Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezeptbuch - Cod. Ettenheim-Münster 384

[S.l.], [17./18. Jahrh.]

Von eingemachten Safften und ... Zuckerwerckh

urn:nbn:de:bsz:31-133417

Visual Library

Von eingemachten Dasten Vnnd allerhand gebarkenen Durkhewerckh.

Kütteren Dasten zu machen.

Nimb schön gelbe Küttenen, stüpfe die saubere ab, du darfst aber kein Fäll schneid die kleine Küttenen in ein mösseinen Böchsin, giss kaisch Wasser daran so viel das sie darinen sünckhen können, lass sünckhen bis sie weich werdt und dann aus nimb denselbigen saft ein achtteil zu einem pfund gemütsch zuckher und lass Wuchen miteinander sündt, bis es sich zieht, und aus einer zimmen teller gestocht, als dann gnüssen die modell.

Kütteren Latwergen mit Citronen zu machen.

Nimb 2. ℔ guter Kürz Küttenen schälp saubere und schneidts zu Scalten die Kütten daraus, schütt 1½ ℔ schön gestossenen zuckher in ein mösseinen Böchslin, und leg ein Scalt aspbeer darüber das nicht noch werden gütz ein wenig mehr als ein halb pfund nordnen Wasser daran und an ein glut, lass sündt Wann darias seind, thü ein Scalt aus

denn Eyeklar in ein Hinnen schüssel
knaster klein mit einem hölzernen
Wörsel stößel alß dann thun Wider
in den Eyeklar, auch thun die ge-
schnittene Citronen auch darein, lass
sünch bis es dick den Eyeklar schell
rühr allezeit es Connt gern an
schlagt in die schüssel, es ist bald
gestoßen ein wenig, auch lass her-
nach nackch

Gar schöne weiße Küttenen Lattwergen oder Gelt zu mach.

Nimb 3. ℔ Eyeklar knüttern den gar
schön, das es schön weiß wird, lass
ihn sünch bis es dick spinnt, alß dann
nimb ihn herab rühr 2 ℔ geklagene
Küttenen darein, da längen zu rühren
ihn weißen es wird, alß dann schlag
ihn in die Modell, auch Eyeklar zu
trinnen oft aber nicht zu hitz
die Küttenen müssen durch ein härenen
Tuch geschlagen seyn, sein es noch
zu oft gar grob.

Wie mann die gedörrte Zwetzgen oder Kirsch Kröchsen aufbefalt.

Nimb Zwetzgen schneid mitten voneinander
thun den Kern heraus thun in ein
fäßlein so offt ein lagen Zwetzgen, so
offt ein lagen Eyeklar auch ein Zuck
Kröchsen übereinander lagen ein
bretlin darauf auch beschwern
ꝛc.

Hosen Julen.

Rosen Julep zu machen.

Nimb zwey oder drey handt voll rosen, thu die selbigen in ein firnenes kandel lass ein schöne wasser wasser bürdnen, und gieß es also siedend an die rosen, deckhs wohl zu, lass ein tag und tag also stehen, zu morgents bringe es etwas ein bisl und trücks wohl aus, nimb wieder so vil rosen als die vor thun in die kandel und mit dem ausgetrückten wasser noch einmahl, und so es noch einmahl gesotten ist, so lass ein tag und nacht die vor stehen, darnach nimb zu solchem wasser das an den rosen rosen gewesen ist. ein Tiroling zuckers wohl durchstossen, und thun dem in ein saubers Buchsen, und schlag darein eines weiß von zwey oder drey eyern und lass ihn zimlich ab rauen gluet sünden und nimb den schaum mit einem schaumlöffel herab. lass also ein gemach sünden, bis dir es gedüncht es seyen genug.

Wie mann die Citronen gut einmachen soll.

Erstlich schneide die Citronen zu schelen, und thu das innwendig herauß, darnach thu die schalen in einen irdenen hafen, und lege ein wenig salz darein, und ein zeitl wasser das darüber gehet, lege ein bretl darauf, das nieder drückt, lass

4. tag nach nim andere darzu
stehn, darnach gnüß das gesalze
nim Wasser herab, und gnüß alle
tag 2. mahl frisch Brunnen Wasser
daran, thü das 4. tag, darnach
thün die Hyalten in nim saubere Böch
en, und gnüß nim saubere wasser dar
an, lasse es ginlich stünd, thann sie
gnüg gesotten sind, so leg die Hal
ten auß nim saubere tüch, das
sie trüchen werdt, nimb dar
nach Honig 16 Lüchen, und mith
nen es saubere, und legen die
Hyalten in nimm Hegel, thann du
nimst das der Lüchen Hinblich ge
sotten Honig, so gnüß alles sünd und
thü über die Hyalen, lasse die Bixen
in den stuben stehn, denn 3. tag
gnüß thü wider also sünd und über
die Hyalen, thün dies zwey mahl
so ist es Gnäch.

Ein gemarte Weixel zu sieden.

Nimb die Weixel und schutte die
Dennegel halb ab der Tau aus dem
Lengs und Wasser, denn Lüchen thün
in ein Wanny oder Kessel, und
gnüß Hinblich frisch Wasser daran
und lass nim stud hinrüber thün
als dann nimb die Weixel auß
dem Wasser, und thüns darein
und lass sünden bis Hinblich ein
gesotten, als dann gnüß gnin Lüch
en nin glas, und thün nim Zucker
darunter, und rüch mit nichen
Spinnadel löchen darein lass
ein

ein tag oder 4. stehen als dann
hernach gutt.

Grüne Nuß einzumachen.

Nimb die Nuß grün 8. tag vor
Johanni tag stich sie vollen löcher
und last sie 3. wochen wässerig
alle tag ein frisch wasser daran
oder heut in ein lauw in ein
flüßiges wasser, so wirdt sie
nit so bitter schmeckt, erstecke
mit dirnt, nägelin und zuben
und gutt ein wenig honig,
oder zuckher darüber, und mit
einem stein ein wenig bestoßen.

Den Marien Violen-Saft zu machen.

Nimb zuckher kneßhen ihr gar-
schön und roßen wasser und einen
zinnen-clar, das zu gleich decklich
gleich, von dem zuckher nimb
i. ℔ auf 4. loth Viol, den zuckher
muß du in ein klein kindel das
saubere ist ein wenig sünd, und
die Viol, muß man so geschwind
und bald als immer möglich sein
kann in einem wöhnen hörfel
zerstoßen, und ein löffel voll gutt
gemahl-wasser, und ein löffel
voll gleich brunnen wasser an die
Viol, in hörfel gießen und geschwind
abgestoßen das zu mit grün kind
und so das in kindel in zuckher
gethon, und mit gar ein sittel

thun lassen, und ausspatzieret
ist gut.

Selbe Lütten-Spalten zu
Rüeden.

Nimb 10 ℔ schön weiss Lütten,
laß sie erkommen, dan sie milz
brinck, schöb sie schnickes zu
Spalten, als dann schütt 1½ ℔ schönen
Zuckher klein gestossen in ein Mössing
ne Bäckhi, und thun die gespalte
ten alsbalch darin by Zuckher, gnüs
ning gut halb Pritel wasser darzu
an, und lass sünd bis die wolle weich
werd, als dann thüt in ein dich
glas, die zugehen aber lass noch ein
wenig sünd bis es schier sirpt,
und gnüs darüber.

Amärellen oder Weixel gantz
einzumachen.

Nimb schön gritzig Amarell, schneid
ein zwygel halb vingg, der Amarell
müssen 3. ℔ sein, nimb 1½ ℔ Zuckher
darüber mit neun ℔ Amarell-saft
so bald der saft ausgegrost ist, so
thun als bald den Zuckher darin, und
zütz über das feuer, lass gesthwind
sünd, abschäumb ihn sauber, und
wann du sihst das der Zuckher wol
zerint, und ringsotten hat, so
thu ihn vom feuer, thun ein Amarell
darein, und rüehr gan wil umb,
schäumb sauber ab, hab aber
mit vom feuer, bis gan geboch
sind, thüt alle darumb in ein
gefäss, die sind schön und gut
und

Bleiben lang, die Weizen bindt 108
auch also nit zu machen.

Johannis Träubli einzumachen

Nimb die Träubli die gleich hart
knapp sein, schneidt sie gleich
ab, knüpfen den Büchsen, die
last gantzwohl sind, wann nun Alle
gespoltten ist, so last sie gemach
nackhnuln, thut legen die Birlin
darein, dors das den Büchsen darü-
ber gehn, man muß nit Wenig
einhaben.

Rosen Jüsler oder Lattwerg für die Gelb.

Nimb rothe rosen, schneidt das Weiß
von den blatlin, so, wie die last
nit, darnach nimb darunder 3. oder
4. Mahl so Vill gesottenen, Büchsen nit
Wasser rosen Wasser, thut dieses in
ein glas Zimmahl an die sonn 3.
monath nicht nit zu frich, so ist sein
nach. NB. Auch diser Weiß kann
man von altarlant blümlin Lat-
twergen machen, als von Lilien, orch
Büchsen blümlin, Primmuließ von
rosen Marien blüh, die stracks
das Herz, Vertreibt ein Wind.

Rosen Jülep zu machen.

Nimb rosen Wasser, Weiß Zuckher
drey 1. lb. 2. oder 3. Eßlöffel
der Cyner- der wohl mit dem rosen
Wasser einander, darnach
nimb den Zuckher darunder thun
nit über das Feuer, Nach bedun-

Hernach fangt außen gehn wimbe ab
von dem Knor, hebe den schaum ab
Auch dis so offt bis nichts mehr herfahrt
Drey, darnach halte es so lang über
dem Feuer bis die Trophy anfeng, auf
einen Hinigung Hellen gepfüllet ehe
stehn, auf diese weis macht man
andere Blümlein Feiner, man muß
aber von den selben Blümeln Wasser
zum Fuchsen thun.

Rosen distillire also mit geringer arbeith.

Nimb ein Häfenlein, da d Rosen auß
gebrennt seyn, thun darauf ein
Lumpen bind, gleichwie die,
hernach leg drauf die rosen, als
dann das Wasser, herauß fault.
Das Blos thut Rosen.

Folgen das Küchler Werck Vnndt Lechzelten.

Köstliche Lechkuchen zu machen.

Nel Zucker. Coriander Indes ein Quintl. Zimmt, Gubern. Ghetter Citron, Schelfen Indes i. Loth Nüßlein ½ lot. Muscatnüß Blüst. ein Quintl Zuckher ¼ ℔. gelmüßwohl honig 2. ℔. rockhenmehl. 4. ℔.

Wann man kein Zobach hat ein Fricklij daraus gemolen, alles zu nemen Lösten honig angemacht, das man ihe in ein form drückhen kann als dann mit honig angestrich, wann die gebackh bricht, wider mit honig übergestrich.

Lächkerle zu machen.

Nel. Gubern. Ghetter Indes i. Loth Zengelen. Schen halb lot. Zuckh i. Loth i. Citron. honig 4. ℔ Mehl bis genug ist Und zu nemen Lösch honig gemacht.

Gewürtzte Lechzeltel zu machen.

Nimb 1. ℔ schön Zuckher Und ein ½ ℔ schönes mehl, das nicht naß Corvat 4. Loth guten Zimmt. 2. Loth. Gubern 4. Muscatnüß. 1. Loth Coriand. ½ Loth Zuckh, solches alles fein klein gestoßen, Und mit Honig über-

stossen, und alles durch einander abgemüsst, und ein Wenig wohl Wasser und 2. oder 3. Eyer dotter darin geklaren. und also abgemürcht, es lasst gemeltig nach, man muss gar fiss anmach, das man kein ünbe-nüssen kann, als dann in ein model drückt, und auf oblat gelegt und in einer Lorch-Pfanny aufbacken lassen.

Gute Lett-Zettel zu machen mit Mandlen.

Erstlich gnoitenen zuckher, ein Viertel grob gestossen mandlen auch ein Pf. die Mandel schaumüssig fiss und nit öhlig sein, man kann ein Rosen-Wasser darzu giessen im stoss und ½ Pf. eingemachten Citronen gen klein zerschnitten, und ein wenig schön mehl das nicht naas lasst, hierüber die Eyer mach, darbey ein wenig näyen, solches alles durch einander müsst, und mit einem löffel dotter und Rosen Wasser angemach sein fiss, dann es lasst sehr nach, als dann in die Mödl gedrückt, und die Lett-zettel auf oblat gelegt, und in einer Lorch-Pfanny gebachen.

Bottene Bisckotten zu machen.

Nimb ¼ ℔ Zuckher 3. Eyer ein löffel voll weiss, dieses alles wohl durch einander abgemüsst, bis es Wind wie ein Kindt-pappen, und i. Pf. mehl darunder gemüsst, und auf die pappen

Ja schier gegossen, und in ein Lorchen-Pfanne gerührt, überhaupt nehm gleich als Rudersch also sind sie fertig

Mandell Fischbotten.

Nimb ½ ℔ mandell last sie lag Wasser auff im kalten Wasser Weich gnug sein ab, Wäsch saubber aus, Schab sie Rauh als möglich, gnüssen Weing nehmen Wasser ½ darzu, als dann nimb die Mandell in ein schüssel, nimb von 6. Eyer die Clar, schlag gar Wohl ab, gnüssen löffel voll nehmen Wasser darein bringt sein gemach an rühren an die mandel sein andertthalb Quärtlein darein Wann nun ihr Wohl ist abgerührt so gnüssen ein Fischbotten Kuchel und backt, schneidt Wie sonst Fischbotten lar ausstreichen.

Die Gräitte Fischbotten zu Markten.

Nimb 5. Eyer samb dem Clar und 3. Eyer dotter nimb ein ½ ℔ Zuckher rühren ihn auch die Eyer und schlag ihn bey einem Tag, auch Wohl und mandeln ab, als dann nimb ein Teling Grab mell, rühreb auch darund ein, mach ein 4 eckig Kuchlin von Bartem Papier, so enge Vor hero einen saubern Bogen Papier darein als dann gnüss den Teig hinein, und last ihn in einem ofen backen, aber das er nit zu fürch in die hitz ge=

setzt stinck, lass ihn abkuchen, und thunck ihn, also, zuerst, den Kratz.

Krantzsche Tischotten.

Nimb 4. lot Zuckher, 2. Eyer. Zerhr Öhl voll stänckhers, und ein Wenig Mus, die Eyer mit dem Zuckher zu=rühr, darnach das mehl vom Gay=ser Kleien 2. Lingen Breit und Lang=schnitte Knöpfl gemacht, darein ge=sprenckt, und in der dorth Pfanny mit zu hiz herausbachen.

Eine Marzipan zu machen.

Wasch gerhelte mandell in einem Mörsel, und 2 Hüen darunder thui Zuckher und rosenwasser, und stoß stoß darzu ein andere, das nit zu dünn wird, sondern das es fein dicht bleibt, streichs auf oblat=blecken nimb gewerbe, die=ges deckh und bäckhs wie ein Kuchen, wie ein Lülzmarx Teller, legs in ein kupfere Pfanny, die da Hitz genug ist, thun darunder ein Kleine Kuchen, und auch die Pfanny an ein Röhrnen Röhrle und auch die Hitze auch ein Kuchen, und lass es hübsch backh, lauts als dann Zwegelen oder Zwiebelen, auch mit andern Kraut, Zitron. Gelb gibt Safran, grün, grünes Petrosilie, Zwiebem Blau mit Korenblumen.

Mandell Kurtzel zu machen.

Nimb ein Pfund mandell ein Pfd Zuckher, Weiß von 4 Eyer ein Clar, dann die mandell gestoßen und

Schmalz und dem Zuckhen Säuber
geflöcht, so führt Mehr nit anderes
als dann Ihn ab in ein mössner
Pfanny, und giesst auch den Glüt ab
Bis dass dem Fisch von der Pfanny
gefelt, so lass Ihn abkühlen, und
leg Ihn auf ein blatt, und streus
mit einem Kürs-clar auf so gross
als ein ei Fabs dick, und barch sie
heraus, übersich muss mehr Glüt
sein als Undersich, alsdo sind es
fertig.

Wie man Kurtzel zu machen

Nimb Zuckhen Ihn Ihn in ein Pfanny
und laß Ihnen Ihn gar wohl, lass Ihn
fünfy bis ins anfang Zuckhnat zu
Kraty, nimb alsdann nach seinem
gefünchen, Zimmetpäglin, Imbser
Muscatnus Gelgant Calmus Cubeb
Wann das klein gerschnitt ist, so
thüt in den fünfmal Zuckhen, lass
noch 1. oder 2. Stück verkühlen
Thüen aber nit harter, dann es nimbt
sonst denn gewürtz allen geschmack
gnüg als dann auf ein marmorstein
mey platen, und schneid kein lang
knoff, und lass nachen ein Wenig Eg
so gesotten sein.

Wie man Mandell Brocken zu machen.

Nimb ein ℔ Mandell schelb ab, und
brüch sie mit einem tuch 1. Viertel ab
dann hackh ein mandell, das sie
gar grobelnoch bleib, dann nim
ein grobelnoch gestossen Zuckhen
auch in 2. ℔, von 2. Kreisen limoni
ein schelfen, dann zu schneids
gar dünn auf das gut gewürtzlat

magst auch ein gemaalen Citron
darein schneidt, nimb dan 3. Eyer
die klar und schneues gar wohl
ab, und lass stehen, wann dem schaum
gar dicks ist, so nimb der selbig so
viel das Zuckhen und mandel
nach kauft, und das ein brocken
nach kauft, dann fis ein hemdt
darein, schmier das Blech mit
Anisen Wax und dies saubere
ab, leg ein Brödlein darauff, backs
ein Liecht, nim Öhl und bech die
mandell und Zuckhen, ehe die Öhn
dazu kommt, es wirdt allmahlich
gut, allein muss es hart beständig
stimmen.

Das Schwedisch Brodt zu backen

Nimb 2. Lot Zuckhen 2. Lot mandell
und 3. Eyer, diurt schutten nüpf-
lin dunen alles klein geschnitten
und nüms ein gutes Brell Brodt,
es dann nimb mehl nach gut
bedünckh, bis dieses teig Wal-
ken lass, und nimb ein langlecht
model und drückh die varium und
schneidt die ein wenig.

Als dann nimb Zuckhen und
Wasser und lass sünckh bis dies
ein Zuckhen sülzet so nimb ein klein
Pinselin, und bestreich das schwedisch
Brodt damit, als dann nimb sein
und zauch

Zwazen eingelogenes Zuckher-
Wecklein zu machen.

Nimb Eyer clar so viel ein klies
klöpfs mit einem stauben löffel ab

Als dann nimb Zuckher darunder bis das der Teig waltzen lässt, Und nimb einen Brahen modell, Und thue es mit einem Zuckher Bronnaahen, Wie die Wiegt, Und hey jedes auf ein oblat, Und thue es herfürnach in die tonden = Pfannen übereinander eine gewoge gleich, Und Underneth gar Wenig so Brunn für Herbey.

Mandell Körtzel zu machen.

Von einem ohrenfuer.

Anna Wagerin.

Nimb. Mandel 1. Pfd. Zuckher 1. Pfd. Ein Halb Eß. Cibeben wind, Oiden Zuckh grobelnach Brasterey Erstlich den Mandellen daraus gemacht, auf ein oblat gelegt, Und in die Pfannen gethan mit einem Zettel zu gedeckhet, gleich daraus gethan, Und ein aber mit Fiel gleich, damitt mit Underrennen.

Hörnbrod Brasterey oder Anwich darunder gethan, so gibt es auch.

Zuckher-Bretzel zu machen.

Nimb 1. Pfd. gesottenen Zuckher 1. Virtling Weitzen mehl, 1. Pfd. gesottenen Kraftmehl, mirbe dieses alles Stuckh Under einander, darnach nimb ein Löffel Voll Gewassen Butter, Und 2. Löffel Voll malwasier Und 4. eier gelegen Eyer dotter, Und mache ein gantz glattes Teigel damit an, darnach mache kleinen Bretzlein daraus, legt auf oblat,

und backt sie in einem gleich
stäuben in einem rohr, oder Wort
pfanne, und wann sie backt, so be-
sprengt mit rosen-wasser, man
kann auch ein bisl zum mach, und
in Mödel gießt oder ein mandel dorth.

Fischaten Brodt zu machen.

Nimb gantz und gelegen fisch ein
6 pfund weich zuckhr 12. schön
stückhr oder Aurlerpl 1. talb pfund
und ein bisl, gemacht.

Magen Kräutzel.

Nimb 1. lb. zuckhr. 4. loth eingemachte
Citron. 3. loth eingemachte Jubar. 2. loth
mandel. 1. loth zimet. 1. Quintl muscat-blüe
1. Quintl nägelin, diese stückh würtz alle
gleich und gleich gestoßen seien, wann
dieses geschh, muß man 3 zuckhr zu
kleinen stücklin zerschlag, und 1. Seidl
Wasser daran gießt, und auf dem
kuchen feuden lasst bis es flingt, alß
dann vom feuer gehabt, zum rasten
ein gemachte, darnach 3 gewürtz
zu loth die mandl, vorhindtm gereibt,
und wann er aufangt dick zu werdt,
so muß man ihn in die Pachiener
häfnl oder Marmolstein gießt, wann
sie kalt und trockhen worden, ge-
sein zum Kraab.

Beröste Mandell.

Nimb 1. lb. mandel in ein Mössing
nb Bech, setz auf ein lasswösch,

bis

bist sie ganz dürr und hart worden,
man muß es allzeit publiciren, das
sie sich mit Erbarmen, schütze selbigen
auf ein staubrot tuch, wirfe sie ab
das ein staub darauf bleibt eines
3. Inj. Zuckhen in ein brechen, gibt ein
halb Eßl voll warm darauf, lasse sie
bis wo wohl schwimmt, thue die grösse
Mandel, nimm lasse mit dem Zuckhen
wohl rösth bis wo sich wohl an ein
Mandel, legt als ob sie candirt seye,
also seind sie fertig.

Wie man das Durosicchige eyß macht.

Man soll gar einen schöne Dragant
stoßen und zimlich viel rosen Wasser
darauf giessen, das es wohl zergeht, dan-
nach reibt es ein bißl brüchen, das es in
der dicke ist wie gar ein dünnes bindt-
bißl das man ihn giesst kann gar leichter.
Darnach solle man einen den schönen
Dragmahl gefälschen zuckhen, und darein
rühren das es dicke wird wie ein Brieß-
loos, das soll man also stehen lassen, wann
man etwas mach will, darzu man das
eyß bedarf, so soll man ein Tag zu
vor machen, so zergeht der Zuckhen
darinn, auch wann man aufstreichen
will, soll man in ein zinnes Wasser
setzen, sonst läßt es sich nit gern auf-
streichen, man muß mit dem rühren
sonst Flecken und Riß durch dieß.
Und nicht spitzlet und durchsichtig.