisches Wasser werfen, und von neuem darüber gießen, daß es ein wenig über das Fleisch gehe, damit dasselbe nicht anlaufe und verderbe. Von einigen wird es auf eine andere Art gemacht, und nur allein der Boden des Zubers mit Salz bestreut, hernach das Fleisch, wie es an sich selbst ist, ungesalzen darauf gelegt, jede Lage mit Salz überstreut, und dieses so lange, bis es alles eingeschichtet, hernachmals mit einer besondern Lacke, die also zubereitet wird, übergossen, alsdann ein Stück Fleisch genommen, bey hellem Feuer gesotten, fleißig abgeschäumt, so viel Salz als nöthig ist, darein geworfen, immer zu gesotten, bis die Lacke so hell als ein Del ist, ein frisches ungesottenes Hühner-Ey darauf schwimmt, und nicht zu Grunde sinkt. Wenn solches geschehen, kan man die Lacke, nachdem sie zuvor durchgeseiht worden, in einem hölzernen Gefäß erkühlen lassen, sie über das Fleisch in den Zuber gießen, diese Lacke unten aus dem Zapfen des Zubers öfters, zum wenigsten alle 3 oder 4 Tage ablaufen lassen, und das Fleisch von neuem damit übergießen. Sollte aber oftsbesagte Lacke abnehmen, muß mit Zugießung frischen Salzwassers selbige gestärkt, der Abgang ersetzt, inaleichen, wenn sie blutig oder sonst oben her unrein worden wäre, abgelassen, von neuem übersotten, abgeschäumt, und

C c c c

mic

1480 XXV Abschnitt, von vortheilhaft. Anschaffung mit frischem Salzwasser versehen werden. Einige vermischen das Salz mit etwas Salpeter, und glauben, das Fleisch werde davon nicht allein schön roth, sondern auch wohlgeschmackter, daure länger und bleibe gut.

2. Was hat man ferner bey diesem eingesalznen Fleisch, wenn es verspeiset werden soll, anzumerken?

Es muß an einem kühlen Ort aufbehalten, und fleißig nachgesehen, daß es nicht anlauffe und Schaden nehme, anbey mit öfterer Abzapfung und Aufgiefung der Lacke solches verhütet werden. Von andern aber werden die Fässer auch oben zugeschlagen, selbige wöchentlich ein oder zweymal zum öftern hin und her gerüttelt, oder täglich umgestürzt, damit das unterste zu oberst komme, und, wenn sie solche eröffnen, um etwas heraus zu nehmen und davon zu verspeisen, ersetzen sie den Abgang der Lacke mit frischem Salzwasser, schlagen die Fässer wieder zu, und auf diese Art läßt sich das Fleisch lange gut und wohlgeschmack aufbehalten.

3. Wie muß das Geschirr zum Einsalzen beschaffen seyn, und zugerichtet werden?

Das Geschirr, welches zum Einsalzen erfordert wird, muß von gutem eichenen Holze und mit guten Reiffen wohl verwahrt seyn, auch, so oft man es gebraucht, von dem Kübler oder Böttger nach geschlagen und fest gemacht werden. Wenn nun solches geschehen, kan man es voll Wasser füllen, und eine Nacht darinnen stehen lassen, um zu sehen, ob es etwan ein Wurmlloch hätte, damit man versichert sey, daß die Lacke nicht vom Fleisch rinne, und es verderbe. Endlich

lich muß man Sorge tragen, daß das Geschirr rein und sauber seyn, auch nicht übel riechen möge, deswegen schüttet man siedend Wasser, in welchem Wein- und Nussblätter gekocht worden, darein, und deckt das Geschirr fest zu, bis das Wasser wieder kalt ist; alsdann pflegt man ein Feuerbecken mit Kohlen zu nehmen, Wacholderbeeren darauf zu thun, das Geschirr darüber zu setzen, und, wenn solches verrauchet, noch einige Gewürznelken darauf zu werfen, zuletzt den Boden an den Rinnen herum mit Talg zu begießen, so wird das Fleisch darinnen nicht verderben.

4. Wie pflegt man das Ochsen- und Rindfleisch zu räuchern?

Das Fleisch, welches geräuchert werden soll, kan man vorher mit Salz einreiben, salzen, und es 3 bis 4 Tage so liegen lassen, alsdann in den Rauch hängen, gemächlich räuchern, und damit es nicht zu schwarz werde, mit Pappier oder alten Lumpen bebinden, also hängen lassen, als es genug ist. Dieses Fleisch nun wird in der Rauchkammer in eine Ecke gehängt, da nicht viel Rauch hin kommt, bis man ohngefähr im Märzten einen hellen und trockenen Tag hat, hierauf herunter genommen, in reinem Wasser wohl abgüßet, hingehängt, daß es trocken wird, wenn aber die heißen Tage kommen, in Einschläge zwischen gutes Heu packen. Die dünne Ribbenstücke hingegen muß man 6 Wochen baldter aus dem Rauch nehmen.

5. Wie die Ochsen- und Rindszungen?

Mit solchen hat es gleiche Beschaffenheit, doch darf man sie nicht von einander schneiden, und sie für allem, wie auch das Fleisch nicht zu niedrig über das Feuer hängen, daß es nicht heiß werde.

Ecc cc 2

6. Was

6. Was vor Stücke soll man von den Schweinen räuchern, und wie hat man sich dabey zu verhalten?

Diejenige Stücke von den Schweinen, so geräuchert werden können, sind die Schinken, der Speck, die Würste, alsdann die Köpfe, auch grosse Rückstücke und Ribben. Das Dinne aber darf nicht länger, als 7 Tage, hingegen das Dicke 14 Tage im Salz gelassen, hernach in einen gelinden Rauch gehängt werden; der Rauch muß aber nicht gar zu stark seyn, daß der Speck und die Würste davon warm werden; denn so bald solches geschieht, sind alle Würste verdorben, werden weich, und verlieren ihren Geschmack; auch die Schinken werden ungeschmack, und verderben leicht, deswegen auch die Rauchkammern besser als die Schornsteine sind, weil man den Rauch nicht zwingen kan, wie bey den Rauchkammern. Wenn das Fleisch nun genug geräuchert ist, muß es zurück gehängt, bis die warmen Tage einfallen, und sodann an trockenen doch nicht zu warmen Orten in Tonnen oder Einschlägen zwischen Heu verwahrt werden.

7. Wie kan man einen frischen Schweinskopf verwahren?

Selbtigen kan man mit Salz reiben, ihn in einen platten Hafen legen, Eßig darüber schütten, daß er darüber geht, auch einige Scheiben Meerrettig daran thun, alsdann wird er sich ziemlich lange halten, und wenn er verspisset werden soll, wird er ein paar Stunden ins Wasser geleat, hierauf mit Wein und Citronen, nach eigenem Belieben, zugericht.

8. Wie

8. Wie die Schweinsfüße ?

Diese werden sauber gepuzt, so weich gekocht, daß die Knochen heraus fallen, alsdann gepreßt, und in Eßig verwahrt. Wenn man nun Gebrauch davon machen will, kan man sie in Wasser warm machen, eine Sause von Eßig, Zucker, Gewürze und Butter darüber geben, auch, wenn man will, solche Scheibenweise schneiden, sie in Butter backen, und diese Brühe darüber glessen.

9. Wie die Schinken ?

Diese nimmt man, nachdem sie vorher sauber ausgewaschen worden, läßt sie in einem Hasen mit Wasser sieden, alsdann thut man sie wieder heraus, reibt sie mit Salz und gestoffenen Wacholderbeeren, aber nicht gar stark, läßt sie kalt werden, alsdann legt man sie in ein Käßlein, streut Rosmarin, Majoran und Lorbeerblätter darzwischen, schüttet Eßig und Wein darüber, daß solcher recht darüber gehe, setzt es hierauf an einen kühlen Ort, wo aber kein Frost dazu kommen kan, so halten sie sich ein halbes Jahr. Wenn sie verspisset werden sollen, so müssen sie vorher gewässert werden, sonst sind sie sauer.

10. Was ist bey dem Schmalz oder Schmeer der Schweine anzumerken ?

Das Schmalz der Schweine ist zweyerley, eines, das abgefüllt wird, in dem man die Würste kocht. Dieses wird, bis es kalt worden, verwahrt, alsdann sauber abgenommen, damit das Unreine unten bleibt, zerlassen, in sauberes Geschirre gethan, auf den Boden erst dicke Salz gestreut, und, wenn es erkaltet ist, an einem

Ecc cc 3

einem

1484 XXV Abschnitt, von vorthellhaft. Anschaffung  
einem kühlen Ort aufbehalten. Das andere ist das  
Schmeer, welches man aus den Schweinen nimmt,  
und dieses verwahrt man auf zweyerley Art, davon  
die erste ist: Man zieht die Haut davon, schneidets  
würflicht, bratets in einem Kessel rein aus, und ver-  
wahrts, wie das Wurstschnitz. Einige hängen den  
Schmeer 2 bis 3 Tage in den Rauch, und glauben,  
es sey desto dauerhafter. Die andere Art ist: Man  
nehme ein neues Brett, mache in dessen Mitte einen star-  
ken Stecken, bestreue das Brett mit Schmalz, lege  
einen Lappen Schmeer darauf, daß die Haut unten  
zu liegen komme, von dem andern Lappen aber ziehe  
man die Haut ab, lege immer einen auf den andern,  
und streue immerdar Salz darzwischen. Es muß aber  
so gelegt werden, daß es nicht über den Boden han-  
gen, und das Bret hervorragen möge; alsdann ma-  
che man es rund zu, daß es einer Kugel ähnlich sieht,  
ferner überreibe man es mit Salz, verbinde es mit  
Bindfaden und dünnem Pappier, hänge es mit dem  
Brett in den Rauch, bis es geräuchert ist, so kan es  
von langer Dauer seyn; dahingegen dasjenige, wel-  
ches ausgelassen ist, leicht stark schmeckt; diesem aber  
kan auch abgeholfen werden, wenn es beständig an  
kühlen Orten aufbehalten wird, und wenn dieses  
nicht mehr helfen will, thut man wohl, wenn man  
mit einem reinen Stecken bis auf den Boden daretz  
sicht, und ein gutes Salzwasser darüber schüttet.

11. Wie wird das Kalbfleisch verwahret und  
aufbehalten?

Obschon das Kalbfleisch, wie jedermann bekannt  
ist, zart und nicht lange zu verwahren ist, so sind doch  
gewisse Mittel vorhanden, zum wenigsten etwas da-  
von



von aufzubehalten. Das Fleisch betreffend, so können die Keulen oder Schlegel, wie anderes Fleisch, eingesalzt und geräuchert werden, allein sie dürfen nicht über 4 Tage im Salz liegen, und müssen im Räuchern wohl in Acht genommen werden, daß es nicht zu viel Rauch hat; auch ist es höchstnöthig, daß man solche in einen Beutel stecke, damit sie nicht zu schwarz werden mögen; was das übrige Fleisch anbelangt, so ist zu wissen, daß es sich nicht wohl verwahren lasse, indem es zum Salz zu zart ist, mithin muß es eingekocht werden, und zwar folgender massen: Es wird halb gar gekocht, aus der Brühe in einen Hafen gethan, Eßig darauf gegossen, so hält es sich ein wenig, und kan hernach gar gekocht werden. Man pflegt es auch halb gar zu kochen, und gleich mit Eßig, Citronen, Gewürz, Negesein, Pfeffer, Butter, und Safran zurechte zu machen und zu verwahren; doch darf es nicht mehr dann halb gar seyn, indem es der Eßig, wenn es ein wenig gesteht, mehr als zu mürbe macht. Die Keulen oder Schlegel werden auch wohl in den Eßig gelegt, alsdann können sie in der stärksten Hitze 8 Tage lang dauern, der Kopf aber, und das übrige, muß je eher je lieber gekocht werden.

12. Wie werden die Gänse eingesalzen, geräuchert, auch sonst zum verspeisen eingekocht und aufbehalten?

Die Gänse, nachdem sie zuvor gesäubert, auch Kopf, Füße und Flügel abgehauen worden sind, pflegt man sie in der Mitte von einander zu thun, den Rückgrad heraus zu hauen, einige Tage einzusalzen, in Pappier einzuwickeln, und in den Rauch zu hängen; doch muß man sie nicht schwarz räuchern,

indem die geräucherten Gänse so wohl im braunen als weissen Röhl, wenn sie recht geräuchert sind, ein gutes Essen abgeben. Will man aber eine gute Spelse davon zurichten, müssen sie im Frühling oder im Winter verspisset werden, indem sie im Sommer schon zu dürre ausfallen. Die Gänse können auch auf folgende Art eingemacht werden wenn man sie in Stücken zerhaut, kocht, verschäumt, und wohl salzt, in ein mit kaltem Wasser angefülltes Geschir thut, sauber putzet, in ein oder mehr Häfen legt, einen nicht zu starken Esig, oder halb Esig und halb Wasser daran gießt, und aufkochen läßt, alsdann das Blut nebst Gewürzkegeln und Pfeffer dazu nimmt, solche so lange bis das Blut gar ist, kochen läßt, und, wenn sie erkaltet, die Häfen mit Salze verkleibet. In je mehr Häfen sie gethan werden, je besser ist es, das mit nicht mehr aufgebrochen werde, als man zu verbrauchen im willens ist; denn so lange es zu ist, so lange bleibt es gut; wenn es aber offen, pflegt es leicht zu schimmeln. Wenn diese Spelse soll zugerichtet werden, kan man sie in eine Schüssel legen, und auf Kohlen wärmen, auch mit Esig und gutem Gewürze verbessern.

### IX. Allerley Fleisch, Wildpret und Flügelwerk einzubeizen, und sonst auf mancherley Art gut und lange aufzubehalten.

#### 1. Was werden eigentlich vor Stücke Fleisch zum Einbeizen genommen?

Von dem Rindvieh werden insgemein die also genannte Lendenbraten, die Rippen, Schaalenstücke und Riemen zum Einbeizen genommen. Von Kälbern  
der

der Schlegel oder die Keule, ferner das Knöchelfleisch, auch zuweilen die Nierenbraten und Rippe. Von Schweinen ebenfalls die Schlegel oder die Keulen, jedoch daß zuvor die Schwarte oder das Fell abgelöst werde, nebst den Braten und Rippen. Das Wildpret anlangend, beißt man von Hirschen, Rehen und Gemsen fast alles, insbesondere aber, die Läufer, Keulen, Zihmer und Wände ein; von wilden Schweinen eben dasjenige, was von den zahmen angezeigt worden; die Hasen und Kaninchen aber werden, ob sie schon frisch zum verspeisen am besten sind, doch auch, sonderlich, wenn sie nicht alsobald verspeiset werden sollen, nach abgezogenem Fell, abgeschnittenem Kopf, den vordern Läuften und der Brust, oder mit einem Wort, nach abgestochenen Vorhäß, also ganz eingebeißet, gesplückt und gebraten.

2. Was vor Flügelwerk pflegt man hiezu zu nehmen, und auf was vor eine Art einzubeizen?

Vom Flügelwerk werden hauptsächlich so wohl zahme als wilde Gänse, Enten und Tauben, Reb- und Haselhühner, Pfauen, Fasanen, Auerhähnen, u. s. f. genommen und eingebeißet, sonderlich wo man sie nicht allezeit frisch haben kan, wenn sie verspeiset werden sollen, sondern einige Tage aufzubehalten genöthiget ist; und hierzu wird gemeiniglich halb Wein und halb Weineßig, zu dem kleinen wilden Geflügel, auch wohl lauter Wein genommen.

3. Wie kan man das frische Fleisch einige Tage lang frisch und gut aufbehalten?

Einige pflegen das frische Fleisch mit Brandwein zu desprengen, und es an einem kalten Ort zu

1488 XXV Abschnitt, von vortheilhaft. Anschaffung  
verwahren; andere hingegen zerreiben Wachholder-  
beeren und Coriander, werfen sie in Eßig, und schütz-  
ten es über das Fleisch, oder besprengen es zum we-  
nigsten damit etlichmal.

4. Wie wird das Fleisch im Sommer am besten  
für den Würmern verwahrt?

Wenn man Flöhkrautblätter zu eingesalzenem  
oder geräuchertem Fleisch legt, sollen keine Würmer  
darinnen wachsen. Oder: man zerkrütsche Corians-  
der mit Eßig, und reibe das Fleisch damit; ingleichen  
hänge man es in tiefe Schöpfbrunnen und Eisternen,  
oder wickle es in feische Brennesseln ein, oder bespreng-  
ge es mit Melissenwasser.

5. Wie kan man es im Salze verwahren?

Soll etwas von Fleisch eingesalzen werden, muß  
man das Salz wohl dörren, mit etwas Pfeffer ver-  
mischen, das Fleisch veste damit einmachen, mit ei-  
nem dicken Tuch zubinden, in einen guten Keller se-  
hen, so wird es so gut als im Winter dauren.

6. Wie aber ohne einsalzen?

Man nehme ein Tuch, welches so groß seyn muß,  
daß das Fleisch damit umwickelt werden kan, befeuch-  
te es mit scharfem Eßig, der mit Salz und Pfeffer ans-  
gemacht ist, wickle das Fleisch in selbiges Tuch, hän-  
ge es in den Keller, sehe fleißig darnach, wasche es  
alle Tage aus, und erfrische es wieder mit Eßig.

7. Wie pflegt man Tauben oder Flüglerwerk  
einzukochen?

Es müssen junge gerupfte, ausgeweldete, und  
halb gekochte Tauben ein wenig gesalzen, und mit gus-  
tem

tem Eßig überschüttet werden, daß sie ganz bedekt sind. Hernach, wenn man sie verspeisen will, können sie ein wenig in laulichtes Wasser, welches die Säure des Salzes und Eßigs herauszieht, gelegt, im Mehl umgezogen oder gekocht werden, wie es beliebig ist. Dieses kan auch mit Hasen, Capaunen und anderem Geflügel vorgenommen werden.

### 8. Wie kan man Federwildpret lange erhalten?

Das Federwildpret lange zu erhalten, als nemlich Schnepfen, Haselhüner, Fasanen und Auerhähnen, pflegt man selbige auszumeimen, den Kopf, Augen und Gehirn hinweg zu thun, inwendig aber mit einem saubern Tuch allenthalben wohl auszutrocknen, alsdann den Leib mit gedörreten und halb gebrochenen Wachholderbeeren zu füllen, und die Vögel gerupft, oder mit den Federn in einen Haufen Weizen oder Korn zu legen. Ist aber das Federwildpret gerupft, wird es in ein sauberes trockenenes Tuch eingewickelt, damit keines das andere berühre. Was die Krammetsvögel und Lerchen anbetriß, solche werden gleichermassen also ausgewunden, von einigen die Kröpfe ausgeleert, Wachholderbeeren hinein gethan, hierauf in alte Butterhäfen, deren Boden mit trockenem Wachholderbeeren wohl bedekt ist, geleat, alsdann eine Schicht Vögel und wieder Wachholderbeeren, bis der Hafen voll wird; es darf aber kein Vogel den andern berühren. Auf solche Art kan man auch mit Reb- und Haselhünern verfahren, doch müssen sie, wie oben gemeldt worden, ausgewässert, und die Wachholderbeeren ganz trocken seyn, indem, wo die Beeren schimmlicht sind, die Vögel verderben, mithin muß fleißig darnach gesehen werden, damit, so ferne  
die

1490 XXV Abschnitt, von vortheilhafter Anschaffung  
die Beeren schimlicht, und die Vögel anbrüchig wer-  
den, sie weggenommen werden können.

9. Wie ferner die Hasel- und Rebhüner?

Selbige werden gebraten, mit Zimmet und Gewürznelkelein befest; hernach muß man einen Schoppen Wein wohl sieden lassen, ihn zuckern, oder anstatt des Zuckers Pfeffer nehmen, die Hühner in ein kleines eichenes Fäßlein fein enge zusammen legen, den siedenden Wein darauf schütten, das Fäßlein geschwinde zuschlagen, damit kein Dampf davon gehe, in einen Keller setzen, daß es kalt wird, und es alle Tage umwelzen, so werden sie ein halbes Jahr gut bleiben. Diese Hüner können aus dem Fäßlein kalt verspeist, oder in einer Suppe gekocht, auch in Pasteten eingemacht werden.

10. Wie werden die junge Frischlinge geräuchert und eingesalzen?

Man ziehe ihnen die Haut nicht ab, sondern fenge sie, zerschneide sie in 4 Theile, den Rückgrad aber löse man herunter, wie bey den zahmen Schweinen es zu geschehen pflegt, haue auch die grossen Beine so weit davon, alsdann salze und räuchere man es, wie zahmes Schweinefleisch, und lasse die Rippe darinnen. Dieses Fleisch kan im Sommer kalt mit Senf verspeist werden.

11. Wie wird das Wildpret eingesalzen?

Die Art und Weise, das Wildpret einzusalzen, ist fast mit dem zahmen Fleische einerley; Soll es aber recht gemacht werden, muß man das beste weisse Salz nehmen, es trocken zerstoßen, und jedes Stück, son-

sonderlich um die Knochen, damit selben, auf den Boden so viel Salz, damit selbiger bedekt ist, streuen, alsdann eine Schicht Wildpret mit Salz gerieben, legen, wieder gröblich Salz mit etwas Coriander, Wacholderbeeren oder andern Gewürz, darauf streuen, und also damit fortfahren, bis die Sonne voll wird, auch vom Böttcher zuschlagen lassen. Etne wenden die Fässer oder Tonnen, darinnen Wildpret befindlich ist, täglich von einem Boden auf den andern; andere machen einen Zapfen unten in die Sonne oder Faß, damit die Lacke abgelassen, und, wenn sie etwa mangelhaft seyn sollte, wieder gesotten, gesäubert, abgekühlt, und oben wiederum eingegossen werden könnte. Wenn unter das Salz, so man zum Fleischeinsalzen gebraucht, ein klein wenig Salpeter gemischt wird, so bekommt das Fleisch nicht allein eine hübsche rothe Farbe, sondern auch einen guten Geschmack.

12. Wie pflegt man Hirsch- und Gemsenwildpret einzukochen?

Dieses wird in einem irdenen Hafen, oder, nachdem es wohl mit Gewürz und Salz wohl versesben und zugericht worden ist, kalt gemacht, und 6 Finger hoch mit frisch ausgelassener Butter bedekt, um zu verhüten, daß es nicht verderben möge.

13. Wie kan man das Fleisch von jungen Frischlingen über Land versenden, daß es sich halte?

Will man auten Freunden gerne etwas von jungen Frischlingen über Land schicken, so darf man nur das Wildpret zu feinen mittlern Stükgen machen, sauc

sauber auswaschen, mit genugsamem Salz in halb Wein und halb Wasser sieden, gröblich gestossenen Pfeffer, Inger, Muscatenblüth und Gewürznelkenlein in ein Tuch binden, und es mit sieden lassen. Wenn er nun ein wenig gekocht und wohl verschäumt worden, muß man es auf ein Brett legen, abkühlen und trocken werden lassen, sodann in ein dazu zugerichtetes Fäßlein thun, es mit ein wenig Rosmarin und Lorbeerblättern unterlegen, sehr genau auf einander fügen, Eßig daran schütten, daß er darüber gehe, und das Fäßlein wohl zuschlagen lassen.

14. Wie pflegt man das Wildpret lange zu verwahren und aufzubehalten?

Man siede dasselbe in Eßig, lasse es kalt werden, und setze es in den Keller, schneide aber die grossen Knochen davon, so wird es ein ganzes Viertel Jahr gut bleiben. Oder, man nehme frisches Wildpret, lege es in einen Hasen, würze es wohl mit Pfeffer, schütte guten Weinessig darüber, beschwere es ziemlich stark mit Steinen, und setze es in den Keller, so bleibt es den ganzen Sommer, auch in der größten Hitze, gut.

15. Wie werden die Krammervogel oder Lerchen wohl verwahrt, daß man sie im Winter gebrauchen kan?

Sie werden, wie gewöhnlich, sauber gepuzt, und die Gedärme herausgezogen, und an deren statt Wacholderbeeren und etwas gesalznen Speck hinein gestekt. Es müssen aber selbige recht frisch und erst gefangen worden seyn, alsdann kan man sie braten, aber nur so viel, daß sie recht durchlein heiß werden, auch



auch salzen, wie sonst, wieder kalt werden lassen, und in einen steinernen Hasen oder eichenen Lönchen legen, auf den Boden aber Salz und Wacholdelbeeren, auch etwas von den Beeren zwischen die Vögel streuen, hierauf Butter zergehen, die größte Hitze davon gehen lassen, sie auf die Vögel schütten, aber wohl zudecken. Wenn man sie wohl in acht nimmt, bleiben sie lange Zeit gut. Einige haben auch im Brauch, daß sie die Vögel anstatt der Butter mit Salz bestreuen, auch wohl Wein darauf glessen, und sie mit Steinen beschweren.

16. Wie werden die Lerchen verwahrt und über Land geschickt?

Die Lerchen, wie bekannt, zehren, wenn sie in den Federn hängen, gleich ab, dieserhalb müssen sie so fort gerupft werden. Sollen sie nun verwahrt werden, halten sie sich nicht besser als im Rocken, und wenn man sie in einer Schachtel versenden will, darf man nur Rocken darzwischen schütten, daß sie einander nicht berühren, so halten sie sich alsdann sehr lange.

17. Wie kan man noch andere kleine Vögel wohl verwahren und verschicken?

Die Italiäner haben im Gebrauch, daß sie ihre wohlgeschmackte Beccafigo und Felgenesser rupfen, ausnehmen, absieden, und in Del mit Lorbeerblättern eingemacht, weit und breit versenden; Nicht weniger werden auch auf der Insel Cypren eine Art Vögel, Ortolans oder Gartenvögel genannt, entfedert, ausgenommen, übersotten, mit Salz und Eßig eingemacht, und gleich den vorigen nach Benedig und an

andern Orten in Fäßlein eingeschlagen, versendt, und kan solches ohne Zweifel mit andern sowohl Kleinen als mittelmäßigen Vögeln auch hier zu Lande probirt werden, so wird es auch angehen.

## X. Von Aufbehaltung und Verwahrung der Fische und Krebse?

### 1. Wie kan man Fische lang lebend behalten und fett machen?

Die Fische werden sonst, wie bekannt, in den Behältern oder Fischgruben aufbehalten, weil aber selbige nicht aller Orten zu haben sind, so bedient man sich an deren statt der durch bleyerne oder hölzerne Röhren geleiteter Springwasser, vermittelst deren steten Laufs, die Fische in steinernen Trögen viele Monate erhalten werden können. Sollte es aber an solchen Wasserleitungen fehlen, kan solcher Abgang mit Pumpwerken ersetzt, das Wasser vermittelst des aus dem Hause befindlichen Schöpfbrunnen, in einen in beliebiger Höhe aufgerichteten kupfernen Kessel gepumpt, und von daraus durch andere Röhren nach dem Trog geleitet werden, da es dann eben dasjenige zu verrichten vermögend ist, was obige von einer frischen Quelle hergeleitete Röhrowasser zuwege bringen, nur ist dieses beschwerlich, daß öfters lange gepumpt werden muß, und, wenn man vermeint, daß es am besten laufe, der Kessel ausgeleert ist, und das zu laufen aufhört, zu geschweigen, daß nicht alle Fische das harte und kalte Brunnenwasser ertragen, sondern oft wieder alles Vermuthen abstehen. Im Nothfall können auch die Fische zum wenigsten einige Tage lang lebendig erhalten werden, wenn man nemlich,

ein

ein reines Faß unten, so tief es seyn kan, anzapft, mit einer Röhre versiehet, Wasser hinein schüttert, die Fische aber in einer gleichfals wohlgereinigten hölzernen Gelte oder Zuber, mit etwas weniges darein gegossenem Wasser untersetzt, und die Röhre am Faß nicht ganz, sondern nur in etwas eröfnet, damit das Wasser gemächlich hinein lauffen, und desto länger dauern möge. Wenn das Faß leer ist, darf man es nur wieder aus der Gelte einfüllen, jedoch wohl acht haben, daß die Fische nicht zerstoßen werden, sonst würden sie desto ehender absterben. Besser aber ist es, wenn das Faß mit Röhrowasser angefüllt wird, weil das Brunnenwasser zu hart und kalt ist, doch kan täglich ein wenig frisches zugegossen, und das alte damit ersrischt werden. Sodann kan auch nicht schädlich seyn, wenn zu solchen Fischen, von welcherley Gattung sie auch seyn mögen, ein paar Schleyen hinein gesetzt werden, indem sie nicht leichte still stehen, mithin das Wasser immer bewegen, so denen Fischen sehr angenehm und nützlich ist. Es können also die Fische auf obige Art in einen solchen Trog, worein das Wasser durch Röhren geleitet worden, über Jahr und Tag erhalten werden, insonderheit, wenn ihnen je zuweilen einige Speise hinein geworfen wird, davon sie genährt und fett gemacht werden, besonders kleine Weißfische, Grundeln, Kressen, u. d. g. welche sie zum Theil gerne fressen, wie man denn dergleichen öfters, wenn man sie aufzumachen pflegt, annoch darinn findet. Wenn in einen Weiber ein wenig Brod geworfen wird, siehet man die Fische häufig herzu schwimmen und solches wegschnappen, welches dann um ihre Nahrung davon zu haben, dann und wann in solche Tröge

D d d d

nicht

nicht unbillig geworfen wird, so pflegt man auch ein wenig abgefottene klein geschnittene Ochsenlebern den Fischen zur Speise vorzuwerfen, welche sie nicht allein gerne fressen, sondern auch davon ziemlich fett werden.

2. Was hat man ferner in Acht zu nehmen wenn sie über Land geführt oder getragen werden?

Wenn Fische über Land geführt werden, und man mit dem Wagen aus ein und andern Ursachen stille halten muß, soll man alsobald hinauf steigen, und die darauf liegende Fässer hin und her rütteln, damit das darinnen befindliche Wasser ja nicht lange still stehe, als wodurch die Fische matt zu werden und abzustehen pflegen. Sollen aber die Fische über Land getragen werden, muß man die Fegel dergestalt vermittelst eines Steckens auf den Rücken fassen, daß man sie immer hin und her schwanke, und das Wasser bewegen könne. Einige sind der Meinung, wenn man den Fischen einen Bissen von einer in Wein gewelchten Semmel ins Maul stecke, könne man sie sehr weit frisch und lebendig über Land tragen, welches, weil es vor bewährt erfunden worden, einem jeden zu probiren anheim gestellt wird.

3. Wie können die Krebsse ziemlich lang lebendig erhalten und gemäst werden?

Dieses kan geschehen, wenn man sie in den Wassertrögen nur so frey umher kriechen läßt, oder aber, in einige aus weidenen Ruthen zusammen geflochtene Fischreissen einschließt, und in die Wassertröge oder Milchgruben legt. Sind aber weder Wassertröge noch Milchgruben vorhanden, darf man sie nur in einen leeren hölzernen Zuber legen, und sie also im  
Rel.

Keller aufbehalten. Will man nun die Krebse mästern und fett machen, so siede man würflicht zerschnittene gelbe Rüben in Wasser, seihe das Wasser davon, und werfe die Rüben den Krebsen zur Speise in den Trog, Zuber oder in die Keusse; Auch kan man den Krebsen abgefottene Ochsenleber geben, welche sie recht gerne fressen.

4. Wie kan man den Fischen den Geschmack benehmen, wenn sie nach faulem Wasser schmecken?

Man löset ihnen das Rauhe in dem Backen aus, und steckt an dessen statt ein Stück Brod hinein ehe sie gefotten werden, und wenn sie in vollem Sieden sind, pflegt man einigemal einen Brand in ihrer Brühe zu löschen, wodurch ihnen dieser Geschmack völlig benommen wird.

5. Wie werden sie lange frisch behalten?

Wenn man ihnen Erbsen ins Wasser schüttet.

6. Wie die Forellen?

Wenn die Forellen matt sind, muß man Pfeffer aufs Wasser schütten und sie darein tunken.

7. Wie können die Karpfen oder Zechte erhalten werden?

Wenn sie sollen über Land getragen werden, kan man ihnen Brod oder Wecken, welches zuvor in Wein oder Brandwein angefeuchtet worden, ins Maul stecken, wovon sie frisch erhalten werden.

Dd dd d 2

8. Wie

## 8. Wie pflegt man den Lachs aufzubehalten und wohl zu verwahren?

Es wird selbiger in mittelmäßige Stückgen zerschnitten, in Wasser und Salz gesotten, in einen saubern Durchschlag gelegt und abgetrocknet, hierauf die Brühe davon genommen, Weinessig darein geschüttet und unter einander ein wenig gesotten. Wenn solches geschehen, muß man die Stücke Lachs in einen reinen Hasen thun, die Brühe darüber gießen, bis das Geschirr voll ist, daß es über den Lachs gehet. Den Wein und Essig aber gießt man warm darüber und verwahrt das Geschirr wohl vor der Luft.

## 9. Wie kan er über Land geschickt werden?

Nachdem der Lachs zu etwas größern Stücken zerschnitten worden, pflegt man kleine hölzerne Spießgen aus einer Spindel zu machen und zwar solche die etwa Fingers breit sind; an solche wird ein jedes Stück durch und durch angespießt, wie sonst die Bratfische angestreckt werden. Unterdessen setzt man Wasser zum Feuer, salzt es ziemlich stark und besser als wenn der Fisch auf den Tisch gegeben werden soll, und schler noch einmal so viel als sonst. Wenn nun das Wasser im Sud ist, kan man die Stücke darein thun, sie sieden lassen bis sie genug haben, alsdann sie auf ein sauberes Tuch legen, allein daß sie ja nicht mit blossen Händen, sondern nur bey den durchs gesteckten hölzernen Spießgen angegriffen werden. Nach diesem läßt man sie abseihen und kalt werden, legt ihn in ein sauber eichenes Fäßlein hübsch gleich auf einander, bis es voll wird, läßt es hernach einem Kübler wohl verschlagen, und schüttet durch den Spunt

guten

guten scharfen Weinefig darauf, schlägt ihn zu und schickt ihn über Land wohin man will.

10. Wie pflegt man den Lachs zu backen und alsdann wohl zu verwahren und aufzubehalten?

Es wird der ganze Lachs genommen, mit einem Besen sauber abgeputzt, mit einem grossen Fischmesser von einander geklobet und zwar über sich, damit er nicht vergällt werde, den Rückgrad heraus gelöst; alsdann kan man hübsche Stücke daraus machen, damit das Salz wohl durchgehe; wenn das letzte Stück gesalzen wird, muß man schon an dem ersten zu backen anheben und solches muß geschwind geschehen, damit er nicht bläckigt wird. Nach diesem pflegt man das Salz so viel als möglich abzustreichen, die Stücke in feinem Mehl umzuwenden, das, was gerne abfällt wieder abzuschütten, sodann eine grosse Pfanne in Bereitschaft zu halten, 2 Löffel voll Schmalz und 4 Löffel voll gutes Baumöl darein zu thun, auf einem nicht allzustarken Feuer nicht zu heiß werden zu lassen, die Stücke hinein zu legen und sie fein lichtbraun zu backen. Hierauf nimmt man auf 1 Centner, 12 und ein halb Maas Efig, 28 Maas Wein und 6 Maas Wasser, ein wenig Lorbeerblätter, Rosmarin und von 12 Limonien die Schaaalen, schneidet sie 2 Messerrücken breit, bindet hernach Muscatenblüthe in ein Tüchlein, hängt es in den Hafert und drückt es oft aus. Ferner muß man kleine eichene Käpflein mit siedheißem Wasser wohl ausbrennen, auf den Boden 2 Lorbeerblätter, 5 bis 6 Limonienblätter ein wenig gedörreten Rosmarin, und ein grünes Pomeranzenblättlein legen, 2 Schöpflöffel voll

DD dd d 3,

von

1500 XXV Abschnitte, von vortheilhafter Anschaffung  
von obiger Brühe daran gießen, eine Lage Blättlein  
und Rosmarin, sodann wieder eine Lage Lachs ma-  
chen, und damit fortfahren, bis das Fäßlein voll ist,  
endlich wenn es gefüllt ist, erkalten lassen, zuschla-  
gen und an einen kühlen Ort setzen. Will man den  
Lachs lange aufbehalten, so darf man ihn nur in ei-  
ne Eisgrube setzen und alle Tage umkehren.

11. Wie pflegt man einen Hecht einzumachen,  
daß er ein halbes Jahr gut bleibt?

Nachdem der Hecht vorher geschuppt, wohl abge-  
schleimt und eingesalzen worden, pflegt man solchen  
in Stücke zu zerschneiden, solche im Mehl umzuwen-  
den, alsdann in halb Butter und halb Baumöl zu  
backen, hierauf einen neuen ausgebrannten und ver-  
glasten Hafen zu nehmen, die Stücke hinein zu thun,  
eine Lage Capern, Rosmarinsträuche und Lorbeers-  
blätter zu nehmen, ferner einen Kochlöffel voll gestos-  
senen Knoblauch in klarem Baumöl zu rösten. Nach  
diesem muß man schlechten Eßig nehmen und zwar so  
viel, daß er zu einer Brühe darüber hinlänglich seyn  
möge, auch halb Hollunder Eßig darunter thun, ei-  
nen Zwergfinger breit einsieden lassen, einen Löffel  
voll blättlicht geschnittene Petersilienwurzel, durren  
Majoran, eine zerschnittene Muscatennuß und zer-  
trübschten Pfeffer in die Brühe werfen, sie wieder ein-  
bis dreymal aufsieden lassen, selbige also siedend über  
den Fisch schütten, es sauber niederdrücken, den Ha-  
fen mit einem vierfachen Tuche verbinden und ihn an  
einen kühlen Ort setzen, so wird er ein halbes Jahr  
gut bleiben; doch darf der Fisch weder mit bloßer  
Hand, noch mit einem Messer oder Eisen, sondern  
mit einem hölzernen Kochlöffel oder Gabel heraus ge-  
nommen



nommen werden. Hierbey ist noch anzumerken, daß die Brühe allezeit darüber gehen müsse. Den Lachs wie auch andere Fische kan man auf solche Art zubereiten. Oder, die Hechte werden aufgerissen, in gutem Eßig geschwinde abgesotten, fein aus einander gelegt und in ein sauber ungepichtes eichenes Fäßlein gethan; hernach kan man eine Lage Fische, eine Lage Lorbeerblätter und durre Rosmarin machen, einen Theil Del und 2 Theil Eßig darüber gießen daß es voll werde. Doch muß das Fäßlein erst zugeschlagen, hernach durch den Spunt vollends angefüllt und daß die Brühe durchdringe, oft hin und wieder gewälzet werden. Nach einigen Tagen kan man wieder durch den Spunt schauen ob es voll ist, und den Mangel so lange bis es sich nimmer setzt, ersetzen, alsdann im Keller verwahren. Ferner hat man zu wissen nöthig, daß man nicht zu viel Rosmarin und Lorbeerblätter nehmen darf, indem sie sonst bitter davon werden, auch muß das Del und der Eßig gut seyn; in gleichen, wenn man den Roggen haben kan, so werden die Fische desto geschmackter, und wenn man sie bey steter Brühe erhält, bleiben sie Jahr und Tag gut.

12. Wie kan man Forellen in Del mit Lorbeerblättern einmachen?

Man nehme die Forellen, thue das Eingeweide heraus, schneide sie über und über ein, doch daß es nicht durchgehe, salze sie ein, und wenn das Salz eingedrungen, backe man diese Fische in Del, lege sie alsdann in ein Fäßlein, mache hierauf eine Lage Forellen, ferner eine Lage Lorbeerblätter, schütte scharfen Eßig darüber und beschwere sie mit einem Stein,

1502 XXV Abschnitt, von vorthellhafter Anschaffung  
so werden sie gut seyn und können lange aufbehalten  
werden.

13. Wie werden die Bärtsche eingemacht?

Man muß selbige säubern und auf dem Rücken,  
nachdem sie groß sind, zwey bis drey mal einschnei-  
den, mit einem saubern Tuch abtrocknen, salzen und  
auf dem Rost hübsch bräunlich braten, hernach wenn  
sie erkaltet, in eine Tonne oder steinern Geschirr mit  
Lorbeerblättern, etwas Pfeffer, Del und starkem Es-  
sig, legen, und wenn man sie verspeisen will, etwas  
frischen Esig, auch wenn es beliebig, Baumöl dar-  
auf schütten und sie kalt auf den Tisch geben.

14. Wie die Muscheln?

Selbige werden wie gewöhnlich gepuzt, in ei-  
nen leeren Kessel gethan, hernach wenn sie alle auf-  
gemacht worden sind, in ein sauber Fäßlein gelegt,  
mit spanischem Wein begossen, auch wenn man will,  
mit Pfeffer gewürzt und wie die Austern verwahrt.

15. Wie die Austern?

Die neueste und beste Art Austern einzumachen  
ist diese: sie werden aus den Schalen gestochen, samt  
ihrer Brühe und etwas gutem spanischen Wein oder  
Sekt in sauber eichene Fäßlein gethan, und geschwin-  
de vermachet. In der Mitte des Bodens aber muß  
ein Loch mit einem Korck verwahrt seyn, damit man  
darnach sehen könne. Sollen sie aber verschickt wer-  
den, so ist es nöthig, daß man den Korck mit Siegel-  
wachs verwahre. Oder, man nimmt sie aus den  
Schalen, thut sie in irdene Häfen oder holzerne Fäß-  
lein, und streut nachdem man eine Lage derselben ge-  
macht

macht hat, Salz, etwas Pfeffer, einige Lorbeerblätter, nebst ganzen Caneel mit grünem Fenchel, so in die Saat geschossen, und so es beliebig, Ambra und Muscus, wovon sie trefflich gut, aber auch theuer werden, darüber; also wird eine Lage nach der andern gemacht. Wenn man sie aus dem Geschir nimmt, und gar zu salzig befindet, kan man sie ein wenig auswässern und auf mancherley Art, wie es gefällig ist, zurichten.

16. Wie pflegt man die Fische zu räuchern?

Die Fische welche man räuchern will, müssen sauber aufgemacht, aus etlichen Wassern, damit sie nicht blutia bleiben, ausgewaschen, hierauf auf ein neugewaschenes Tuch gelegt, fein abaetrecknet, inwendig stark eingesalzt, in ein Fäßlein gethan, mit Steinen beschwert, alsdann heraus genommen, und 2 Tage lang mit lauter faulem Holze geräuchert werden.

XI. Von Verfertigung guter Würste.

1. Wie werden gute Bratwürste gemacht?

Hiezu wird ein hinterer und vorderer Schinken genommen, die Schwarte davon solchergestalt abgezogen, daß der Speck am Fleisch bleibt, alsdann das Fleisch von den Beinen abgelöst, aröblich gehackt; hierauf kan man unter 8 bis 9 Pfund dieses Fleisches 2 gute Hände voll Salz, eine Hand voll halb gestroffenen Pfeffer, auch wenn es gefällig einen Laßkopf voll Coriander mischen; dieses alles recht klein hacken, ferner 1 Loth Gewürzneglein und eine Hand voll würflicht geschnittene Citronenschalen daren streuē,

D d d d d 5 es

1540 XXV Abschnitt, von vortheilhafter Anschaffung  
es alles nochmals unter einander mengen und in wohl  
gefäuberte Schweinsdärme zu füllen, so sind sie recht.

2. Und wie auf Niedersächsische Art?

Man pflegt das Fleisch recht klein zu hacken,  
unter währendem Hacken aber es salzen, mit gan-  
zen Pfeffer, Kümmel auch Gewürznelgelein würzen,  
und in Rindsdärme recht feste zu füllen, alsdann im  
Machen sie mit einer Gabel zu stechen, damit der  
Wind heraus gehe, selbige eine Nacht in der Stube  
stehen zu lassen, des andern Tags sie fest zu drucken,  
zuzubinden und in den Rauch zu hängen. Wenn  
man will kan man auch das Gehackte in Schweins-  
blasen machen, einige Tage in einer warmen Stube  
hängen lassen, sie alle Tage nachdrucken und wenn  
sie 3 bis 4 Tage im Rauch gehangen sind, 2 Tage  
lang pressen, daß sie dicke und breit werden, indem  
sie sonst gerne verderben, alsdann in Rauch hängen.

3. Wie die Knackwürste oder Cervelatwürste  
auf welsche Manier?

Man nehme 5 Pfund mageres Rindfleisch, an-  
derthalb Pfund Schweinefleisch, ein Viertelpfund  
Speck, 2 Loth Salz, ein halb Loth Pfeffer, Co-  
riander und Rosmarin, hacke alles klein, fülle es in  
die Därme und hänge sie in Rauch. Oder, man  
kan 15 Pfund Schweinefleisch, welches nicht zähe,  
adericht oder fett ist, hacken, aber nicht gar zu zart  
und klein, alsdann 10 Loth gröblich zerstoßenen Pfef-  
fer, 2 Loth Muscatenblütze, 3 Viertel Pfund Salz,  
nebst 4 Loth Kümmel untereinander mischen, und un-  
ter das gehackte Fleisch streuen, hernach einen Rinds-  
darm sauber auspuzen, mit einem Tuch abtrocknen,  
das

das Fleisch recht feste darein zu füllen, aber auch im Einfüllen den Darm oft mit einer Nadel stechen, damit die Würste Luft bekommen; endlich ins Camin oder Rauchfang aufhängen, daß der Rauch ziemlich wohl daran schlagen könne und selbige darinnen 6 Tage lang hängen lassen.

4. Wie werden Cervelat, Würste gemacht, so man zur Fastenzeit verspeisen kan?

Es wird das Fleisch von Karpfen, Aal, Schleyen und frischem Laberdan, oder so man den letztern nicht haben kan, vom Hecht genommen, selbiges mit Petersilie und kleinen Zwiebeln wohl gehackt, mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß und Gewürznelgelein gewürzt, und Fett vom Aal, auch so viel Butter als nöthig ist, noch dazu gethan. Nach diesem muß man das Grätenwerk von den Karpfen, Aal, Schleyen und Hecht im Mörsel stossen, mit einem rothen Wein befeuchten, das gehackte Fleisch damit benetzen, und die Haut vom Aal damit füllen. Wenn sie nun gefüllt ist, kan man sie 24 Stunden lang in Salz und guten Wein mariniren, sie hierauf heraus nehmen, und solche so lang als man will, in den Rauch im Schornstein hangen, nur darf das Salz und Gewürze nicht gespart werden. Wenn man sie nun verspeisen will, so werden sie in weißem Wein mit selnen Kräutern, oder auch in zwey Dritteln Wasser und einem Drittel Wein mit den Kräutern gekocht und kalt zu einem Beygericht angerichtet.

5. Wie spanische Würste von Spanferkeln?

Nachdem vorher die Haut von einem Spanferkel abgelöset und das Fleisch sowol von den vordern und

und hintern Vierteln, als auch von den Rippen und Rücken geschnitten ist, wird selbiges recht klein gehackt, gesalzen, mit gröblich zerstoffener Muscatenblüthe, Pfeffer, klein zerschnittenen Citronenschalen und Lorbeerblättern vermischt, ein wenig spanischer Wein oder Malvasier daran geschüttet, alsdann die abgelöste Haut auf einen saubern Tisch ausgebreitet, das gehackte und mit Gewürze vermengte Fleisch darauf gelegt, eine abgesottene Rindszunge zu dünnen Scheiben geschnitten, auf das Fleisch herum gelegt, die Haut hernach gerollt oder aufgewickelt, damit sie fest und rund werde, es also an beyden Enden stark zugebunden, in eine Serviette oder ander reines Tuch gewunden, daß sie nicht zerspringen möge, und also in halb Wein und halb Eßig kochend, welche man sodann sowol kalt als warm verspeisen kan.

#### 6. Wie die Sosischen ?

Diese kommen den Bratwürsten ziemlich gleich, nur daß sie kürzer und dünner sind, auch meistens nur von jungen Schweinen gemacht werden, und zwar folgendergestalt: Man pflegt Fleisch von jungen Schweinen, oder auch an dessen statt Kalbfleisch zu nehmen, oder beydes, so viel beliebig unter einander zu mischen, es recht klein zu hacken, mit gehacktem Speck, Salz, Pfeffer, Cardamomen, Gewürznelken, auch wenn man will mit frischen und klein zerschnittenen Citronenschalen zu vermengen, es in wohl gereinigte dünne Schaafs Därme zu füllen und an beyden Orten fest zuzubinden.

#### 7. Wie die Sosischen auf holländische Art ?

Zu 3 Pfund Schweinefleisch nimmt man eine Hand

Hand voll Salz, 2 Muscatennüsse, und 1 Loth Pfeffer, so gröblich zerstoßen, mischt solches unter einander, macht es in die Därme aber nicht zu steif; wenn es aber in den Rauch soll, muß es steif seyn; man mag sie auch in die Peckel legen ehe sie in den Rauch gehängt werden. Wer Lust hat kan auch halb Schaaffleisch dazu nehmen.

8. Wie Belonische Würste?

Man muß das Fett vom Schweine und das magere Fleisch aus der Lenden vom Rinde nehmen, solches zusammen recht klein hacken und zwar von einem jeden so viel als vom andern, alsdann frischen Speck, so noch nicht geräuchert worden, würflicht schneiden, ein wenig im Wasser verwellen, selbiges nebst gestoßenen Gewürznegeln, ganzen Pfeffer, Salz, ein wenig Schaafblut zu dem Fleisch thun, und es in die Därme füllen.

9. Wie Bolonesische Würste?

Man nehme 7 Pfund frischen Speck, zerschneide ihn in grosse Würffel und zwar einer Haselnuß groß, wie auch fünfsthalb Loth wohl gedörretes und zu Pulver gestoffenes Salz, eine kleine Muscatennuß, anderthhalb Quentlein Zimmet, ein halb Quentlein Gewürznegeln, nebst 2 Gran Ambra und ein wenig Zucker gestoffen, und mit Malvasier oder sonst einem guten Wein angemacht, mische dieses alles untereinander und setze es an einen frischen Ort im Keller. Nach diesem kan man 8 Pfund mageres Schweinefleisch von Schinken oder Stücken ohne Fett nehmen, zuvor aber die Häutlein oder Nerven sauber davon abschneiden, das Fleisch auf das kleinste hacken,

cken, mit Malvasier benehen, und 9 Loth wohl gedörrtes Salz und fünftehalb Loth geriebenen Parmesanläse darauf streuen, mit 3 Loth ganzem Pfeffer untermengen und mit einander hacken, hierauf den würflicht geschnittenen Speck auf das Ragere legen, ein wenig hacken, wie einen Teig untereinander kneten, damit alles wohl vermengert werde, in einen saubern grossen Darm so fest, als nur immer möglich füllen, mit einer grossen Nadel hinein stechen, damit der Wind heraus gehe, sie 2 bis 3 Tage in eine Stube hängen daß sie trocken werden, wenn sie nun wohl getrocknet, muß man sie an einen kühlen und lustigen Ort hängen, fleißig darnach sehen, daß sie nicht anlauffen und gefrieren, zu Zeiten mit einem saubern Tuche abwischen, und sie dergestalt hängen, daß sie einander nicht berühren, so werden sie bis in den Sommer gut bleiben.

#### 10. Wie die Blutz oder Schweisz-Würste?

Es wird das Blut von einem Schwein, welches zuvor wohl abgerührt worden, und eben so viel Wasser, oder welches man vor besser hält und glaubt, daß diese Würste davon milder werden sollen, so viel Milch genommen, beedes unter einander geschüttet, mit Salz und Pfeffer gewürzt, ein gut Theil geschnittenen Speck darein geworfen, alles wohl unter einander gerührt, in die grossen Gedärme gefüllt, an beeden Enden zugebunden und im Wasser abgeschöpft. Wenn man den Schweinsmagen damit anfüllt, wird er alsdann der Sausack genennet. Oder, man pflegt Zwiebeln zu hacken, selbige ein wenig in Wasser zu kochen, sie heraus zu nehmen, unter das mit Milch vermengte Schweinsblut zu mischen, mit

Salz,



Salz, Pfeffer, Ingber und ein wenig Gewürznelkenlein zu würzen, würflicht geschnittenen Speck darunter zu thun, es in die Gedärme oder den Schweinsmagen zu füllen, sie zuzubinden, und in einem mit Wasser angefüllten Kessel absieden zu lassen, und diese letztere heist man französische Blutwürste.

II. Wie Rinds-Würste?

Man nehme 10 Pfund gut Fleisch aus den Lenden, hacke solches recht klein, thue darunter eine Hand voll Salz, anderthalb Maas Wasser, drey Viertelpfund würflicht geschnittenen Speck, rühre alles wohl untereinander, würze es auch mit 2 Loth gröblicht gestoffenem Pfeffer, fülle es mit einander in grosse Rindsdärme, drehe sie fein um, daß sie oben und unten nicht auslaufen, lege sie in einen Hafen, beschwere sie mit etwas, lasse sie 4 Tage darinnen liegen, thue sie heraus, mache Bänder daran, und zwar zwey und zwey zusammen, hänge sie in den Rauch, jedoch nicht gar zu nahe zum Feuer, lasse sie 14 Tage lang im Rauch hängen so haben sie genug; doch müssen sie ehe man sie in den Rauch aufhängen will, bey dem Ofen vorher wohl abgetrocknet werden. Oder, man kan zu 4 Pfund mager Rindfleisch auch so viel Schweinefleisch nehmen, es klein unter einander hacken, und 9 Loth Salz nebst 3 Loth gröblicht zerstoffenen Pfeffer dazu thun, alsdann wenn es genug gehackt ist, 2 Pfund würflicht geschnittenen Speck unter das Gehackte rühren, es hernach feinst feste aufeinander in wohl gewaschene und sauber gepuzte grosse Därme füllen, in ein sauber Geschir legen, eine Hand voll Salz über Nacht darauf streuen, sodann die Gedärme aus dem Salz wieder abwaschen

after Anschaffung  
 und 9 Loth woch  
 geliebten P  
 d ganzem P  
 en, hierauf den  
 s Magere legen,  
 ntereinander  
 rde, in einen  
 immer möglic  
 in stehen, damit  
 3 Tage in eine  
 n, wenn sie ma  
 inen kühlen un  
 sehen, daß si  
 Ketten mit ein  
 rgestalt hängen  
 werden sie bis i  
 Wurstel  
 Schwein, welches  
 en so viel Salz  
 und glaubt, daß  
 sollen, so viel  
 ander geschmitt  
 at Theil geschmitt  
 wohl unter ein  
 rme gefüllt, an  
 Wasser abgesch  
 ngen damit an  
 enennt. Oder,  
 se ein wenig in  
 en, unter das  
 mischen, mit  
 Salz

1510 XXV Abschnitt, von vortheilhaft. Anschaffung  
schen und oben angezeigter massen füllen. Wenn  
dieses geschehen, werden sie zugebunden, in eine  
Schüssel gelegt, mit Salz besprenget, über Nacht dars  
in liegen gelassen, hernach für dem Ofen aufgehängt,  
getrocknet, und zum Gebrauch aufbehalten.

## 22. Wie Italiänische Würste?

Zu diesen Würsten werden 3 Pfund Ochsen-  
fleisch, 5 Pfund Schweinefleisch, 2 Pfund Speck,  
15 Loth Salz und 2 Loth gröblich gestossener Pse-  
fer genommen. Solches alles muß man nun recht  
klein hacken, den Speck würflicht darunter schnel-  
den, die Würste aber für dem Ofen trocknen und nicht  
in den Rauch hängen.

## 13. Wie werden die Blutwürste auf Nieders- sächsische Art bereitet?

Wenn das Fleisch und Fett so zu den Würsten  
gehört, gesotten ist, wird die Schwarte davon ge-  
schnitten, das Fleisch ganz klein gehackt, das Fett  
aber so an den Därmen geseffen, auch das welches  
vom Fleisch geschnitten ist, in Würfeln geschnitten,  
mit dem Fleisch in eine Mulde gethan, das Blut  
durch einen Seiher daran geschüttet, mit Salz, Pse-  
fer, Majoran und andern beliebigen feinen Kräutern  
gewürzt, in die grossen Gedärme gefüllt. Wenn nun  
solches geschehen, bindet man die Därme auf beyden  
Seiten zu, und laßt sie also sieden; währendem Sie-  
den müssen sie wohl in Acht genommen werden damit  
sie nicht bersten, derowegen soll man beständig kalt  
Wasser bey der Hand haben, und wenn sie anfangen  
stark zu sieden, sie gleich bealeffen, auch im Sie-  
den mit einer Gabel stechen. Wenn nun das klare  
Fett

Fett heraus geht sind sie gar; alsdann werden sie durch kalt Wasser gezogen aber geschwinde wieder heraus genommen, auf Stroh gelegt, und wenn sie recht erkaltet sind, mit einem Bande umwunden, in gelinden Rauch gehängt, endlich wenn sie genug geräucheret worden, in eine Kiste oder Tonne zwischen Heu verwahret. Diese Würste kan man auch frisch mit Senf verspeisen.

#### 14. Wie Kalbs Würste auf französische Manier?

Die Gedärme werden eben so wie die Schweine zugericht, und man kan eben dasjenige vom Kalbe nehmen, was von den Schweinen zu Knackwürsten genommen wird, auch sich in allen Stücken so verhalten, wie bey den Knackwürsten angemerkt worden ist, nur hat man bey Zurichtung derselben dieses in Acht zu nehmen, daß man sie, ehe sie gebraten werden, in Fleischbrühe halb gar kocht, anstatt aber, daß sonst die Würste auf den Rost gelegt werden, muß man solche prägeln, in einer Bratpfanne in den Ofen setzen, oder sie auf Kohlen stellen bis sie eine röthliche Farbe bekommen.

#### 15. Wie die Leber Würste?

Zu den Leberwürsten, ob sie schon von der Leber allein den Rahmen haben, pflegt man auch das Herz, Milz, die Gurgel und zuweilen damit es desto mehr ausgeben möge, die Lunge zu nehmen, alles zuvor abzuschöpfen, oder ein wenig in Wasser zu übersieden, alsdann untereinander klein zu zerhacken, zu salzen, mit Pfeffer, Ingber und etwas Gewürznelgelein zu würzen, mit etwas frischen Speck zu vermischen,

E e e e

mischen,

1512 XXV Abschnitt, von vorthailhaft. Anschaffung  
milchen, in die Därme einzufüllen, und an beeden  
Orten zu verbinden. Oder, man kan die Leber ehe  
sie gesotten wird, klein hacken, das Aderige heraus  
machen, mit Salz, Pfeffer und Gewürznelgelein  
würzen, feine geschnittene Stücken Schmeer und in  
Milch geweichtes Weißbrod darzu thun, auch wenn  
man will, etwas gar gekochtes Schweinefleisch und  
Speck klein hacken und von der ungekochten und klein  
gehackten Leber zu dem obgemeldeten Gewürz und der  
in Milch eingeweichten Semmel nehmen, es in die  
Därme füllen, aber nur halb machen und sie gar ko-  
chen, so sind sie auch recht.

#### 16. Wie auf holländische Art?

Es wird eine Schweinsleber gar gesotten, auf  
einem Reibelsen gerieben, ein halber Schoppen süsse  
Milch, nebst geriebener Semmel und einem Stück  
Butter genommen, zu einem dicken Brey gekocht,  
und wenn es kalt ist, unter die Leber gerührt. Her-  
nach muß man 9 bis 10 klein geschlagene Eyer, ein  
wenig Salz, Pfeffer, Muscatenblüthe, Gewürznel-  
gelein und Muscatennüsse, so zuvor klein gestossen  
worden, nebst etwas geschmolzener Butter dazu thun,  
es wohl unter einander rühren, aber etwas Schweis-  
nefleisch nicht vergessen, und eine Stunde lang ges-  
mächlich kochen lassen, alsdann sind sie fertig.

#### 17. Wie Hirn-Würste?

Man mache zuvor das Aderigte von dem Schweins-  
hirn heraus, zerhacke es klein und weill selbiges nicht  
weit langem wird, vermische man das Hirn mit et-  
was oben erst angezeigten Gehäcke der Leberwürste,  
salze und würze es, auch wenn man will, thue man  
längliche

länglich zerschnittene abgezogene Wandeln, kleine Corinthen und zerschnittene Rosinen mit dazu, und füle es in das sogenannte weisse Gedärme. Dieses Gedärme aber muß vorher sauber gereinigt, drey bis viermal übersotten, alsdann aufgezoget, getrocknet und gesalzen werden, damit es hübsch weiß ausfallen möge, und deswegen werden diese Würste auch Weißwürste genennet.

18. Wie ferner holländische Grüzwürste?

Hierzu pflegt man Gerstengraupen, so viel nemlich beliebig, in heisses Wasser zu weichen, so lange bis sie ganz gequollen sind, stehen zu lassen, alsdann Blut warm zu machen, durch einen Durchschlag zu der Grüze zu seihen, hernach zu 1 Schoppen Blut 1 Quentlein gestossene Gewürznelken, Salz und eine geriebene Muscatennuß, nachdem man vonnöthen hat zu nehmen, es mit Nierenfette von Ochsen wohl untereinander zu rühren, es in die Gedärme zu füllen, doch daß sie nur halb voll sind, und sie so gelinde sieden lassen daß man es kaum merkt. Einige haben im Brauch, daß sie Habergrüze nehmen, und Ochsen- oder Schweinsleber darunter thun; allein die Würste müssen mehr gesalzen und gewürzt werden. Oder, man nehme Habergrüze, mache sie mit warmen Wasser naß, thue zu jedem Pfund etwas Salz, eine Muscatennuß, ein halb Loth Zimmet, ein Viertelpfund Corinthen, viel Ochsenfett, etwas von welchem gehackten Fleisch darunter, mache die Gedärme halb voll und lasse sie eine halbe Stunde sieden, doch so, daß man es kaum sehen kan, indem sie leicht bersten, so sind sie auch recht und gut.

## XII. Das Vieh und Flügelwerk zu mästen und fett zu machen.

Und zwar

## I. Das Vieh betreffend.

1. Welche Ochsen sind hierzu am besten, und was hat man vor der Mastung mit ihnen vorzunehmen?

Hierzu sind diejenige Ochsen am besten, welche niemalen zum Ziehen oder Ackern gebraucht worden, oder so sie ja dergleichen harte Arbeit verrichtet haben, müssen sie wenigstens ein Vierteljahr lang davon ganz abgehalten werden; wo man Gelegenheit hat, den ganzen Sommer über wie auch im Herbst, so lange noch Weide vorhanden ist, kan man sie auf den Wiesen grasen lassen, des Nachts aber in die Ställe bringen, und mit unten beschriebener Mastung füttern; können aber selbige aus Mangel der Gelegenheit auf den Wiesen nicht versorget werden, mag man diesem Abgang mit guten Heu und Krummet ersetzen, dem Rindvieh solches des Tages über drey bis viermal vorlegen, und zwar Frühmorgens, des Mittags, gegen Abend und zu Nacht, auch dabey ihnen so oft zu sauffen geben. Wenn die Wiesen abgemähet sind, muß man das Mastvieh in den Ställen beständig versorgen, solche Ställe aber und vornemlich die Krippen wohl ausreintigen, warm und sauber halten, auch damit das Vieh desto begieriger auf das Fressen werde, ihnen zuweilen die Zunge mit Salz reiben.

2. Worins

2. Worinnen besteht nun ihre Mastung?

Diese besteht in gelben und weissen Rüben, Stoppeln vom weissen Kraut u. d. g. welche mit einem Stopfeisen klein zerstoßen werden. Theils Orten und sonderlich in Bierländern pflegt man das Rindvieh mit Bierträbern, in Weinländern aber mit Weindrösterreichern zu mästen, noch andere haben die Gewohnheit, daß sie an weisene oder rockene Kleye ein wenig heisses Wasser schütten, und es alles wohl unter einander rühren, und zwar so lange, bis es gestehet. Alle diese Mastungen nun sind sehr gut und darf man eine welche man will, davon wählen; ist es aber gefällig, damit abzuwechseln, so wird das Vieh nur desto begieriger zum Fressen werden, mitz hin um so viel desto besser seyn.

3. Wie muß das Getränk vor das Mastvieh beschaffen seyn?

Das Wasser muß jedesmal etwas gesalzen und nicht eiskalt vorgehalten werden, indem es dem Vieh am Verdauen schädlich ist, daß es nicht so wohl als wenn es laulich getränkt wird, zunimmt.

4. Was ist bey den Kälbern zu merken?

Die Kälber werden weit grösser und fetter, wenn man sie lange saugen läßt; doch wird es damit nicht aller Orten gleich gehalten. Insgemein pflegt man ihnen eine Zeit von 3. 4 bis 5 Wochen zu bestimmen, alsdann werden sie abgestochen und verspeiset. Einige lassen sie nur 14 Tage saugen und glauben, daß das Fleisch sodann noch zart und niedlich seye, welches aber von andern vor gar zu schleumig, ungesund

E e e e 3

und

1516 XXV Abschnitt, von vorthailhaft. Anschaffung und unschmackhaft gehalten wird. In Frankreich, Italien und Holland pflegt man zuweilen ein Kalb ein halbes oder wohl ganzes Jahr saugen zu lassen, bis die Kuh wieder trüchtig wird, und ihm die Milch selbst versagt, und sodann zu schlachten. Durch diesen Brauch aber geht sehr viel an Milch und Butter ab, hingegen wird es aber auf der andern Seite durch den Werth des Kalbes, man mag solches gleich schlachten oder aufziehen, wiederum reichlich ersetzt.

#### 5. Wie ist es mit der Mastung der Schweine beschaffen?

Die Schweine mästet man im Winter mit Erbsen und Kleye, weissen und gelben Rüben, Krautblättern, schlechten und verfaulten Obste, auch mit demjenigen, was beym Fruchtbrandweinbrennen in der Blase zurück bleibt; Zum Getränke wird ihnen Spüßwasser, ganze und saure Milch, oder Siattwasser vorgeschüttet, auch bisweilen etwas Mehl darunter gemischt.

### XII. Das Flügelwerk.

#### 1. Wie werden die Hünner gemästet?

Diese muß man, wenn sie fett werden sollen, nicht mehr herum lauffen lassen, sondern in besondern hierzu von Holz gefertigte Hünnerkörbe oder Behälter stellen, mit dergleichen Sprisseln um und um versehen, damit sie mit dem Hals durchlangen, und aus dem vornenher angehängten Tröglein das vorgegebene Fressen hinweg bicken und genessen können, alsdann inwendig den Boden mit Stroh belegen, um besagte Körbe



Körbe durch Hinwegnehmung des alten und Einstreuung eines frischen, desto reinlicher zu halten. Hiers auf pflegt man ihnen theils abgefottenen und aus einigen frischen Wassern ausgewaschenen Weizen, theils in frische Milch eingeweichte und klein zerbrockte Semmeln zu geben, aber damit sie zuweilen umzuwechseln, damit sie nicht, wenn man ihnen immerfort einerley vorgiebt, überdrüßig werden. Die jungen Hühner aber werden mit Hirsen, der zuvor in Milch recht weich abgefottet ist, gemästet, oder auch mit Nudelteig, der klein zerbrockelt und in etwas getrocknet worden, fett gemacht. Wenn man überhaupt die Hühner in gar kurzer Zeit gut und fett machen will, darf man sie, wie die Capaunen, stoppen; doch, müssen die Walgern oder Nudeln sehr klein gemacht werden, damit die Hühner nicht daran ersticken, und dient ihnen sowohl Milch als Wasser zum Getränke.

2. Wie kan machen daß die Hühner viel Eyer legen?

Man mische ganz klein zerstoffene Schneckenhäußlein unter die Kleye, mache beydes mit an, und gebe es den Hühnern vor; oder aber mische Weisraute darunter. Wenn man den Hühnern Hanfkörner und Nesselsaamen unter die Kleye mengt, sollen sie den ganzen Winter durch legen. Vor allen Dingen aber muß man ihnen ein hölzernes weis bemahltes Ey in einen Korb oder Nest thun, damit sie daselbst ihre Eyer zu legen gewöhnen, und nicht so leichte an unbekante Derter verstecken.

3. Wie können die Eyer ziemlich lange frisch und gut aufbehalten werden?

Einige legen sie in Kleye, oder Spreyer, ande-

re in Heckerling, oder Heu, oder nur auf Stroh in Keller, auf ein hölzernes Lager, daß keines das andere berühre, welches auf eines hinaus kommt. Die beste Art aber die Eyer lange und gut aufzubehalten, ist diese: Wenn man nemlich solche Eyer, die zwischen den drey sogenannten Frauentagen, als Mariä Heimsuchung, Mariä Himmelfahrt und Mariä Geburt, vom 2ten Julii an bis auf den 8ten Septembris fallen, sammet, ein Fäßlein zur Hand nimmt, es am Boden einer Hand hoch mit recht trocknen Sägmehl anfüllt, die Eyer dergestalt mit der Spitze darein steckt, daß keines das andere berührt, diese abermal mit einer guten Hand hoch trocknen Sägspänen überdeckt, wieder andere Eyer mit der Spitze darein steckt, und damit also fortfährt, so werden sie recht lange frisch und gut aufbehalten werden können, besonders die zu Ende des Augusts, oder im Anfang des Septembers gesammelte halten sich fast den ganzen übrigen Rest des Jahres durch, wie es die Erfahrung hinlänglich genug gelehrt hat.

4. Wie pflegt man die Capaunen zu mästen und fett zu machen?

Man pflegt schwarzes Pollenmehl, oder auch Habermehl zu nehmen, es mit Wasser zu einem Teig zu machen, und Nudeln daraus zu formiren, oder auch Gerstenmehl mit dem dritten bis vierten Theil Kleye von Weizen, und etwas Waizen in Körnern zu vermischen, mit Wasser einen Teig daraus zubereiten, Nudeln daraus zu wälzern, und die Capaunen des Tages zweymal damit zu stoppen, aber ihnen jedesmal etwas Wasser darauf zu trinken geben; doch hat man wohl zu sehen, daß, ehe sie wieder gestopft wer-

werden, sie zuvor wohl verdaut haben mögen, welches an dem Kropf derselben leicht wahrzunehmen ist, und, so sie nicht verdaut, man mit dem Stopfen inne halte.

5. Wie die Piphanen oder welsche Hünner?

Selbige zu mästen braucht nicht viel Mühe, indem sie allerley Getraide, so man ihnen vorgiebt, besonders aber Gerste und Haber, wie auch Trebern, so vom Bierbrauen übrig sind, und Kleye mit Wasser angemacht, von sich selbst fressen; doch muß alles Körnliche Getraide, so ihnen vorgeworfen wird, zuvor wohl ausgestäubt werden, weil ihnen solcher Staub höchst ungesund ist, daß sie davon erkranken, und den sogenannten Pips bekommen. Wenn man aber diese Hünner gar bald fett zu machen Belieben trägt, pflegt man sie wie die Capaunen zu stopfen.

6. Wie die Gänse?

Die gemeinste Mastung der Gänse geschiehet mit Haber, welchen man nur also trocken vorgiebt, und dann erst darauf das Getranke hinzu setzt. Oder, man streut den Haber ins Wasser, daß sie beydes zugleich genießen, und mischet ein wenig Sand darunter. Ferner sollen auch die Gänse gar gut und fett werden, wenn man ihnen Gerstenmehl, imgleichen Weizen und dergleichen Kleye mit Wasser angefeucht, wie auch Trebern von Bler zu fressen giebt. Arme Leute pflegen sie auch mit gelben und weissen Rüben zu mästen; auch soll es ihnen sehr dienlich seyn, wenn ihnen je zuweilen etwas von grünen Köhl, oder Lactublättern vorgeworfen wird, welche dieses Geflügel gerne frisst. Mit Buchweizen oder Heidelkorn wollen

einige eine Gans in 14 Tagen recht fett machen, wann sie von selbigen ihr des Tages drey mal vorschütten. Im Gänsemästen sind die Juden vor andern wohl erfahren, und besonders darinnen geübt, daß sie nemlich die Leber sehr groß und schön zuwege zu bringen im Stande sind, und verfahren damit auf folgende Weise: Sie nehmen eine Gans, welche nicht allzu alt ist, binden solche in ein Tuch, oder stecken sie in einen Sack oder Korb, oder anderes Gefäß, und zwar so, daß sie sich aufzurichten nicht vermögend ist, sondern beständig auf einer Stelle hocken muß, und nur allein oben den Kopf herausgestreckt hält, ihr die Augen zubinden, Erbsen in die Ohren stecken, damit sie weder durch hören noch sehen zum Schreyen bewegt werde, geben ihr alsdann einen Brey oder Suppe von Gerstenmehl zubereit des Tages drey mal, setzen ihr auch Wasser und Sand hin, daß sie es erlangen könne, und auf solche Weise haben sie im Brauch die Gänse zu mästen, daß sie nicht allein fett werden, sondern eine so grosse Leber, die wohl 4. bis 5. Pfund, auch noch wohl mehr wiegt, bekommen. Eine besondere und wohlfeilere Gänsemästung ist auch unter den Soldaten üblich, welche mit einem einzigen Brod vorgenommen wird, und folgendermassen geschieht: Man nimmt einen grossen Hauflaib Rocken oder Gerstenbrod, macht oben in der Mitte ein kleines Löchlein so groß als einen Daumen hinein, schütet Haber darein, gießt Bier darauf, und setzt es der Gans also vor; wenn nun die Gans den Haber heraus zu suchen beginnt, so wird dadurch das Loch im Brod grösser gemacht, und die Gans gewohnt solches nach und nach durch das Biereingliessen, geweicht Brod zu fressen, daß solches beständig mit Bier ans

geseucht werden muß; Hierauf wird der Laib Brod in 14 Tagen völlig aufgefressen, und die Gans zum abnehmen tauglich und fett seyn.

7. Wie die Endren?

Die Endren werden am besten mit Kleye, so mit Wasser angefeucht ist, oder mit Gerste, Haber, Wicken, Hirsen, u. d. g. wie auch mit Bietrebern, und dem Eingeweide von allerley Vieh gemästet. Man muß ihnen aber solches reichlich vorgeben, indem sie gar gefräßige Vögel sind; auch wollen sie Wasser haben, deswegen thut man wohl, wenn man nicht mit kleinen Weibern versehen ist, daß man eine hölzerne Stande oder niedern Kübel in die Erde gräbt, und mit Wasser anfüllt, worinnen sie pfadern und baden können.

8. Wie endlich die Tauben?

Die Tauben pflegt man theils mit Gerste, Weizen, Wicken, Hirsen, bisweilen auch mit Buchweizen oder Heydekorn zu mälen; am besten und fettesten aber werden sie vom Hirsen, welcher ihnen durch ein besonders von überzinntem Blech gemachtes Röhrlein in den Hals geblasen wird, oder auch von Erbsen, so zuvor in Wasser einaweicht worden, welche ihnen in den Hals gestossen, oder gestopft werden; doch sollen sie von den Erbsen nicht so wohlgeschmactt als von dem Hirsen seyn. So oft man nun die Tauben gestopft hat, es geschehe gleich auf diese oder jene Weise, so oft muß man selbigen zuletzt den Kopf in ein mit Wasser angefülltes Geschirr einigemal nacheinander eintauchen, bis sie genug haben, welches sie schon selbst mit Schüttelung des Kopfes anzeigen.

### XIII. Vom Käse, Butter, Schmalz und Del.

#### 1. Wie vielerley Arten Käse giebt es?

Der Käse giebt es vielerley Arten, und zwar theils in Ansehung der Milch, wovon sie bereitet werden, Rüb- Schaaf- und Ziegenkäse; theils in Ansehung der Orter und Länder, wo sie gemacht werden, als Limburger, Edamer, Ender, Holland, Schweizer, Parmesan, Sesiische und Thüringer Käse, u. s. f. theils wegen der Ingredientien, als gelbe Rummel- grüne Kräuter- und Teppelkäse, davon jene zu Leiden in Holland, bereitet, bey uns unbekannt, diese aber sowohl aus Holland als auch aus der Schweiz zu uns hergebracht werden; anderntheils sind sie auch alt oder neu, andere schimmlicht, faul, madigt und wurmicht.

#### 2. Wie muß ein Käse beschaffen seyn, wenn er vor gut gehalten werden soll?

Insgemein hält man denjenigen vor einen guten Käse, welcher folgende Eigenschaften hat, daß er nemlich nicht zähe, sondern milde, sodann nicht trocken, sondern fett, ingleichen nicht allzuschlecht, doch aber lucher, ferner nicht zu jung, auch nicht zu alt, sondern von mittlern Alter, hernach nicht zu sauer, noch zu gesalzen, sondern wohlgeschmakt, und endlich nicht wurmig oder stinkend, sondern rein und fein beschaffen seyn soll.

#### 3. Wie

3. Wie wird der Schaafkäse mild und herbe gemacht?

Nachdem man vorhero in einen frischen Schaafkäse oben ein Loch geschnitten, von Wein oder Brandwein so viel, als beliebig, hinein geschüttet hat, und man meynt, daß der Käse desselben genugsam angezogen habe, alsdann pflegt man ihn so lange stehen zu lassen, bis er mild und weich wird, und so kan er am besten verspeißt werden. Wenn aber dieser Käse etwas länger steht, beginnt er durch und durch madig zu werden; läßt man ihn noch länger stehen, bis die Würmer sich ganz und gar durchgefressen haben, so dient er vielen Personen, ihrer Meinung nach, zu einer recht angenehmen Speise.

4. Wie kan man den Schaaf-Käse und gar alten Holländerkäse zu einem sogenannten Schmier- oder Streichkäse zurichten?

Wenn der Käse zuvor zu kleinen Stücken zerbrochen, oder aber zart gerieben worden ist, kan man in einen mit seinen eigenen Deckel versehenen Napf ein gut Theil frischen Milchrahm und frische Butter darunter mischen, nachdem man den Käse gerne fett und mild haben will, alsdann auch eine geriebene Muscatennuß nebst gröblich gemahlenen Ingber, nach Proportion des Käses, darzu thun, alles wohl untereinander mengen, verwahren, an einen kalten Ort setzen, bis es sich zusammen abgezehrt hat, hiers auf zuweilen darnach sehen, und es ferner untereinander rühren. Dieser also zubereitete Schmierkäse nun, welcher an vielen Orten grosse Liebhaber findet, wird auf Brod gestrichen, und nach Belieben verspeißt.

5. Wel-

haft. Anschaffung

Schmalz

gibt es?

ten, und wie sie bereitet werden; theils in wo sie gemacht werden, theils in welche Krankheiten und in der Jugend Kränker- und Land, bereitet aus Holz hergebracht der neu, anwürmicht.

on, wenn es soll?

er einen gutem, daß er niemals trocken, ist, doch aber zu alt, sonst zu sauer, noch endlich nicht so fein beschaffen.

3. Wie

5. Welches ist die Hauptprobe aller Käse, ob sie mild, verdaulich und nahrhaft seyn?

Wenn man nemlich von derjenigen Art, von welcher man, ob sie lange in dem Magen liegen bleibe, mithin unverdaulich oder gesund seye, wissen will, so reibe man nur 1 Achtel Pfund auf dem Reibeisen recht zart, als wenn man eine Käsuppe machen wollte, lasse es mit einer halben Maas Fleischbrühe so lange als harte Eyer auffieden, und treibe es sodann vermittelst eines Seihers durch; wird sich nun der Käse in der Fleischbrühe also auflösen, daß wenig davon in dem Seher zurück bleibt, so ist es ein untrügliches Kennzeichen, daß der Käse mild, leicht verdaulich und nährend seye; sollte aber ein ziemliches zähes und hartes Stück in dem Durchschlag unaufgelöst zurück bleiben, so kan man sich leicht die Rechnung machen, daß der Käse nicht weniger in dem Magen wie ein Stein hart und unverdaulich liegen bleibe.

6. Zu welcher Zeit sollen die Käse eingekauft werden?

Diese kan man am füglichsten einkauffen, wenn sie noch neu sind, und am meisten verführt werden, denn um solche Zeit sind sie am besten, auch am wolfeilsten, nachgehends aber bekommt man selten Käse, die nicht schimmlich, faul, oder wenigstens anbrüchlig sind.

7. Wie pflegt man sie zu verwahren?

Zur Verwahrung wird kein gar zu feuchter, damit sie nicht faul werden, auch kein allzutrockener Ort erfordert, wenn sie nicht dürrer, spröde und trocken wer-



werden sollen. Diesemnach thut man wohl, wenn man sie in denen Kellern verwahrt; wenn sie aber bereits angeschnitten sind, werden sie am süßlichsten in Pappier eingebunden, oder aber, wenn sie etwas spröde oder trocken worden, kan man den Anschnitt mit weissen Krautblättern bedecken, oder auch den Käse in ein feuchtes Tuch über und über einwickeln, wodurch er dann wieder feucht und milde wird.

7. Wie sind die Maden von den Käsen zu vertreiben?

Man lege Johannis kraut, Rauten, Bermuth, oder, welches noch besser seyn soll, Birkenlaub und Aarenblätter auf die Käse, auch nicht viele Käse auf einander, damit sie nicht so bald weich und faul werden, und einer den andern anstecke. Die allerbeste Art aber ist diese, daß man die Käse auf Haberstroh lege, und zwar so, damit keiner den andern berühre, und solche öfters umwende.

8. Wenn ist die Butter am besten?

Am besten ist sie im Maymonat.

9. Wie kan man die Butter im Vorrath lange aufbehalten?

Wenn die Butter im Vorrath aufbehalten werden soll, so muß sie, und zwar auf folgende Art gehalten werden, daß sie ein ganzes Jahr gut bleibt: Man nehme im Maymonat so viele Pfund wohlgeschmackter guter Butter, als beliebig, schütte frisch Wasser daran, durcharbeite sie mit einem starken Kochlöffel, oder, wenn man viel anmachen will, mit sauber gewaschenen Händen, so lange, bis keine Milch mehr

1526 XXV Abschnitt, von vorthellhaft. Anschaffung  
mehr heraus geht, giesse inzwisichen das Wasser ab,  
und ein frisches daran, mische alsdann auf jedes Pfund  
Butter 2 Loth Salz gerechnet darunter, stosse die als  
so gesalzene Butter in ein irdenes Geschirr, oder aber  
in reine hölzerne Fäßgen ein, bestreue sie obenher  
mit Salz, bedecke das Geschirr mit seinem Deckel,  
oder schlage das Fäßgen veste zu, und verwahre bey  
des an einen kühlen Ort.

10. Wie wird das Schmalz zugerichtet?

Solches geschlehet auf folgende Art: Es wird  
in einen kupfernen inwendig wohl verzinnten Hasen,  
die Butter bey gelindem Feuer zerlassen, hernach  
mals ganz gemächlich aufgefotten, und zwar so lan-  
ge, bis sie sich läutert und hell wird, wie ein Del,  
alsdann der Schaum oben herab genommen, das lau-  
tere in einen saubern Hasen, oder hölzernen Schmalz-  
Kübel durch ein reines Tuch geschüttet, aber mit gros-  
ser Vorsichtigkeit, daß im Abglessen das Milchsichte  
und Unreine, das sich auf den Boden gesetzt hat, nicht  
aufkuttert, oder mit unter das Ausgeschüttete kommt,  
fleißig umgerührt bis es allgemach sich setzt und kalt  
wird, hernach das besagte reine Schmalz an einem  
kühlen Orte verwahret.

11. Was hat man bey dem Baumöl anzumerken?

Das Baumöl wird sehr häufig aus Italien zu  
uns gebracht, theils in Lägeln, theils in Fäßern: die-  
ses in Lägeln hält man vor besser, als das andere,  
und kommt gemeiniglich um Weyhachten, oder doch  
bald nach dem neuen Jahre an, und zwar von Lago  
di Garda, daher es hier zu Lande zerstückelt Garzer-  
oder Garderseeöl genennt wird; Das schlechtere Del  
pfllegt man theils nach Ostern, theils nach Egydt zu  
uns zu bringen.

12. Wenn

12. Wenn soll man es einkaufen, und welches wird vor das beste gehalten?

Wenn man gutes und gerechtes Baumöl einzukaufen gedenkt, so thut man sehr wohl wenn man sich im Januar mit so viel versieht, daß man das Jahr über damit auslangen kan, indem um diese Zeit das Del gestanden ist, auch am besten und bequemsten verführt wird, wie es dann, wenn es zergangen, gleich einem frischen und ausgepressten Mandelöl lauter und hell ist, da hingegen das andere bey warmen Wetter leicht zergeht und rinnet, anbey durch das Fahren hart unter einander gebuttert wird, mithin nicht anders als trüb und unrein seyn kan. Ob das gute Del gelbe oder grün von Farbe seyn soll? Davon sind die Meinungen ungleich, und wird von einigen dieses, von andern jenes gelobt, doch ist an der Farbe wenig gelegen, und liegt es alles überhaupt am Geschmak und Geruch; daher wer Baumöl einzukaufen hat, koste es; denn je süßter und angenehmer der Geschmak, je besser der Geruch und heller das Del an sich selbst ist; ist es aber am Geschmak herbe, der Geruch ranzig, braun und trübe von Farbe, dient es besser alte Spinnräder einzuschmieren, als den Salat damit anzumachen und zu verderben.

13. Wie kan man das trübe Del aufklären, reinigen und verbessern?

Man thut wohl, wenn man zwey von verzinn-tem Blech gemachte Trichter von gleicher Größe ganz behebe auf einander löthet, sodann das untere Loch derselben fest zubält, in das obere aber das trübe Del und klares Brunnenwasser darauf schüttet, doch so, daß

FFFF

daß

daß das Corpus nicht völlig voll seye, hernach beydes wohl unter einander schwenket, das Gefäß also senket, daß desselben unteres erst zugehaltenes Loch mit dem obern offenen in einer graden Linie zu stehen kommen möge, es eine kleine Weile also ruhen läßt, so wird das Baumöl über sich steigen, und auf dem Wasser zu schwimmen kommen. Wenn nun dieses geschehen, muß man zweyerley Gefäße in Bereitschaft halten, das untere Loch des Trichters eröffnen, in das eine Gefäß das Wasser so lange heraus laufen lassen, bis das Del zu fließen anfängt, hierauf das untere Loch wieder zuhalten, frisch Wasser durch das obere auf das Del gießen, beydes wieder untereinander schwenken, und solches zum öftern wiederholen. Nachdem nun das Wasser zum letztenmal abgelaufen ist, kan man das Del in das andere zur Hand gesetzte reine Geschloß fließen lassen, so wird man finden, daß selbiges viel reiner, süßer und besser seyn wird, als zuvor.

#### 14. Wie wird es am besten verwahrt und aufbehalten?

Das Del wird am sichersten in den Kellern oder trockenen und kühlen Speisegewölbern verwahrt, auch von einigen in gewissen von verzinnem Blech verfertigten Flaschen aufbehalten, welches aber nicht gar zu wohl gethan ist, indem das Del einen wiedrigen Geschmack davon bekommt, besonders weil diese Flaschen gerne rostig werden, da alsdann das darein gefasste Del gar eckelhaft und ungesund zu genieffen ist. Hingegen handelt man weit klüger, wenn man das Del in Dockengläsern verwahrt; weil aber auch das Del vor den Mäusen nicht sicher ist, indem sie die Blasen und das Pappier abfressen, und sodann leicht hinein  
fal

fallen, sind hierzu die zinnerne Geschirre, und bey uns absonderlich gemachte Delständer am dienlichsten, weil das Del fürnemlich keinen niedrigen Geschmak von dem Zinn anzieht, sondern auch solche Ständer mit ganz geheben Deckeln, und wieder alle äusserliche Zufälle aufs beste verwahrt und versehen sind.

XIV. Vom Gewürze.

1. Was hat man bey Einkauffung des Pfeffers in Obacht zu nehmen?

Bey der Einkauffung hat man vornemlich dahin zu sehen, daß er am Geschmak herbe und lieblich, dem Ansehen nach aber nicht zerfressen und wurmstichigt, oder mit allerley Stielen, Steinen und andern Unreinigkeiten allzusehr vermischt seyn möge, wie dann der Abgang solcher Unreinigkeit, so von dem Pfeffer ausgeklaubt wird, nicht wenig bey dem Centner oder Pfund austragen wird. Einige halten den weissen Pfeffer vor den besten, weil er aber ziemlich theuer ist, muß man solchen denen Reichen überlassen.

2. Was bey dem Ingber?

Dieser, wenn er gut seyn soll, muß schwer, dicht und milde, nicht aber holzig oder wurmstichigt seyn.

3. Was bey den Gewürznelken?

Bey Einkauffung derselben, soll man einige zerbrechen, und sehen, ob sie hübsch dürrer sind, und so sich solches also befindet, die Frucht dabey auch schön groß, vollkommen und am Geschmak scharf ist, so sind sie gut; ist sie aber feucht, und nicht wohl zerbrechlich, sondern zähe, und im Zerklaffen nicht recht scharf,

Sfff 2

1530 XXV Abschnitt, von vortheilhafter Anschaffung  
scharf, sind sie zum Betrug, und, damit sie desto  
schwerer wägen sollen, mit Wasser eingesprenzt und  
benetzt worden.

#### 4. Was bey den Muscatennüssen und Muscatenblüthe?

In Auslesung der Muscatenblüthe behalten die  
grosse Blumen, wie billig den Vorzug, und diejeni-  
ge, welche schön gelbe sind, vor denen bräunlichten,  
weil sie etwas bitter, und jenen an der Lieblichkeit des  
Geschmacks bey weitem nicht gleich kommen. Was  
die Muscatennüsse anbelangt, so ist zu wissen, daß je  
größer, runder, schwerer und glatter sie sich befinden,  
je theurer und besser sie sind; da hingegen die kleine  
und knöchrichte, welche man Rompsen zu helfen pflegt,  
nebst denen leichten, löcherichten und wurmichten,  
als Auswürflinge um einen weit geringern Preis ver-  
kauft werden.

#### 5. Was bey den Cardamomen?

Diese Frucht, wenn sie kleine, aber doch voll-  
kommene Körner hat, und im Zerbeißen einen durch-  
dringenden Geschmak auf der Zunge giebt, ist vor an-  
dern gut; wenn aber die Körner dürrer und einge-  
schrumpt scheinen, sind sie alt und von schlechter Kraft.

#### 6. Was bey dem Zimmet?

In Auslesung des Zimmets wollen einige die  
innere zarte Rinde vor besser halten, als die äussere  
grobe, dann der Zimmetbaum besteht aus einer ge-  
doppelten Rinde; einige loben die hellere von Farbe  
vor der bräunern; andere hingegen ziehen die bräune-  
re der hellen vor; es ist aber auf solches ganz und gar  
nicht

nicht zu gehen, sondern der Geschmak muß die beste Entscheidung geben, da denn diejenige, so scharf das bey aber auch nicht holzig, sondern milde und wohlgeschmack, un widersprechlich die beste ist. Ferner soll man auch die kurzen Stücke vom Zimmet nicht kaufen, es sey dann, daß man ihn um halbes Geld haben kan und zum Ueberstreuen gebrauchen will.

7. Was vor ein Unterschied ist unter dem Safran?

Es ist ein mercklicher Unterschied unter dem Safran, und zwar sowol in Ansehung der Landesart, wo er gewachsen, des Geruchs und der Farbe, als auch seiner Kraft und Wirkung, ja selbst des Werths und der Kosten; daher auch die Kaufleute selbigen gar fein zu sortiren, und ihm zehenerley besondere Nahmen beizulegen wissen, als Desterreicher, orientalischen Gastinon, Roscha, Querci, Eisle, Orange, Maglian, Candat und Elma, unter welchen allen der Desterreichische den Preis behält, deswegen auch der theuerste, anbey der allergiebigste ist, indem mit einem ganz wenigen und geringen Theil desselben so viel ausgerichtet werden kan, als mit vier bis fünfmal so viel von einer andern Sorte.

8. Wie muß der Safran beschaffen seyn, wenn er vor gut und gerecht gehalten werden soll?

Er soll an Geruch durchdringend, von Farbe röthlich, und ja nicht mit hellgelben Blumen untermischt, anbey wohl trocken, auch die Blumen an sich selbst groß und vollkommen seyn.

9. Was ist bey Einkaffung desselben zu merken?

Man wählt weit besser den ganzen als gestoffen

1532 XXV Abschnitt, von vortheilhaft. Anschaffung  
nen oder gemahlenen, weil mit diesem weit mehrere  
Verfälschung und Betrügereyen als mit jenem vor-  
fallen, wiewol der Saffor oder wilde Safran nicht  
ohne schänd- und schädlichen Betrug einem wie dem  
andern beygemischt wird, unter dem ganzen aber eben-  
der als unter dem gestoffenen zu erkennen ist, mithin  
desto subtiler und behutsamer geschehen muß.

10 Wie find die Gewürze vortheilhaft zu mahlen?

Obwohlen es weit nützlicher und rathsamer ist,  
wenn man das Gewürze also ganz läßt, so ist es doch  
nöthig, hier anzuzeigen, wie selbiges zu Hause selbst  
auf eine vortheilhafte Weise könne gemahlen werden,  
indem es mit dem Stossen gar zu langsam zu gehen  
pfllegt und anbey sehr vieles vertribet und abgehet.  
Zu solchem Ende nun hat man hier zu Lande gar klei-  
ne bequeme und artige Gewürzmühlen fast in allen  
wohleingerichteten Haushaltungen in Bereitschaft,  
welche man auf eine Bank schraubt, sich darauf setzt,  
mit leichter Mühe in kurzer Zeit eine ziemliche Quan-  
tität in Borrath, oder so viel beliebig, von allerley  
Gewürze aufschütten und durchmahlen kan; fällt das  
erste mal zu grob aus, mag man es noch einmal auf-  
schütten, zum andernmal ablauffen lassen und also  
grob oder zart nach Gefallen mahlen. Doch müssen  
zuvor die Gewürznegelein ehe sie auf diese Mühle ge-  
bracht werden, gröblich zerstoffen, der Ingber aber  
auf einem besondern Schnittbrett zerschnitten werden.

11. Wie wird das Gewürze am besten auf-  
behalten?

Es wird selbiges am besten in Schachteln oder  
hölzernen mit ihren Deckeln wohl verwahrten Büch-  
sen

und Auf-  
sen aufbehalten  
gemein etliche  
zulegen, in der  
weniger vertrie-  
in einer Rind-  
bleyernen Bü-  
hölzerne gefest-

XV. Bom-  
gen

1. Wie

Man fin-  
nemlich Meer-  
sittenes Salz.

2. Was hat

Das Me-  
welches vermit-  
macher Grube  
und wenn selbi-  
von der Sonne  
das davon zurü-  
dieses ist nun in  
nen am Meer  
dem sie absonde-  
den Fische dam-

3. Wel

Deswegen  
gleich den Stein  
mahlen, und es



sen aufbehalten; dem Safran aber pflegt man insgemein etliche Pfefferkörner und kleine Zwiebeln beizulegen, in der Meynung, daß er dadurch um so viel weniger verriechen solle, sodann verwahrt man ihn in einer Rindsblase, und diese wiederum in einer bleyernen Büchse, welche noch zum Ueberfluß in eine hölzerne gesetzt werden kan.

### XV. Vom Salz, Zucker, Mandeln, Feigen, Rosinen und Zibeben.

#### 1. Wie vielerley Arten Salzes giebt es?

Man findet insgemein dreyerley Arten von Salz, nemlich Meersalz, Steinsalz und gemeines oder gesottenes Salz.

#### 2. Was hat es vor eine Beschaffenheit mit dem Meersalz?

Das Meersalz wird dasjenige Salz genennt, welches mittelst unterschiedlicher an dem Ufer gemachter Gruben, darein man das Meerwasser gieffet, und wenn selbiges theils in die Erde versiehet, theils von der Sonne und dem Wind ausgetrocknet worden, das davon zurückgebliebene Salz aufgesamlet wird; dieses ist nun überaus stark und kräftig, auch bey denen am Meer wohnenden Völkern im Gebrauch, indem sie absonderlich die Heeringe und andere dergleichen Fische damit einzusalzen pflegen.

#### 3. Welches heisset man Steinsalz?

Deswegen wird es das Steinsalz genennt, weil gleich den Steinen davon ganze Klippen und Felsen wachsen, und es eben wie selbige mit Gewalt herabgehauen

gehauen wird; theils auch an der Gestalt den Steinen gleich siehet, wie dann in Kleinpohlen Häuser von dergleichen Salzsteinen gebauet werden, und sind sie so hart, daß solche, wenn sie zu dem Röchengebrauch dienen sollen, zuvor auf Mühlen gemahlen und zerrieben werden müssen. Dieses Salz ist geringer als das Meersalz, jedoch aber weit stärker als das unsrige, dienet absonderlich das Fleisch wohl einzusalzen, als wovon es sich gar lange hält, auch hübsch roth und wohlgeschmackt wird, wie es dann auch von einigen in Teutschland hierzu gebraucht wird, doch darf man dessen nicht zu viel als des teutschen gemeinen Salzes nehmen. Auffer dieser Art des gewachsenen Steinsalzes findet sich noch eine andere Gattung, welche, weil sie der äußerlichen Gestalt nach fast denen Diamantafeln gleich kommt, *Edles Steinsalz* genannt, und in Spanien, sonderlich in Calabrien, häufig aus der Erde gegraben wird, in deren Schooß es ganz weich ist, an der Luft aber erhärtet. Dieses ist nun ein merkliches subtiler als obiges pohlisches Steinsalz, aber doch von herrlicher Kraft und gutem Geschmack daher man sich auch dessen in Spanien, Frankreich, denen Niederlanden und vielen andern europäischen Orten mit gutem Nutzen bedient.

#### 4. Welches Salz wird das gemeine oder gesottene genennet?

Welches aus denen Salzbrunnen mit Abrahung des Wassers ausgekocht und eingesotten wird. An dergleichen Salzbrunnen ist nun in Teutschland kein Mangel, sintemalen solches in großer Anzahl, nemlich zu Hall in Schwaben, zu Halle in Sachsen, zu

zu Halle im Saßburgischen, zu Halle im Innthal, zu Neichenhalle, in denen Churfürstl. Bayerischen und Lüneburgischen Landen, wie auch in Tyrol ausgefotten, ganz Teutschland damit reichlich versehen, und noch überdieses in verschiedene angrenzende Oerter in nicht geringer Menge versendet wird.

5. Welches ist das Kennzeichen eines guten Salzes?

Wenn es dem Ansehen nach schön weiß, auf der Zunge lieblich und doch scharf ist, anbey bald zergethet, auch im Fühlen wohl trocken und nicht allzu knockericht fällt.

6. Wie pflegt man das Salz aufzubehalten?

Das Salz wird entweder in Scheiben, welche oben platt sind, eingefast, oder in Kufen, deren Decke gewölbet, fest eingeschlagen, und sodann verführet; beede aber werden wenn sie in Vorrath gekauft worden, am sichersten an trockenen Orten aufbehalten, und mit Holz unterlegt, damit sie unten hohl und nicht auf den Boden zu stehen kommen, um zu verhüten, daß, wenn der Boden feucht seyn solte, nicht so gar bald solche Feuchtigkeit in die Scheibe eindringe, das Salz zerflisse und grossen Abgang verursachen möge.

7. Wie vielerley Sorten Zucker hat man?

Es finden sich verschiedene Sorten vom Zucker, welche theils von dem Ort, wo sie wachsen, theils von der Feine und dem Unterschied ihre Benennung erhalten, davon die bekanntesten sind, der Thomas Zucker oder der braune Florin, der wei-

se Farin, welche beyde gemeine Rohrzucker sind, oder besser zu sagen, das eigentlich Marck, wie es in den Zuckerröhren gefunden wird: Ferner der Lumpen, oder sogenannte gemeine Koch-Zucker, Melis-Zucker und Canarienzucker, davon die feinste Sorte, indem dieser auch dreyerley ist, Candi-Brod genennet wird; diese sind in Hüte oder Pyramiden gegossen, wiewol sie auch öfters zerbrochen, also Stückweise verkauft werden. Zu diesen wird auch zugleich der rothe und weisse Zucker-Candi nebst dem Sterc-Zucker gezählet.

9. Wozu kan man den Zucker eigentlich ver-  
brauchen?

Der Thomas-Zucker oder der Farin, wird meistens zum Kochen, sonderlich zu braunen Brühen, wie auch zu Verfertigung der Leckuchen gebraucht; der Lumpen- und Melis-Zucker dient gleichfalls zum Kochen, allerley Zuckerwerk davon zu machen, wie auch ein- und andere Säfte daraus zu sieden; der Canarienzucker aber wie er der schönste, reinste und feinste ist, also wird er auch zu eben diesem allem gebraucht, wo man die Kösten, weil er theurer als jene, nicht scheuet, nothwendig aber zu allem zierlichen weissen Zucker- und Nitttenwerk, Mor-sellen, Forten, Zucker spiegeln, Säften und allen denen Stücken in der Arzney, wozu einiger Zucker erfordert wird. Der rothe und weisse Zucker-Candi, wird wider den Husten gebraucht, und der Sterc-Zucker ist denen kleinen Kindern, wenn sie ans Bier gewöhnt werden sollen, um solches damit zu zuckern, sehr dienlich, indem dieser ganz rein, und nicht so sehr wie der gemeine Zucker schleimt, welches

und A  
thes auch glo  
Bier trübe  
des Zuckers  
werden mag

9. Welche

Je wo  
der Zucker  
wird.

10. Wie

Die Z  
ckers gesch  
Gewölbern,  
man sie aber  
öfters darna  
hüte nicht a

11. Wie v

Die W  
Bäume, d  
die niedrige  
schmalblättr  
hen Mandel  
hohe Art wi  
mit ihrem S  
allzu tief von  
zerkerbte, un  
ter, eine No  
vor allen and  
schlagen pfleg  
Schale steckt  
süsse oder bi

ches auch glaublich ist, indem er weder Wein noch Bier trübe macht, so von denen andern Arten des Zuckers, so fein sie auch seyn mögen, nicht gesagt werden mag.

9. Welcher Zucker wird vor den besten gehalten?

Je weißer, süßter, härter und kleinglänzender der Zucker ist, je vor besser und feiner er gehalten wird.

10. Wie wird der Zucker aufbehalten und verwahrt?

Die Aufbehaltung und Verwahrung des Zuckers geschieht am besten und süglichsten in trockenen Gewölbern, Speisekammern und Behältern, woselbst man sie aber vor den Mäusen wohl verwahren auch öfters darnach sehen muß, damit selbige die Zuckersüte nicht aushölen können.

11. Wie vielerley Gattungen Mandeln giebt es?

Die Mandeln wachsen an zweyerley Arten der Bäume, davon die eine niedrig, die andere hoch; die niedrige, so ein Geschlecht der Zwergbäume, ist schmalblättrig, ihre Frucht aber giebt der von den hohen Mandelbäumen an der Größe nichts nach: die hohe Art wird also genennt, weil sie ziemlich hoch mit ihrem Stamm empor wächst, ob er schon nicht allzu tief wurzelt, hat schmale länglichte um und umkerbte, und dem Pfirsichlaub nicht ungleiche Blätter, eine Rosenbleiche oder Purpurweiße Blüthe, so vor allen andern fast am ersten im Frühlinge auszuschnitten pflegt. Die Frucht, welche in einer harten Schale steckt, zeltigt im Herbst und ist zweyerley, süsse oder bitter. Die Mandelbaumzwergelein tragen

gen nur allein bittere Früchte, die hohe aber theils süsse, theils bittere. Doch sind die Mandeln annoch ferner unterschieden, dann einige derselben haben ganz dünne Schalen und werden, weil sie, so man sie zerbeisset, gleich den Nüssen krachen, Krach-Mandeln genennt, auch meistens nur zur Collation aufgesetzt. Die andre aber sind mit harten Schalen umgeben, und werden gar selten in denselben verschickt, sondern zuvor aufgeschlagen und die Kerne heraus genommen. Ueberdieses sind einige Mandeln sehr klein, andre von mittelmässiger Grösse, und diese beed. Sorten sind die gemeinste; wiederum andre länglicht, und obigen weit vorzuziehen, welche aber etwas dicke und rundlich, heissen Ambrosin-Mandeln, und sind die beste unter allen.

12. Welches ist das Kennzeichen guter Mandeln?

Wenn sie am Geschmack nicht ranzig oder herb, sondern süsse und annehmlich, auswendig eine schöne hellbraune glatte und zarte Rinde haben, nicht löcherigt oder wurmstichig, nicht feucht, schimmlicht oder anaclauffen, innwendig nicht gelblich, sondern hübsch weiß und glänzend, und wenn man sie mit den Fingern zerreibt, wohl ölicht sind.

13. Wie werden sie aufbehalten und verwahrt?

Man muß die Mandeln, wenn sie nicht anlauffen, noch den Würmern zur Speise dienen, dadurch ungeschmack und untauglich werden sollen, an trockenen Orten aufbehalten und verwahren.

14. Wie vielerley Arten der Feigen hat man?

Der trockenen und eingemachten Feigen hat man dreyerley Arten; denn einige werden in gestochtenen

und 2  
 denen Körbe  
 dere in gro  
 re in kleinem  
 vor die besten  
 15. W  
 In Au  
 ändern wählt  
 te und mar  
 weder würem  
 sind.  
 16. V  
 Man k  
 nen sie verfu  
 welche man  
 die Würmer  
 denen Orten  
 sehalten der  
 17. Was ha

Die Ro  
 abgetrocknete  
 süßesten Arten  
 es schon möglic  
 also abzutrockn  
 den sie doch der  
 men, sondern  
 Geschmack hat  
 verschiedener  
 und zwar die  
 in Säulen, a  
 schwarzblau  
 an einander han  
 und wohlgeschm

tenen Körben aus Frankreich zu uns gebracht, andere in grossen Fässern aus Spanien, und die dritte in kleinen Fässlein aus Italien, welche letztere vor die besten gehalten werden.

15. Welche Feigen sind die besten?

In Auslesung der Feigen soll man diejenige vor andern wählen, welche, ob sie schon klein; doch dicke und mächtig, fein braun, nicht weiß überzuckert, weder wurmigt, sondern süß und angenehm zu essen sind.

16. Wie kan man sie aufbehalten?

Man kan sie am besten in denen Fässlein darinnen sie verführt worden, oder aber in Schachteln, welche man sowol an dem Boden als Deckel wider die Würmer mit Tuch wohl verleimt, und an trockenen Orten, nemlich in den Gewölbern und Speisebehältern verwahren.

17. Was hat man bey den Rosinen und Zibeben anzumerken?

Die Rosinen und Zibeben sind nichts anders als abgetrocknete Weintrauben, von denen besten und süßesten Arten, ausserhalb Deutschlands, denn ob es schon möglich wäre die teutsche Trauben ebenfalls also abzutrocknen und zu Rosinen zu machen, würden sie doch denen ausländischen wohl nicht gleich kommen, sondern einen allzusauren und unangenehmen Geschmack haben. Es werden aber die Rosinen verschiedener Orten und Arten zu uns gebracht, und zwar die gemeinste und mehreste von Ganda in Fässlein, andre in Körben aus Spanien; die schwarzblaue, welche meistens Traubenweiß an einander hängen, kommen aus Marseille, und sind wohlgeschmackter als beide erstbesagte Arten; die  
lang

lang; blaue Sorten aber heisset man Zibeben und behalten den Preis vor allen andern. Die kleine Weinbeerlein oder sogenannte Corinthen sind die Frucht eines Weinstocks besonderer Art mit etwas runden und dicken Blättern, so an dem untern Theil grau von Farbe, an dem Rand aber nicht gar tief zerkerbt sind; die Beeren sind klein, theils gelb, theils braun von Farbe, aber an Geschmack sehr süß und weinicht; diese werden nun aufgedörret und sind die allenthalben in der Küche und Apothecke bekannte kleine Rosinen und Corinthen. Sie haben den Namen von der ehemals so berühmten Stadt Corinthus in Morea gelegen, und werden annoch heutiges Tages in grosser Menge weit und breit verführet.

18. Wie müssen die grosse Rosinen oder Zibeben beschaffen seyn, wenn sie vor gut gehalten werden sollen?

Je schöner, grösser und saftiger die Zibeben sind, je frischer, besser und theurer sind sie, worzu noch dieses mit anzumerken ist, daß sowol der Preis als die Güte und Schönheit derselben um so mehr ansteige, als grösser und vollkommner sie auch Traubenweiss beysammen hangen.

19. Wozu werden sie gebraucht?

Sie werden zu allerhand Back- und Zuckerwerk verbraucht, auch zur Collation aufgesetzt.

20. Welche Corinthen oder kleine Rosinen werden vor die besten gehalten?

Diese, wenn sie gut und frisch, sollen schön schwarz, dabey saftig und süß, nicht dürre oder gar zu trocken, nicht grün oder weißlicht seyn, indem sie sonst alt sind; auch dürfen sie nicht mit kleinen Kieselsteinen vermischet seyn, welches man aber so genau nicht

nicht wissen kö  
darinnen sie  
sind.

21. Wie s

Die D  
Feigen völli

Sup

Man nimm  
dünnen  
chel in vergang  
lung und Sellen  
ein wenig anzieh  
te daran, läßt  
ist, hernach thut  
die, keine Rinde  
ist, und eine Ho  
klein gestossen,  
oder Haarlieb d  
2 Stuck Euterle  
wollen, hernach  
nig Butter abge  
an, und läßt sie  
des Brods einen  
einen Butterkn  
kumt 7 Berlin  
den hinein gerü  
Rosamen in Wi  
gehört hinein  
maß- und Blüth  
schwert, und  
mit gehan, allge



nicht wissen kan, und selten ein Vallon zu finden ist, darinnen sie nicht häufig mit untermengt zu finden sind.

21. Wie sollen die Zibeben und Rosinen verwahrt werden.

Die Verwahrung derselben kommt mit denen Feigen völlig überein.

### Besonderer Anhang.

Suppen auf eine besondere Art?

Man nimmt Kalbfleisch 1. oder 2 Pfund, schneidets zu dünnen Stüklein, und klopfes, legt es in eine Kachel in vergangenen Butter, schneidet gelbe Rüben, Peterling und Selleri = Wurzeln gewürfelt darzu hinein, läßt es ein wenig anziehen, und schüttet gute Fleisch- oder Hünnerbrühe darau, läßt es sieden, bis das Fleisch und Wurzeln weich ist, hernach thut man Weißbrod darzu schneiden nur das Weiche, keine Rinden, läßt es auch mit sieden, bis es recht weich ist, und eine Handvoll geschälte Mandel mit einem Ey recht klein gestossen, auch mit sieden lassen, alsdann durch ein Sieb oder Haarsieb durchgetrieben; Dann nimmt man 2 Brüslen, 2 Stuck Euterlen, 2 Stuck Dhren, läßt solches zusammen verwillen, hernach zu kleinen Stüklein geschnitten, und in ein wenig Butter abgeschweift, schüttet die obengemeldte Brühe daran, und läßt sie auffieden, wenn man will, kan man anstatt des Brods einen Kuchen darein backen, von Kalbfleisch oder einem Butterknopf darein geschnitten, zu dem Butterknopf kommt 1 Bierling Butter gerührt, 5 Eyer eins nach dem andern hinein gerührt, hernach vor 1. oder 2. Kr. Wecken, die Brosamen in Milch eingeweicht und ausgedrukt, und zu dem Gerührten hinein gethan, ein wenig Salz, ein wenig Muscatnuß = und Blüth dazu, ein ordentliches Pfändlein mit Butter beschmiert, und den Knopf hinein, unten und oben Gluth darauf gethan, allgemach gebacken, und auf den Tisch geben.

Butters