

00

M. r.

Anhang
zum
allerneuesten Berlinschen
Kochbuche,
welcher
das noch versprochene
Gebäckne und Zuckerbäckwerk,
desgleichen
allerley Eingemachtes
zur Küche und Conditoren,
als auch
mancherley nützliche Kunststücke
der Kochkunst
enthält.

Dritte Auflage.

Berlin,
bei Johann Friedrich Unger,
1798.



Meine Beste!

Ihr gütiges Anerkennen ist so dringend, daß ich Ihnen den versprochenen Anhang zu dem allerneuesten Berlinschen Kochbuche nicht länger vorenthalten kann. Ich übersende selbigen in der Hoffnung, daß er nicht weniger als die beiden vorigen Theile, Ihres Beyfalls einigermaßen werth seyn wird, und beharre ic.

Die Verfasserin.



A. Allerley Gebäckes und Zucker- backwerk.

1. Baumkuchen.

Zu 12 geschlagenen Eiern, werden $1\frac{1}{2}$ Loth Sahne und 1 Pfund zerlassene und abgklärte Butter gethan, und wohl durch einander gerührt. Dann wird ein halb Loth Muscatenblumen, 1 Loth Zimmt, eben soviel Cardemom, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, und so viel getrocknetes feines Mehl, als nöthig ist die Masse so dick als zum Eyeruchen zu machen, darunter getrieben. Den indes mit Bindfaden bewundenen Baum, legt man denn am hellen Feuer daß er heiß wird, und bestreicht ihn mit zerlassener Butter; darnach begießt man denselben, indem er stark gedreht wird, vermittelst eines großen Löffels, mit obiger Masse; läßt es so lange so gehen bis es oben bräunlich wird wie ein gebacken Brod; was in die untergekehrte Pfanne abtriefet, wird, wann wieder übergossen wird, mit zum Aufguss

guß genommen, welches, nebst dem starken Wenden, während dem Aufgießen, die Rucken, welche die größte Zierde des Baumkuchens sind, immer mehr und mehr, durch jedem Aufguß vergrößert. Und so verfährt man so lange bis er die verlangte Stärke hat. Alsdenn wird das Ende des untergewundenen Bindfadens gelöst, und der Kuchen damit behutsam im Abwinden abgeschnitten; und dann wird er mit Zucker glacirt.

2. Auf andere Art.

Von feinem Mehl, Milch, 4 bis 5 Eyer, Salz Muscatenblumen, Zucker, Rosenwasser und Saffran, wird ein starker Teig wohl ausgewirkt. Um den mit Butter bestrichenen Baum, schlägt man denn, den mit dem Rollholze eines Fingers dick ausgetriebenen Teig, umwindet es holbfingerlang weit von einander mit einem saubern weißen schmalen Band, bestreicht den Teig mit Eyerdotter und Saffran, und backt ihn bey hellem Feuer. Wenn es eine Weile gebacken hat, wirds mit warmer Butter begossen, und vollends gar gebacken, darnach vom Baum behutsam abgezogen wann der Band vorher abgewunden, dann abgekühlt und mit Zucker bestreut.

3. Auf

3. Auf andere Manier.

Auf 8 Eyer wird ohngefähr $\frac{3}{4}$ Quart Sahne genommen, und mit feinem Mehl, zerlassener Butter, Muscatenblumen, und ein wenig Salz eine Masse angequirlt die sich gießen läßt. Der Baum wird wie bey No. 1. heiß gemacht, bewunden, mit Speck oder Butter beschmiert, mit der Masse bey geschwindem Umdrehen begossen, dann wieder langsam gewendet; wann es bräunlich geworden, wieder geschwind gedreht, begossen, und was in der Pfanne abgetrieft ist, mit dazu genommen. Wann die Masse alle vergossen ist, muß langsam gewendet werden, sonst springt der Kuchen. Zuletzt wird er mit heißer Butter begossen, und wann er braun genug ist, mit dem untergewundenen Faden abgeschnitten und mit Zucker bestreut.

4. Mandeltorte.

Ein halbes Pfund geschälte und mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, werden in Milch gekocht; wanns kalt ist, werden acht wohlgeklopfte Eyerdotter, Rosenwasser, Muscatennüsse, Zucker, Zimmt, Nelken, Muscatenblumen und etwas gerieben Brod dazu gerührt; die Masse wird in die Forme gegossen und gebacken.

5. Französische Mandeltorte.

Zu einem Pfunde mit Rosenwasser gestoßenen geschälten Mandeln, thut man Zucker, das von 12 Eyer wohlgeschlagene Weiße, und die von einer Citrone abgeriebene Schale. Diese Masse läßt man in einem Topf heiß werden, und gießt sie auf den, von nachstehenden Marzipanteig in die Tortenpfanne gelegten Boden, und läßt's backen. Nachher wirds mit wohlgeklopftem Eyweiß und Zucker übergossen, und zum trocknen in den Ofen gesetzt. Der Marzipanteig zu den Mandeltorten wird so zubereitet: Man weicht reinen weißen Tragant über Nacht in Rosenwasser, und drückt ihn aus. Dazu wird 1 Pfund der schönsten geschälten Mandeln, nebst 4 bis 5 Löffel voll rein gestoßenem Zucker gethan, in ein messingnen Becken auf die Glut gesetzt, und unter beständigem Rühren daß es nicht anbrennt, immer ein Löffelvoll Zucker nach dem andern dazu geschüttet, bis der Teig trocken und schön weiß ist, auch sich arbeiten läßt. Dann wird mit dem übrigen Zucker und schönem Kraftmehl der Teig recht wohl abgewirkt, und davon der Boden und Rand formirt und gebacken, worin man hernach Mandeln, oder Citronen, Kirschen zc. auflegt und nach Belieben auch wohl mit einem Deckel von diesem Zeige
bes

belegt und candirt. Es wird nur von oben Feuer gegeben.

6. Mandeltorte.

Zu 1 Pfund mit Rosenwasser gestoßenen Mandeln und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, wird das Gelbe von 8 bis 10 Eiern sogleich aufgeschlagen; das Eyweiß aber wird zu Schnee geschlagen, welcher nur dann erst zur Masse gerührt wird, wann man selbige in die mit Butter wohl ausgeschmierte Forme thun will. Aber es muß die Form alsdenn geschwind in den Ofen geschoben werden.

7. Mandeläpfel.

Abgeschälte gestoßene Mandeln, Zucker, Rosenwasser, Semmelkrume, und von Eiern meistens nur das Weiße, werden mit etwas Reismehl so durcheinander gearbeitet, daß die Masse nicht zu dünne wird, um daraus Äpfel zu formiren, auf welchen man anstatt der Blume, oben eine Gewürznelke, und unten statt des Stengels, ein länglich Stück Zimmt einsticht. Diese Äpfel werden in Butter ausgebacken, und mit Zucker bestreut. Man kann auch eine Weinsauce darunter geben.

8. Mandelgebäckes.

Ganz klein gestoßene geschälte Mandeln, Zucker, Corinthen, Semmelkrumen, Saffran, Sahne, Rosenwasser, Wein und Eyer, werden durcheinander dick zusammen gerührt; welche Masse auf ein mit Butter bestrichen Papier, in die Tortenpfanne gar gebacken wird.

9. Auf andere Manier.

Anderthalb Pfund fein Mehl, und 12 Unzen Zucker, werden gut mit einander vermischt. Dieses wird mit einem halben Pfunde in Rosenwasser gestoßenen Mandeln, und mit so viel Spanischen Wein oder Sekt als nöthig ist zu einem Teig gerührt, wozu man noch etwas Gewürz, Berme, und rein gewaschne Coriathen, nebst einem Pfunde Butter thut, und einen Kuchen daraus macht und backt.

10. Noch auf andere Art.

Zu einer Handvoll gestoßenen und geriebenen Mandeln, gießt man ein wenig Zimmt- oder Rosenwasser, thut Zimmt, Zucker und Ingber dazu, reibts wohl durcheinander, streichs Messerrücken dick auf Oblaten, schneidet längliche Stücke daraus, und läßt

läßt es in der Tortenpfanne trocken backen.

11. Mandelkuchen.

Zwey Händevoll geschnittene Mandeln, treibet man mit 5 Eiern und Zucker in Rosenwasser durcheinander; macht einen beliebigen Teig dazu, rollt ihn aus, schneidet zwey runde Deckel daraus, legt auf den einen die Mandelmasse, deckts mit dem andern, bricht es mit einem Rande rund herum zu, und backts im Ofen.

12. Gebackenes von Mandeln.

Man stößt Mandeln mit Rosenwasser und Zucker, oder mit Malvasier und Zucker, doch so, daß die Masse nicht zu naß wird. Daraus formirt man Kugeln wie Welschnüsse groß, steckt sie auf saubere hölzerne Spießchen, wendet sie in Klare um, und backt sie in Butter und Provencerböhl bräunlich und rasch aus, und bestreut sie mit Zucker.

13. Citrontorte.

Zur abgeriebenen Schaale von 10 oder 8 Citronen, werden 24 bis 28 Eier a part ganz zu Schaum geschlagen, worin man nachher anderthalb Pfund frische, nicht zu
sehr

sehr gesalzne Butter knätet. Darnach reibet man die Citronenschaalen und den Saft aus den Citronen, nebst 2 Pfund feinen Zucker, Rosen- und Drangewasser, thut Zimmt und Cardemom darein; legt die Masse in einem reinen Topf aufs Feuer, bis es beginnt dicke zu werden; alsdenn wirds abgesetzt. Man thuts auf einen Blätterteig in die Tortenpfanne, bedeckts oben nach Belieben, und läßt langsam backen.

14. Auf andere Manier.

Die geriebene Schaal von 4 Citronen, sechs geriebene saure Aepfel, 6 Eyerdotter, ein wenig Butter, geriebener Zucker und ohngefehr für 2 Pfennige geriebene Semmel, wird untereinander gearbeitet, auf einen Tortenteig gegeben, und gebacken.

15. Kirchtorte.

Gepflückte, gewaschene und in Wein geschmorte Kirschen, werden auf den in der mit Butter ausgeschmierten Tortenpfanne ausgebreiteten Tortenteig gelegt, nachdem vorher in Butter gebratene geriebene Semmel Finger dick darauf gethan, auch ziemlich viel Zucker, nebst eingemachten Citronenschaalen und gestoßenen Zimmt drüber gestreut ist. Wann die Kirschen drauf gethan sind,

sind, streut man gebratene geriebene Semmel und von allem wie vorhin wieder darauf, bedeckt's wieder mit den Kirschen, und so kann man nach Belieben drey mal verfahren, nur muß die letzte Lage, Kirschen seyn, die mit Zucker und Zimmt bestreut und mit Mandeln besteckt wird. Ein sauber ausgeschnittener Deckel wird drüber gelegt, und wann die Torte eine halbe Stunde gebacken hat, gißt man Wein hinein, und bestreicht den Deckel mit geschmolzner Butter.

16. Sahnentorte.

In guter dicker Sahne, schlägt man, nachdem man viel braucht, 6 oder mehr Eyer, quirlets wohl durch inander, salzt es, gießt es in heiß gemachte Butter, läßt's dicke sieden, mengt Zucker und Rosinen drunter, daß es süß wird; darnach streicht mans auf den in der Tortenpfanne bereiteten Boden, macht einen durchschnittenen Deckel erüber, bestreicht's mit Engeln und läßt's backen.

17. Französisch. Sahnentorte.

Man stößt drey bis 4 Duzend Mandeln und feuchtet sie mit Pomeranzenblätwasser, thut dazu zwey gestoßene Zwieback, etliche gut geschlagene Eyer Zucker nach Belieben und so viel gute fette Sahne, daß die mit Blät-

terteig belegte Tortenpfanne voll wird, und backts im Ofen oder auf Kohlen. Wenn die Torte gar ist, wird sie mit Zimmt und Zucker bestreut.

18. Reistorte.

In süßer Milch kocht man ein Viertelpfund Reiß gar, trocknet ihn dann ab, daß keine Feuchtsaigkeit dran bleibt; dazu thut man viel Corinthen, Zucker, drey ganze Eyer und drey Dotter. Rosenwasser und geschmolzene Butter. Dann wirds auf einem Leigboden in der Tortenpfanne gebacken, wann zuvor viel Zimmt drüber gestreut ist.

19. Reißkuchen.

Wann der Reiß recht steif gekocht und wieder kalt geworden ist, wird gerieben Weißbrod, Rosenwasser, Zucker und Eyer drunter gerührt, die Mass mit einem Löffel ausgehoben und in geschmolzner Butter ausgebacken; darnach mit Zucker und Zimmt bestreut.

20. Bienenkorb.

Von Mehl, Eyer und Salz, macht man einen Leig, schneidet kleine Kuchen draus und backt sie. Honig und Butter läßt man miteinander in einer Pfanne zergehen,

hen, wirft die Kuchen drein, rühre sie um und läßt sie nicht zu braun werden. In einem mit Butter ausgeschmierten Mörser, wird Schicht vor Schicht dicht eingedrückt, und so bleibt stehen bis es kalt ist. Dann wird der Mörser erwärmt, umgekehrt und drauf geklopft, so gehts heraus.

21. Apricosentorte.

Die Apricosen werden geschält, auf den Teig in der Tortenpfanne gelegt, Butter Succade, Zucker und Zimmt drauf gethan, ein ausgeschnittener Deckel drüber gedeckt, und eine halbe Stunde lang gebacken.

22. Französische Torte.

Man mischt drittelhalb Viertelpfund fein Mehl, und anderthalb Viertel feinen gestossenen Zucker untereinander. Mit einem halben Pfunde zerlassenen ungesalzenen Butter und 3 Löffeln voll Rosenwasser, wird das mit dem Zucker gemischte Mehl zu einem Teig gemacht, welchen man in zwey Theile theilt und recht erstarren läßt. Der kleinste Theil wird so groß wie ein Teller gemacht, worauf man nachfolgendes Gebacke thut. Zu einer Hand voll gestossene Mandeln, wird in süßen spanischen Wein oder Malvasier geweichte Semmel nach Belieben gethan und

Beides durcheinander gerührt, wohl abgerührt, ein wenig Rosenwasser dazu gethan, auf den obgedachten Teig gelegt, und der andere Theil des Teigs drüber geschlagen, ausgeschnitten, mit dem Gelben vom Ey bestrichen, und gelinde gebacken.

23. Apfeltorte.

Geschälte geschnittene, und ausgekernte Borstbörferäpfel, werden, bis sie braun sind, in Butter gebraten. Der mit Teig belegte Boden der Tortenpfanne wird mit geschnittenen Citronenschalen und Zucker bestreut, die Äpfel werden drauf gethan bis die Pfanne voll ist. Wann die Torte ein wenig gebacken ist, wird Makvasier dran gegossen, und mit länglicht und Messerrücken dick geschnittenen Mandeln, Citronen- und Pomeranzenschalen Bogenweis auf die Äpfel bestreut.

24. Torte von Spanischenpflaumen.

Die Pflaumen werden ein wenig aufgesotten, daß sich die Kerne lösen, und dann selbige nebst geschälten Mandeln, länglicht geschnitten, Zucker, Zimmt und klein geschnittene Citronenschalen dazu gethan. Wann alles gut durcheinander gemischt ist, wirds in der Tortenpfanne auf Buttermehl gebacken.

25. Birnentorte.

Die geschälte, halbirte und ausgekernte Birnen, werden mit Butter, Zucker, Corinthen, und Zimmt in einen Topf gethan, und mit gutem Wein wohl abgefotten. Der auf der geschmierten Tortenpfanne mit Teig belegte Boden, wird mit geröstet gerieben Weißbrod bestreut, die Birnen drauß gelegt, mit geschnittenen Mandeln bestreut mit einem ausgeschnittenen Boden gedeckt und gar gebacken.

26. Eyerkäsetorte.

Von 4 Eiern, ein Maßel Sahne und Rosenwasser wird ein Eyerkäse gemacht, worauf wenn er kalt ist, in einer Schüssel Eier geschlagen werden, und dann wird er nebst geriebenem Semmel, Zucker und Zimmt gut durcheinander gerührt, wozu man noch etwas gestosene Mandeln thun kann. Würde die Masse zu dick, so darf man nur ein wenig Rosenwasser dran rühren. Auf Tortenteig wird dies Gefülle mit einem ausgeschnittenen Deckel belegt, und in der Tortenpfanne gebacken.

27. Johannisbeertorte.

Wenn die Johannisbeeren gewaschen und von den Stengeln abgepflückt sind, wer-

B

den

den sie in der Tortenpfanne auf den Teig gelegt; ein Nößel Sahne wird mit Rosenwasser, 6 Eyer, Zucker und etwas Semmel wohl durchschlagen, über die Johannisbeeren gegossen, und gebacken.

28. Krafttorte.

Mit anderthalb Pfund gestiebten Zucker, werden 18 Eyer so lange gequirt bis der Zucker geschmolzen und alles wie Schaum ist; dann muß man geschwind 3 Pfund feinstrocken Mehl, nebst allerley beliebigem Gewürz, Citronenschale, grob geschnittene Mandeln, und Citronat hineinrühren, in der Tortenpfanne langsam backen, aber oben und unten Feuer geben. Wann man mit dem Messer hineinsieht und es klebt von der Masse nichts dran, so ist's gar.

29. Reißgebäcknes.

Wann der Reiß verlesen und gewaschen ist, wird er in Milch gar recht steif gekocht, und dann mit Zimmt, Zucker, Orangenwasser und Butter noch durchkocht. Man läßt ihn in einer Schüssel kalt werden; klärt 2 Pfund Butter ab; schneidet den Reiß in zwey breite und einem Finger lange Stücken, welche, wann sie in feinem Mehl umgekehrt sind, in der Butter ausgebacken, und darnach mit

mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut werden.

30. Zuckergebäcknes.

Von einem Pfunde fein Weizenmehl, wird mit 6 klein gestoßenen Biscuiten, ein Viertelpfund gestoßenem Zucker, 6 ganzen Eiern und 6 Dottern, auf dem Backtisch ein Teig gemacht, wozu man, wenn er zu steif werden sollte, ein wenig Sahne nimmt. Der Teig wird als zu einer Prözel gewälzt, und ausgerollt, daß er Finger breit und dick wird, wovon Striemen Finger lang geschnitten und ein paar mal gewunden werden, so sind sie kraus; werden dann in abgekklärter Butter ausgebacken und nachher mit Zucker und Zimmt bestreut.

31. Eyerpreßeln.

Auf eine Meße Weizenmehl nimmt man sieben Eyer, ein Stück Butter so groß als zwey Eyer, Sahne, Zucker und Safran, rührt alles gut durcheinander, formirt kleine Preßeln draus, und backt sie.

32. Kuchen, der sich einige Monate hält.

Zu einem halben Quart frischer Berme schmilzt man fünf Viertelpfund oder mehr
 B 2 But

Butter, läßt sie darnach ein wenig kalt werden, und mischt so viel fein Mehl drein als man nöthig erachtet, thut in die Berme, auch Zucker und Rosenwasser nach Belieben drein, macht nicht zu große Kuchen Finger dick ausgerollt davon, welche am Rande etwas zierlich gemacht, mit ein wenig Butter hin und wieder belegt, mit Kümmel und Salz bestreut, ganz gelbbraun und hart gebacken werden müssen. Sie werden zum Trunk auch zum Confect mit aufgesetzt.

33. Ein guter Kuchen.

Feines Mehl mischt man mit guten weißen Wein, Eyerdotter Muscatenblumen fein gerieben mit Zucker und Salz, und ein wenig Berme, knätet es so steif als möglich, knätets denn noch einmal mit Butter recht stark durch, formirt nach Belieben Kuchen draus und backt sie.

34. Formgebacknes.

Zu einem Pfunde feinem Mehl, nimt man 1 Quart Sahne, 16 Eyer und ein wenig Gewürz, und rührets als einen Eyerkuhen an. Kleine runde Pastetenformen, werden mit klarer Butter ein wenig ausgestrichen; darin wird von der Masse so viel gegossen, daß sie bald voll werden. Man läßt sie

sie im Ofen allmählig trocknen. Dann wer-
 den die Kuchen aus den Formen genommen,
 mit dem Backmesser ein klein Loch durch das
 Gebäckne, wie auch rund umher oben und
 unten creuzweis eingeschnitten, in klarer But-
 ter ausgebacken und mit Zucker bestreut.

35. Prunellengebacknes.

Zwen bis drey Stunden lang, werden
 die Prunellen in Wein geweicht, und Zimmt
 dazu gethan. Man macht indes eine Klare
 von feinem Mehl, von 3 ganzen Eiern und
 3 Dottern, tunkt die Prunellen drein, backt
 sie in Butter aus, und bezuckert sie.

36. Krebsstorte ohne Teig.

Zu ausgebrochenen gesottenen Krebs-
 scheeren und Schwänzen, wird der dritte
 Theil in Sahne gut gweichte Semmel gethan,
 und alles zusammen mit 4 Eiern ganz fein
 gehackt; auch mit ein wenig Rosenwasser und
 Muscatenblumen anaemacht. Mit geschmol-
 zener Butter wird eine irdene Pfanne gut
 befeuchtet, mit Krebschwänzen und Schee-
 ren ausgelegt, das Gehackte drauf gethan,
 und dann abgebacken.

37. Sackgebäcknes.

Eyergelb, Sahne, Saffran, Muscatenblumen, ein wenig Salz und geschmolzene Butter nach Proportion, mengt man mit so viel feinem Mehl bis der Löffel in der Masse aufrecht steht; diese wird in einen Beutel gethan; wann derselbe wie ein Küssen zugeheht ist, wirds in kochend Wasser gar gekocht; dann der Beutel aufgelöst, die Masse in Schiben geschnitten, und diese in geschmolzner Butter ausgebacken.

38. Reiskuchen.

In Milch halb gar gekochtes Reismehl, wird mit in Rosenwasser geweichtes Weißbrodt, nebst Saffran, Zucker, Zimmt, und verhältnösig mit 8 bis 10 Eyern und gestoßenen hart gebacknen Zwieback, zu einer Kuchenmasse gemischt, und in einer Forme gebacken, oder Löffelweiß ausgestochen, in klarer Butter ausgebacken.

39. Blätterteigschlange.

Von zwey Eyern, ein halb Löffel Wasser und Mehl macht man einen Teig, der nur so fest ist, daß er nicht an den Fingern klebt. So viel Butter fast als der Teig groß ist, wird einige Stunden ins Wasser gelegt, und dann

dann so durchgearbeitet, daß sich alles Salz aus der Butter verliehrt; darnach formirt man aus derselben einen Kuchen, der in kalt Wasser an einen kalten Ort gelegt wird. Der obige Teig wird eines Daums hoch ausgerollt, die abgetrocknete Butter drauf gelegt und eingeschlagen, ausgerollt, wieder übereinander geschlagen, und ausgerollt; wenn solches viermal geschehen ist, so daß sich die Butter im Teige verlohren hat, schneidet man daraus ein Schlangensförmiges Blatt, so breit, daß es über folgendes Gefülle zusammengeslagen werden kann. Eine von einer kleinen Pommeranze sehr dünne abgeschälte Schale, wird in Wasser mürbe gekocht, im Mörsel zerstoßen, und dazu gethan, acht Loth feinen gestoßenen Zucker, gröblich geschnittene Mandeln, frische Butter, sechs Eyerdotter, ein paar Löffel Sahne und ein wenig Salz, man stößt alles im Mörsel wohl durcheinander, thut dies Gefülle in die Mitte des Schlangenteigs, legt denselben drüber zusammen, schneidets oben mit den Backmesser zierlich aus, bestreichts mit Ey, und läßt geschwind backen.

40. Englischer Kuchen.

Zu der mit spanischen Wein durcheinander gerührten Sahne, nimmt man nach Pro-

portion fein Mehl, Muscatenblumen, Muscatennüsse und Zimmet, nach Belieben von einem so viel als vom andern, und rührt mit zwey Pfund Butter, sechs ganzen Eiern, 4 Dottern, und heiß gemachter Berme, gut durcheinander, macht einen Teig daraus, schlägt ihn in ein warmes Tuch, läßt ihn ohngefehr eine Stunde lang drein liegen, daß er aufgeht. Kleine ganz trockne Rosinen, ein wenig Bisam und grauen Amber in Rosenwasser geschmolzen, wird mit Zucker nach Belieben untereinander gemischt. Der obige Teig wird dann bis auf so viel, als zum Boden und Deckel nöthig ist und im warmen Tuche bleiben muß, in kleine Stücken gerissen, davon legt man erst einen Saß, darüber einen Saß von dem Gemenge, und so immer wechselweis. Dann rollt man den Teig zum Boden und Deckel ganz dünne aus, legt den Boden, darauf das mit dem Teig und Rosinen zusammengesetzte, und über dies den Deckel, süßt mit ein wenig Rosenwasser zusammen; den Deckel und Boden durchsicht man dann mit einer Spicknadel, beschneidet den Kuchen an den Seiten glatt, und läßt ihn zwey Stunden lang im Ofen stehen; wann er gebacken ist, wird er mit Rosenwasser, Etwas, geschmolzener Butter und Zucker bestrichen, und im Ofen abgetrocknet.

41. Büchsenkuchen.

Mit 4 oder 5 Eyer, gleichviel Milch, und feinem Mehl macht man ein wenig dünnern Teig als zu den Strauben. In einer blechernen Büchse wird zerlassene heiße Butter gegossen, und wann selbige überall herumgeflossen ist, wieder ausgegossen. Mit dem Teige wird die Büchse über halb voll gefüllt, und in siedend Wasser gehangen. Wenn mans für gar hält, wirds ausgeschüttet und in Scheiben geschnitten, welche in heißer Butter, aber nicht zu geschwind ausgebacken werden müssen. Die Backpfanne muß tief und weit und viel Butter drinn seyn. Die Kuchen laufen schön auf und ziehen nicht viel Butter an sich.

42. Gefüllte Schlangen.

Klein gestoßene Mandeln ein halb Pfund, Zimmt, geschnittene Citronen, eingeweichte Semmel und ein halb Nößel Malvasier, werden durcheinander gestoßen. Dazu wird ein Teig gemacht von 3 Dottern und einem ganzen Ey, mit Mehl, ein wenig Butter und Wasser durcheinander gerührt. Dieser Teig wird ausgerollt, in zehn Theile, jedr drittelhalb Viertel lang, geschnitten; die obige Mandelmasse wird drein gelegt, jede Schlange für sich zusammen geschlagen,

gen und wohl zusammen gedrückt, wie eine Drehel geschlungen, auf ein mit Butter wohl beschmieretes Blech gelegt, und der Kopf mit Maul, Auaen und Krone von Teig formirt, mit Ey bestrichen und bey hellem Feuer abgebacken. Darnach wird das Maul mit rother Rübenbrühe gefärbt, jede Schlange mit dem Fuß von Rosenwasser und Zucker bestrichen und wieder getrocknet.

43. Aepfelfuchen.

Mit ein Maßel Sahne und 4 Eiern wird so viel Mehl als zum dicken Eyeruchen eingerührt, dazu ein Viertel Pfund geschmolzene Butter, Corinthen und etwas Berme gethan, untereinander gemischt am gelinden Feuer gehen lassen. Dann werden in Würfel geschnittene Aepfel drein gerührt, und die Masse löffelvoll ausgestochen in geschmolzener Butter ausgebacken.

44. Englische Schnitte.

Ein Pfund fein Mehl, wird mit 1 Quart Sahne, 16 Eiern und ein wenig Gewürz wie ein Eyeruchen angerührt. In eine Tortenpfanne wird ein wenig geschmolzene Butter und die Klare dazu gethan, unten und oben etwas Feuer gegeben, daß es allmählig trocknet; dann wird der Teig in
Fitt

Fingerlange Stücken geschnitten, in der Mitte durchstoßen und an jedem Ende eingeschnitten, und in 2 Pfund abgklärter Butter ausgebacken.

45. Waffelkuchen.

Ein Pfund Mehl, ein Noßel Sahne, dreyviertel Pfund abgklärte Butter, drey gestoßene und gesiebte Wisluite, 6 ganze Eyer, 2 Löffel voll Verme so eine Nacht im Wasser gestanden hat, Muscatennuß, Cardemom, ein guter Löffel voll Zucker und so viel Orangerwasser, wird untereinander in einem irdenen Topf wohl abgerührt, dann 3 Stunden lang auf einer warmen aber nicht heißen Stelle gesetzt, daß es gut aufgeht. Dann wird von der Masse in ein heiß gemacht und mit Speck bestrichenen Woffeleisen gefüllt, gleich umgewandt, und so beständig auf helles Feuer gewandt und gelbbraun gebacken, abgepußt, ausgenommen, ein wenig in der Hand abgefächert, und auf Papier gegen das Feuer aufgericht gesetzt, bis einige Stücke fertig, welche Tellerweis zur Tafel gegeben werden.

46. Krebsleiter.

Von einem guten Theil gesottener Krebse werden die Köpfe abgeschnitten, das Bittere wird,

wird, wie die Ader aus dem Schwanz genommen, und das Uebrige mit sammt den Schalen im Mörsel ganz sehr klein zerstoßen, dann mit Sahne oder guter dicker Milch durchs Haartuch gestrichen, alles dann in andere frische heiße Milch gegossen und gesotten, doch d. s. nicht zusammenläuft, und auch nicht zu lange, sonst wird es zähe. Dann wird all s. auf ein Tuch gestürzt, zusammen gedrückt, zu gebunden mit einem Deckel belegt und mit Steinen beschwert. Von dem Gepresse, werden, wenn es gut versiegt ist, breite längliche Schnitte, wie vom Kubeiter geschnitten, mit Ingber und Salz besprengt, und mit warmer Butrer beträufelt auf den Rost ein wenig gebraten, oder in Butrer ausgebacken.

47. Neujahrskuchen.

In ein halb Viertelpfund geschmolzenen und abgeklärten Zucker, wird ein Viertelpfund Mehl gerührt, daß es ganz dünne bleibt; dazu thut man ein Eß, 4 Löffel voll geschmolzene Butter, gestoßenen Zimmt und Zucker, rührt's wohl durcheinander, giebt's in Formen und backt's im Ofen.

48. Sprüzkuchen.

Frisch gemolkene Milch wird mit Saffran aufgekocht; während dem Kochen rührt man nach und nach so viel Mehl drein, daß es ganz steif wird; dazu werden Muscatenblumen, Salz und Eyer, um es ein wenig wieder dünne zu machen, eingerührt, die Masse wird durch die Sprüze in heiße klare Butter gedrückt und ausgebacken.

49. Sprüßgebäckes.

Ein Mößel Milch wird mit einem halben Viertelpfund Butter in einer Castrolle gekocht, dazu fein Mehl gethan und abgerührt bis es meist trocken wird; dann wirds mit Eyer, immer nur 8 Stück auf einmal dazu geschlagen, sonst wirds klümpig, so lange im Mößel gestossen, bis der Teig, mit der Keule sich lang in die Höhe ziehen läßt. Diese Masse wird durch die Sprüze, in 3 Pfund abgeklärte heiße Butter gedrückt und ausgebacken.

50. Puff.

Ein wenig Sahne, 3 bis 4 Löffel voll geschmolzene Butter, ein guter Löffel voll Berme, große Rosinen, werden mit so viel fein Mehl zusammen gerührt, daß die Masse
ziem:

ziemlich dicke wird. Diese wird dann in die mit Butter bestrichne Tortenpfanne gegeben und gebacken.

51. Dicker Pfannkuchen.

In warm gemachte Milch, rührt man 1 Pfund fein Mehl, 9 Eyer, 5 Löffel Berzme, und etwas klare Butter; backt es in eine ausgeschmierte Tortenpfanne langsam gar. Es wird warm zur Tafel gegeben, auch Zucker und klare Butter dabey aufgesetzt.

52. Sahnentorte.

In guter dicker Sahne werden nach Proportion 6 oder mehr Eyer gerührt, wohl untereinander gequirt und gesalzen; in heißer Butter wird dann das Gemischte in einer Pfanne gelotten bis es dicke wird. Dann wirds ausgenommen, darunter Zucker und Rosinen gemengt damit es süß wird; die Masse auf einen Tortenboden gestrichen, mit einem ausgeschnitteuen Deckel belegt, mit Eys gelb bestrichen und gebacken.

53. Zuckerkuchen.

Zu ein wenig Mehl, thut man in einer Schüssel geriebenen Zucker, Eyer und etwas Rosenwasser, und macht daraus einen ziemlich dicken Teig, der, wenn er nicht gar zu dünn aus-

ausgerollt ist, in beliebige Stücken geschnitten und gebacken wird.

54. Krausekuchen.

Schönes Mehl wird mit Sahne ohne einen Tropfen Wasser, und die vorher mit der Hand wohl geschlagen ist, angerührt, auch ein Pfund Butter, und ein wenig weicher Käse dazu gethan, und der Teig wohl durchgearbeitet. Wenn man ihn versucht hat ob er gut ist, werden Kuchen davon gebildet, mit Engeln bestrichen und gebacken.

55. Puffer.

In ein Pfund Weizenmehl, thut man zuerst einen guten Löffel voll Verme, darnach thut man zu 6 Eiern von ein Nößel Milch, zwey Löffel voll kalt, und schlägt durch einander; die übrige Milch wird warm gemacht, davon giebt man ein wenig mit den geschlagenen Eiern zu dem Mehl und der Verme; ferner werden 3 Löffel voll geschmolzener Butter, ein Löffel voll Zimmt, ein halb Pfund Corinthen und Salz dazu gethan, und mit einander geknätet; dann thut man ein wenig Butter in die Pfanne und den Teig darein; man giebt zuerst nur unten Feuer daß es aufsteigt, hernach wird oben und unten Feuer gegeben, so wirds geschwinde gar.

 56. Sprüßkuchen.

Man nimt die Englische Schnitt Klare No. 42. thut davon in ein paar eiserne Pfannen mit wenig Butter, backt dünne aber nicht braune Kuchen; stößt diese im Mörsel daß keine Klümpe bleiben, schlägt davon zu der übrigen Klare so viel als genug, und reibts durch bis sich der Teig ziehen läßt; darnach wirds durch die Sprüße in klare Butter gedruckt und ausgebacken.

57. Zuckerstrauben.

Zu der Englischen Schnitt Klare No. 42. thut man kleingestossenen Zimmt und Zucker, davon läßt man durch einen kleinen Topf der fünf Löcher hat, allemahl einen Löffel voll in abgeklärte heiße Butter in einen Backtiegel, der aber nicht größer seyn muß als der Kuchen groß werden soll, laufen, der, wann er auf der einen Seite gar gebacken ist, umgekehrt und auch auf der andern Seite gar gebacken, herausgenommen, und auf ein Kollholz, um ihn krumm zu machen, gelegt, und wann er kalt ist, mit Zucker verrieben wird.

58. Auf andre Art.

Von acht Eyern mehr von dem Gelben als Weißen, ein Pfund geschmolzene Butter

Butter, ein Pfund Zucker mischt und schlägt, man zugleich brav unter einander, stäubt nachher allgemach so viel Mehl hinein, bis der Teig ein wenig steifer als zu den Biscuitsen wird; man probirt ihn, und wann er noch nicht gut ist, verbessert man ihn mit Zucker und Butter; man reibt die Backeisen mit ein wenig Butter in einem Papier, gießt dann einen Löffelvoll Teig drauf, wendet und backt sie, bis sie eine röthliche Farbe bekommen.

59. Eyerknödel.

Zum zubereiteten Röhren, werden in einer Schüssel Corinthen, Semmelkrumen und Zucker durcheinander gerührt; davon rollt man auf einem Backbret mit Mehl, runde Knödtchen, backt sie in Butter aus; legt sie in eine Schüssel, gießt Wein, Zucker und Saffran drüber, und läßt sie auf eine Kohlpfanne aufstosen.

60. Waffeln.

Von einer Meße Mehl, einem halbern Pfunde geschmolzener Butter, zwey Löffel Verme und acht Eiern, macht man mit Milch einen Teig und salzt ihn. Diese Masse muß 8 Stunden zuvor ehe sie gebacken werden soll, eingerührt werden. Beym Backen

E

cken

cken der Waffeln verfährt man, wie No. 45. gelehrt ist. Sie werden mit Zucker allein, oder wann sie mit geschmolzener Butter bestrichen sind, mit Zucker und Zimmt bestreut, warm zur Tafel gegeben.

61. Platte Golatschen.

Eine Mäße warm gemacht Mehl, ein halb Nößel gewärmte und gut gerührte Vermehrung, unter welcher so viel Sahne als zum Teig nöthig, gerührt ist; damit macht man den Teig an, setzt ihn zugedeckt, am nicht zu heißen Ofen, und läßt ihn ein paar Stunden aufgehen. Man stößt ihn darnach mit den Händen ein wenig durch; nimmt davon so viel als zwey Hände groß, rollts nach der Länge, einer Spanne breit und eines Messerrückens dick aus; beschmierts dann mit zerlassener Butter, schlägts über einander, rollts wieder wie zuvor aus; und so verfährt man 3 oder 4 mal, und rollts dann zwey Spannen lang und zwey Spannen breit aus. Wann der ganze Teig so verarbeitet ist, läßt man ihn eine Viertelstunde liegen und aufgehen, dann bestreicht man sie mit Butter und backt sie. Sie bleiben lange gut, und wann sie zu alt werden, wärmt man sie in einer Tortenpfanne auf, so werden sie so gut als frischgebackene.

62. Gateaufrit.

Siedend Wasser mit Butter fett gemacht und wie zur Suppe gesalzen, damit wird von Mehl ein starker Teig gemacht. Man läßt in einem Gefäß Butter schmelzen, und schwingt sie in demselben allenthalben herum, daß es glatt wird; thut den Teig dazuein, trocknet ihn über gelinde Glut unter beständigem Rühren ab, daß er nicht anhängt. Wann er ganz trocken ist, reibt man ihn in der Reibesatte brav durch; während dem schlägt man ein Ey nach dem andern dran, und reibts so lange bis der Teig ganz schmeidig wird. Dann wird derselbe in eine Schüssel und kleine Rosinen drein gerührt. Von der Masse nimmt man mit einer Kelle ein wenig, formirt vermittelst eines Messers runde Kuchen, und setzt sie damit in geschmolzene heiße Butter ab, so laufen sie schön auf. Wann sie gebacken und angekühlt sind, werden sie mit Zucker bestreut.

63. Sprüzkuchen.

In ein Quart kochend Wasser, wirft man einer welschen Nuß groß Butter hinein. Sobald es Blasen kocht, rührt man so viel schön Mehl drein, bis es ganz steif ist; man läßt es nochmals unter beständigem Rühren so lange sieden, bis sich der Teig ganz von der Pfanne

ne löset, nicht mehr an den Fingern klebt, und gar ist. In warm Wasser werden 6 oder mehr Eyer gelegt, daß die Kälte davon geht; dann werden sie aufgeschlagen, der Hahnentritt davon gesondert, zum Teige geschlagen, und dazu gethan, Muscatenblumen, 2 Löffelvoll Rosenwasser und 1 Löffelvoll Franzbrantwein. Wenn mit der Kelle alles recht durcheinander geschlagen und gearbeitet ist, wird die Masse durch die Sprüze in heiße Butter gedruckt und ausgebacken.

64. Fauler Hans.

Zu einem halben Quart Sahne, werden 4 oder 5 vorher wohl zerschlagene Eyerdotter, nebst einem Löffel voll Berme und so viel Mehl eingerührt, bis der Teig zum Wirken ist. Wann der Teig auf dem warmen Ofen gegangen ist, wird er noch einmal ganz vest, dann wie ein Zuckerhut gewirkt und gleich in einen nicht zu heißen Ofen gar gebacken. Nun wird der untere Boden mit einem scharfen Messer, Finger dick, das übrige aber alles Messerrücken dick geschnitten, doch so, daß die Scheiben nicht brechen; nach oben zu und die Spitze, müssen etwas dicker bleiben. Mit warmgemachter frischer Butter und darunter gemischtem Zucker, werden denn die Scheiben, wie sie auf einander folgen, jede auf

auf beiden Seiten gut beschmiert und so passend wieder auf einander gelegt. Dann wirds im Backofen noch ein wenig gebacken.

65. Böhmische Colatschen.

Dazu nimmt man den Teig No. 6r. Wann er Messerrücken dick ausgerollt ist, werden runde Scheiben etwas grösser als ein zinnerner Teller draus geschnitten. In des macht man einen Eyerkäse: schlägt 12 ganze Eyer aus; thut dazu $\frac{1}{8}$ Pfund geschmolzene Butter, Zucker, Rosenwasser, und ein Quart gute Milch, quirlt alles brav durcheinander, rührts auf dem Feuer ab, daß es nicht anbrennt und wie weicher Käse wird. Man gießt im Durchschlag, und läßt drey Stunden lang die Wadise ganz davon ablaufen, und das so lange bis er ganz trocken wird. Als dann vermischet man ihn mit guter Sahne und zerlossener Butter in der Dicke, daß er sich streichen läßt. Mit diesem Käse werden darnach die runden Scheiben, zweymal so dick als sie an sich selbst sind, aber nicht ganz bis am Rande bestrichen, damit ein Rand aufgekniffen oder gerollt werden kann, daß die Fertigkeit nicht abrinnen kann. Das Gefülle muß man dann erst eintragen, wenn das Blatt schon auf der Schaufel liegt; wanns obenher mit Butter bestrichen ist, wirds ge-

C 3

backen

backen und warm zur Tafel gegeben, oder es muß, wenn es gegessen werden soll, wieder erwärmt werden.

66. Krumme Strauben.

Ein dünner Teig der durch den Durchschlag rinnen kann, wird von 6 Loth Zucker, 12 Loth Mehl, und von 2 Eiern das wohl geklopfte Weiße, recht gut durcheinander gerührt; dann läßt man denselben durch den Durchschlag in heiße Butter fallen. Wenn er gar gebacken ist, nimmt man ihn aus und krümmt ihn über ein Kollholz so, daß das Krause auswendig kömmt.

67. Schartkuchen.

Man rührt sechszehn Eierschalen voll Milch, fünf Eier, zwey Eierschalen voll Wein, und eben so viel voll geschmolzner Butter durcheinander, salzt es, und thut ein wenig Mehl drein, daß die Masse etwas dünner wie zu den Strauben wird; dann läßt man ein gut Theil Butter in der Pfanne etwas heiß werden; thut den Teig drein, setzt ihn auf Kohlen, daß er dick wird. Wann er heraus genommen ist, wird das Braune ab; das Uebrige in längliche Stücke geschnitten, und in heißer Butter langsam ausgebacken.

68. Sprügfuchen.

Zu gutem Mehl wird so viel Wein oder Wasser gegossen, daß wenn es gut durcheinander gerührt worden, der Teig nicht zu dünne ist. Man setzt eine Pfanne mit einem Stück Butter übers Feuer, schüttet den Teig drein und trocknet ihn wohl ab. Dar nach reibt man ihn in einer Reibeschale wohl ab, schlägt immer ein Ey nach dem andern drein, und reibts so lange wieder wohl durcheinander, bis der Teig so dünne wird, daß er durch die Sprüze gedrückt werden kann; reibt noch eine geriebene Muscatennuß und Saffran darunter; und drückt ihn durch die Sprüze in ein gut Theil heißer Butter, und backt ihn aus.

69. Krausefuchen.

Klares feines Mehl, wird mit Sahne, Eyerdottern, Muscatenblumen und Salz, so steif untereinander geknetet, daß man es dünne ausrollen kann. Denn wirds mit dem Backrade in beliebigen Stücken ausgeschnitten, und in geschmolzener Butter gebraten.

70. Trichtergebäckes.

Die Englische Schnitt Klare No. 44. wird mit guter Milch etwas dünner gemacht,

und in einen Trichter mit einer Oeffnung eines halben kleinen Fingers dick, welche man zuhält bis derselbe gefüllt ist, hinein gegossen; dann eröfnet man die Oeffnung, und läßt die Masse kreuzweis und rund über einander in abgeklärte heiße Butter laufen, doch so, daß es nicht in einander läuft, sondern Löcher dazwischen bleiben; wanns gar gebacken ist, wirds mit Zucker bestreut.

71. Gebackner Reiß.

Eine gute Handvoll Reiß, wird in Wasser weich gekocht, und abgeseiet. Derselbe wird in der Reißeschale mit 4 oder 5 Eiern, und ein wenig Zucker so gerieben und gut abgerührt, daß es nicht zu dünne wird. Dann wird Mehl drüber gestreut, um davon kleine Kuchen zu wälzen, welche in Schmalz gebacken werden.

72. Eisenkuchen.

Ein Pfund recht gut Mehl, wird mit einem Quart Sahne, einem halben Pfunde Zucker, gestoßenen Cardemom, Salz, zwey Eyerdottern, wie zum Englischen, Schnitt angerührt. Das gravirte Eisen, wird mit Speck fett beschmiert und wieder getrocknet. Wann es heiß ist, wird mit einem Löffel von der Masse aufgetragen, und vest zugeedrückt;
so

so viel drein bleibt, ist gut; das Uebrige wird abgepußt. Was im Eien ist, wird auf ein rundes Holz gewickelt; wenns gar ist läßt mans kalt werden.

73. Krebskuchen.

Die Krebse, werden sauber gewaschen, die schwarze Adern mit der mittelsten Feder aus dem Schwanz gezogen, der Kopf wird abgeschnitten, und nebst den Augen und Nasen hinweg geworfen; alles Uebrige wird im Mörsel ganz fein zerstoßen; mit dazu geschlagenen Eiern, wirds durch ein Haartuch gestrichen, dann ein wenig gesalzen und Corinthen drein gerhan. Man setzt gute Milch übers Feuer; wann sie zu kochen anfängt, schüttet man das Durchgestrichne drein; rührts um, daß es nicht anbrennt, kochts behutsam, daß es nicht zusammenläuft und hart wird; schüttets im Durchschlag, und preßt darnach, daß die Wade davon läuft. Nach dem alles ganz abgelaußen, nimmt mans aus dem Durchschlag, schneidet das Gepresse in Schnitte, welche in guter Butter ausgebacken werden. Man nimmt Schaaln von gekochten Krebsen, stößt sie brav im Mörsel, streut geröstete und gestoßene Semmel drüber, streichts mit gutem Wein oder Weinessig durchs Haartuch, süßt es mit Zucker und

E 5 ein

ein wenig Zimmt, läßt es aufflochen, und gießt es über die Schnitte.

74. Schneebälle.

Wenn Wasser mit ein wenig Butter beym Feuer in vollem Kochen ist, wird so viel Weizenmehl hineingerührt bis es ganz steif wird; dazu schlägt man so viel Eyer, daß die Masse davon wieder etwas dünne wird, die man alsdann mit dem Löffel aussticht und in geschmolzner Butter ausbacken läßt.

75. Pfannkuchen.

Von feinem trockenem Mehl, warmgemachter Milch, zergangener Butter, Eyer, Safran, Muscatenblumen, Salz und Verme wird ein starker Teig gemacht. Wann er wohl gegangen ist, wird er nicht gar dicke ausgerollt, und in beliebigen Stücken geschnitten. Man legt Kirschnuß, mit Rosenwasser, Zucker, Zimmt, Nelken und Mandeln durchrührt, oder Marzipanmasse oder was sonst beliebig ist, darauf, schlägt den Teig drüber zusammen, und schneidet das übrige mit dem Backrade ab; darnach werden die Kuchen in heißer geschmolzener Butter gebacken, daß sie gut auflaufen; damit sie oben aufbersten, muß man sie mit dem Löffel bes gießen,

gießen, und umwenden, daß sie überall gelb
braun werden und ausbacken.

76. Käsekuchen.

Geriebener Parmesan, oder guter Hol-
ländischer Käse zwey Theile, mit einem Theil
gut Mehl gemischt, wird mit Eyer glat ab-
gerührt; daraus werden runde Kugeln ge-
macht, und in geschmolzener Butter langsam
gar gebacken.

77. Citronenkuchen.

Von 8 Citronen wird das Gelse auf
dem Reibeisen sauber abgerieben; die übrige
ge Schaafe wird von den Citronen ganz ab-
geschält, und der Kern nach seinen Schichten
so ausgeblättert, daß nichts hartes dran
bleibt; man rührt das ausgekernte Mark
mit so viel Zucker und etwas Cardemom klein,
daß es süß genug wird; nachdem die Citro-
nen groß genug waren, werden sechs, acht
oder zehn ganze Eyer klein geschlagen, mit
so viel geriebener und etwas in Butter ge-
bratener Semmel, als genug ist, gemischt, zu
den Citronen gethan, diese Masse wird in ein
wenig zerlassener Butter in der Pfanne so
lange gebacken, bis die Eyer gar sind, dar-
nach auf eine Schüssel und mit Zucker und
Zimmt bestreut, kalt zur Tafel gegeben.

78. Bremer Waffeln.

Zu einem Pfunde des feinsten Weizens mehls, werden 12. gut geschlagene Eyer, $\frac{1}{8}$ Quart Milch, $1\frac{1}{2}$ Viertel geschmolzene Butter, ein guter lössiboll Berme, etwas Muscatenblumen und Salz, drey Stunden vorher ehe die Waffeln gebacken werden sollen, eingerührt, damit die Masse aufgehen kann. Diese wird dann in dem mit Butter ausgestrichenen Eisen, wie schon gelehrt, gebacken; die Waffeln werden darnach mit geschmolzener Butter begossen, mit Zucker und Zimmt reichlich bestreut, und ganz heiß zur Tafel gegeben.

79. Crémefrit.

Zu ohngefähr $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, schlägt man das Gelbe von 16 bis 18 Eiern, rührt es mit anderthalb Nösel oder etwas mehr Sahne, wie den Englischen Schnitt an, und thut Zucker nebst Drangen, oder Rosenwasser dazu. In 1 Quart aufkochen der Milch, wird das Ungerührte, wie ein Rühren so abgerührt, daß keine Klümpe drein kommen. Von 6 oder 8 Eyer wird die eine Hälfte mit dem Weißen, und von der andern Hälfte nur das Gelbe in den Crème gerührt. Wann er meist kalt ist, wird er auf ein mit Mehl bestreutes Backbret

brett anderthalb Finger dick gegossen, in Stre-
meln Finger lang und anderthalb Finger dick
geschnitten, in fein Mehl umgekehrt, in abge-
klärte Butter gar gebacken, und mit Zimmt
und Zucker bestreut, warm zur Tafel gegeben.

80. Eyergebäcknes.

Von 8 Eyerdottern, zwey Löffelvoll Zu-
cker, einem Löffelvoll Milch, einer halben
Welschennuß; groß Butter und geriebener
Semmel, wird ein Teig gemacht, ausgerollt
und wie ein anderer Kuchen gebacken.

81. Melonengebäcknes.

Die geschälte und ausgekernte Melone,
wird in Fingerdicke Stücken und so lang als
die Melone ist, geschnitten. Man bestreut
sie mit Zucker, daß der Saft auszieht; kehrt
sie darnach stückweis in schon vorher beschrie-
bener Englischer Schnitt Klare um, backt sie
in abgeklärter Butter aus, und bestreut sie mit
zerstoßenem Zucker und Zimmt.

82. Mörserkuchen.

Eyer, Verme, und ausgeschmolzene
Butter, werden so dick als ein dicker Eyer-
kuchen gerührt. In einem mit etwas aus-
geschmolzener Butter über das Feuer gese-
ten Mörser, wird von dem Eingemehrten ein
oder

oder zwey Löffelvoll gethan, und dann oben und unten Feuer gegeben, bis es gar wird. Und so wird nach und nach verfahren, bis alle Masse gar gebacken ist.

83. Zwieback.

Zu 1 Pfund gesiebtes Mehl, nimmt man 1 Pfund gesiebten Zucker, das Weiße von 7 Eiern und 6 Dotter so ein wenig geschlagen sind, mischt alles durcheinander mit etwas Rosenwasser und würzt es nach Belieben. Diese Masse wird in einem steinernen Mörser zwey Stunden lang durchstossen; darnach bestreicht man den Schieber mit Butter, thut den Teig drauf, bestreicht ihn mit Rosenwasser und Zucker, läßt es in einem nicht zu heißen Ofen über eine Viertelsstunde stehen und gnugsam backen.

84. Hirschhörner.

Gleich viel Sahne und Eyerdotter, werden mit Rosen- und Zimmetwasser, Zucker und Mehl zu einem Teig geknetet, Hörner nach Belieben draus gemacht, und in geschmolzener Butter gebacken.

85. Aepfelgebäcknes.

Die geschälte, in 4 Stücken geschnittene und ausgekernte Aepfel, werden eine Stunde lang

lang in 1 Maßel Franzwein geweicht, und oft herum passirt, dann in einen Durchschlag geschütret; wann sie abgelaufen sind, werden sie mit Mehl bestreut und in Butter ausgebacken.

86. Zwieback.

Zu 10 Eyer, Muscatenblumen, ein Maßel Milch und Salz, rührt man so viel Weizenmehl bis es so dick wird, wie ein dicker Eyerkuchen. In einer nicht zu weiten Pfanne, wird der Teig in ausgeschmolzener Butter, indem oben und unten Feuer gegeben wird, gar gemacht, dann in Stücken geschnitten, und diese in ausgeschmolzener Butter ausgebacken, und während dem Backen immer mit heißer Butter begossen, indes der noch nicht zerschnittene Teig in ein Tuch geschlagen werden muß, daß er nicht kalt wird, weil er dann nicht aufgeht.

87. Sprüzkuchen.

Ein halb Pfund geschälte Mandeln werden mit Rosenwasser abgestoßen, dann eine starke Hand voll geriebener Semmel, eine kleine Hand voll Weizenmehl, zwei Eyerdotter und Zucker drunter gerührt, und wann es zu dick werden sollte, wird die Masse mit ein wenig Rosenwasser verdünnt, darnach in die

die Sprüze gefüllt, auf einen mit Butter beschmierten eisernen Löffel fein in die Rinde ausgedrückt, in heißer Butter gelegt und ausgebacken.

88. Aufgelaufene Nudeln.

Ein Quart gute Milch, wird mit 4 Eyer, 2 Löffelvoll Berme gut durcheinander, und so viel fein Mehl drein gerührt, bis es ein dicker Teig wird, den man auf dem Ofen gehen läßt, woraus man 5 oder 6 kleine Kuchen macht, welche in die Torrenpfanne in siedender Milch mit etwas Butter gelegt, mit dem Deckel bedeckt, und oben drauf mehr Glut als unten gegeben wird. Wenn man meynt daß die Nudeln gar sind, und nicht eher, darf der Deckel abgehoben werden, sonst fallen sie gleich wieder nieder. Sie müssen oben etwas braun seyn, und die Milch muß bey'm Anrichten davon abgegossen werden.

89. Nonnenfürzchen.

Von Mehl, weichen Käse, Milch, Franzwein, Eyer und etwas Salz wird ein Gemenge gemacht, das so wie ein dicker Brey ist; darin tunkt man einen Apfelschnitt nach dem andern, wirft sie nach und nach in heiße Butter und wendet sie so lange um, bis sie schön

schön gelbfarbig sind, zieht sie dann mit dem Schaumlöffel aus, läßt sie trocknen, bestreut sie mit Zucker, und sprüht einige Tropfen Rosenwasser drüber.

90. Auf andere Art.

Unter geriebenem Pfefferkuchen, werden klein geschnittene Mandeln, gestoßener Zimmt und Pfeffer gemischt, und mit warm gemachten Honig befeuchtet. Hierzu wird der Teig von Mehl, Zucker, Rosenwasser und Eyweiß gemacht und dünne ausgerollt. Von der Pfefferkuchen-Masse werden kleine Kuchen gemacht, auf den Teig gelegt, wieder mit Teig bedeckt, mit einem Eisen abgedrückt, und dann im Ofen gebacken.

91. Zuckerstrauben.

Von gleich viel gestoßenem Zucker und Mehl, macht man mit Eyerklare und ein wenig Rosenwasser einen dünnen Teig, welchen man durch einem nicht zu weilschrigen Durchschlag in eine Pfanne, die nicht weiter ist, als der Kuchen werden soll, in heiße Butter laufen läßt, daß die Kuchen fein kraus, aber nicht zu rasch gebacken werden. Wenn sie gelbfarbig sind, werden sie über ein Kollholz gehangen.

92. Nulles.

Eherdotter werden mit Rosenwasser, Zucker und etwas Salz zerrieben, in einer silbernen oder zinnernen Schüssel auf Kohlfener gesotten, und oft umgerührt, bis es sich zu setzen beginnt, dann läßt man es noch so lange sieden, bis es einem dicken Brey gleich ist, aber es muß doch nicht zu hart werden; mit Puderzucker der mit Umbra und Muscus vermischet ist, wirds bestreut, mit Citronenschalen und Pistazien besteckt, und warm zur Tafel gegeben.

93. Gebackne Zuckermurzeln.

Sauber gewaschne und weiß gepußte Zuckermurzeln, werden mit einem Stück Butter, 6 ganzen Nelken, Salz und ganzen Muscatenblumen, meist gar gekocht, und im Durchschlag geschüttet, daß das Wasser abläuft. Dann werden sie in der Klare wie zum Englischen Schnitt gelehrt ist, umgekehrt, und in abgeklärter Butter ausgebacken.

94. Schneebälle.

In ein Nößel siedender Sahne, wird so viel fein Mehl eingerührt, bis es ein dicker Teig wird. Wann es ein wenig gar gekocht ist,

ist, wird die Masse in einem zinnernen Napf, mit einer hölzernen Kelle gut geschlagen; das zu thut man nach und nach, Zucker, Rosen- und Zimmitwasser, Safran, Muscatenblumen, Salz, zwey Löffelvoll ausgeschmolzene Butter, 6 ganze Eyer und 6 Dotter, alles durcheinander gerührt wirds so lange geschlagen, bis die Masse zähe wird, wovon Ballen gemacht, und in ausgeschmolzner Butter gebacken werden.

95. Eyerkäsekuchen.

Mit dem Weißen ausgeschlagene 16 bis 20 ganze und zerquirte Eyer, werden mit ohngefahr 1 Quart aufgekochter Milch gut durcheinander gerührt, mit Rosenwasser, Zimmt, Zucker und ein wenig Salz in einem irdenen Topf aufs Kohlfeuer, wie ein Rühren abgerührt, daß es nicht anbrennt. Den daraus gewordenen Käse, läßt man im Durchschlag ablaufen, schütet ihn dann in ein Tuch, und läßt ihn eine ganze Nacht durch unter der Presse stehen. Wie den gebacknen Reis, schneidet man ihn vor Anrichten in Stücken, kehrt diese in Mehl um, backt sie in 2 Pfund abgellarter Butter aus, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und giebt sie warm zur Tafel.

96. Englischer Zwieback.

Ein Pfund gut Mehl und eben so viel Zucker, klopft man mit 8 Eyer fast eine Stunde lang gut durcheinander; 9 enge zinnerne Kästgen werden mit Butter ausgestrichen, und mit obiger Masse, worin gepulverter Anis zuvor gerührt ist, nur halb voll gefüllt, in den Ofen gesetzt, der so heiß seyn muß, als wann man Semmel drein backt, und so lange gebacken, bis der Zwieback schön gelblich braun ist.

97. Gehirngebacknes.

Ausgerähtes Kälber- oder Ochsengehirn wird zerhackt, mit Eyer, Ingber, Pfeffer und Muscatenblumen durcheinander gerührt, auf Semmelschnitte gestrichen, mit einer andern Semmelschnitte bedeckt, und in geklopste Eyer getunkt, gebacken.

98. Markgebacknes.

Knochenmark, wird mit Butter und Zimmt untereinander gehackt. Hiezu macht man von Mehl, mit laulichtem Wasser, Futter und Eyerdotter, einen Teig, worauf man das Zerhackte schmiert, Kuchen wie ein Küßfen davon formirt und in der Tortenpfanne gar backt.

99. Italienischer Zwieback.

Mit in Rosenwasser gebeiztem Gummiragant und ein wenig Eyweiß, wird fein gesiebter Zucker gut zerstoßen, darnach mit ein wenig Bisam und Anis geknätet, Apf-laross-Ballen daraus gemacht und wie Semmelsbrod beschnitten; diese werden auf der Pastetenschüssel gebacken, und wann sie anfangen in die Höhe zu steigen, nimmt man sie aus den Ofen, ohne sie zu berühren, bis sie kalt sind, sonst zerbrechen sie.

100. Gebackne Pfefferlinge.

Ohngefähr eine Handvoll Mehl, wird mit zwey oder 3 Eyer fein abgerührt; darnach wird so viel Wein dazu gegossen, bis es wieder so dünne als nöthig ist, und ein wenig geriebener Zucker drein gethan. In dieser Masse wird das dazu geformte Eisen eingetunkt, in schmorende Butter gehalten, bis es abfällt und darin gar gebacken.

101. Gebackne Oblaten.

Eine gute Handvoll geschälte, zerstoßene und mit Rosenwasser klein geriebene Mandeln, werden mit genugsamen Zucker, daß es süß wird, durchstoßen, auf Oblaten fein dünne ausgestrichen, mit einer andern Oblate

bedeckt, zusammengedrückt, in viereckigte Stücken geschnitten, in einer Klare von 3 Eiern, einem Löffelvoll Milch und ein wenig Mehl mit etwas Safran gelb gemacht, eingeknet, in heiße Butter gelegt, mit einem Löffel obenüber begossen, und halb gebacken, daß sie fein auflaufen.

102. Reißgebäcknes.

In Sahne gekochter Reiß, wird mit ein wenig Zucker und Rosenwasser gemischt, auf einen irdenen oder zinnernen Teller ohne Gefehr zwey Finger hoch glatt gestrichen, woraus, wann er kalt ist, zwey Fingerbreite und halb Fingerlange Stücken geschnitten werden, welche man in einen von zwey Eiern und Mehl gemengten ziemlich starken Teig knet, und in heiße Butter backt, bis sie braun werden; worüber man eine selbst beliebige süße Brühe geben kann.

103. Zuckerblättgen.

Ein Pfund gut Mehl, wird mit eben so viel Zucker, und 8 zuvor wohl geschlagenen Eiern, in einem Geschirr gut durcheinander gerührt; von dieser Masse werden auf ein Papier Thalergroße Blättgen neben einander gegossen, welche in einer Tortenpfanne gar gebacken werden.

104. Auf andre Art.

Gutes Mehl 28 Loth, 1 Pfund Zucker, 9 Eyer, und 4 Loth Krafmehl, schlägt man gut durcheinander. Auf einem Bogen Papier setzt man in eine Tortenpfanne einen blechernen Rand ohne Boden er sey rund oder viereckig, gießt die Masse drein und backt sie gar. Wenn es gebraucht werden soll, schneidet man es in schickliche Stücke.

105. Schnitte zu backen.

Ein halb Pfund Weizenmehl wird mit 6 klein geschlagenen Eiern, so lange bis der Teig blasig wird, geschlagen, und dann mit einem Viertel Quart Sahne, etwas Rosen- und Zimtwasser, Zucker und Muscatenblumen gut durcheinander gerührt, in eine mit klarer Butter ausgestrichene Tortenpfanne gethan, und oben und unten gelinde Feuer gegeben, bis der Teig trocken wird. Diesen schneidet man in Fingerlange Stücke, macht an jedem Eck noch einen Schnitt, durchsichts in der Mitte, und indem sie in ausgeschmolner Butter ausgebacken werden, muß man sie vermittelst des Löffels immer mit Butter begießen. Wann die Schnitte gar, und angerichtet sind, werden sie mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

106. Vortreflicher Zwieback.

Man nimmt 4 frisch gelegte Eyer, und nicht mehr als zwey Eynweiß, so lange geklopft bis man sie auf den Löffel nehmen kann: dies wird mit 6 Löffelvoll Rosenwasser eine Viertelstunde lang gerührt; dann thut man 1 Pfund zweymal geläuterten Zucker dazu, schlägts und rührt fast noch eine Stunde lang; ein Pfund vom schönsten Mehl, wird darnach hinein: und gut durcheinander gerührt, auf einige mit Butter begossene Schüsseln gegossen, geschwind im Ofen gesetzt der nicht zu heiß seyn muß, und es kommt darauf an, daß man genau Acht giebt, wanns gebacken wird. Man bestreicht sie mit Rosenwasser.

107. Mandelwürste.

Mit 2 Ehern wird von 1 Pfund klar gehackten Mandeln eine Masse und daraus Würste gemacht, welche man, wann sie etliche Tage getrocknet haben, an einem gelinden Feuer backen muß. Damit sie den gebratenen Würsten von außen ähnlich sehen, macht man folgenden Guß dazu: Den in einer Schüssel gegossenen Caffeesatz giebt man mit Zucker und Gewürz die gehörige Dichtung, und mischt klein gehackte Mandeln darunter; mit diesem Guß streicht man die

ge

gebackene Mandelwürste zwey oder 3 mal an, und läßt sie jedesmal wieder an den Ofen trocknen. Zuletzt überstreicht man sie mit ein wenig Nusslast.

108. Dicke Vermkuchen.

Von warm gemachten Mehl 1 Meße, macht man mit 1 Nößel Sahne und so viel Weißbierberme einen Teig; wann solcher wohl durchgerührt ist, schlägt man 6 Eyer drein, und rührt alles mit ein Viertel Pfund zerlassener Butter wieder durcheinander. Wann der Teig zu dünne wäre, wirft man noch so viel Mehl dazu, daß er wie ein Semmelteig wird; davon macht man kleine vier-eckigte Kuchen, die man auf ein warm gemacht Brett legt, und sie zugedeckt auf einen Ofen setzt, daß sie aufgehen; alsdenn werden sie in Butter langsam gebacken, sonst backen sie nicht aus.

109. Marzipankuchen.

Man stößt ein halb Pfund geschälte Mandeln, und $\frac{1}{5}$ Pfund Zucker mit Rosenwasser so viel als nöthig ist aufs kleinste durcheinander. Dieses Mandelzeug wird auf Oblaten gestrichen, und zwey und zwey werden immer auf einander gelegt; dann schneidet man jede Oblate in vier Theile und

D 5

beschneit

beschneidet sie, daß sie gleich werden. Man macht von Weizenmehl, einem Ey und ein wenig Saffran eine Klare, und unkt die 4 Seiten der Oblaten drein, daß sie zusammen halten, backt sie in Butter und begießt sie im Backen immer mit Butter, wenn sie aufsoufen werden sie umgekehrt, sie dürfen aber nicht braun werden. Wenn sie zwey Tage gelegen haben, werden sie erst recht gut.

110. Guter Marzipan.

Ausgesuchte ganze nicht angefressene Mandeln 3 Pfund, werden eine Nacht in frisch Wasser geweicht, so lassen sie sich des Morgens gut abschälen, denn vom heißen Wasser werden die Mandeln gelb. Wann die Mandeln nach dem Abschälen rein abgewaschen sind, werden sie mit nicht zu vielem Rosenwasser ganz klein gestoszen, sonst werden sie von zu vieler Feuchtiakheit öhlig; dazu nimmt man eben so viel gestoszenen und gesiebten Zucker als es Mandeln waren, rührt beides zusammen, und setzt die Masse in einem messingenen Kessel zum Abtrocknen übers Kohlfuer, und zwar so lange, bis wenn man mit der Hand drauf schlägt, dieselbe nicht mehr anklebt; jedoch muß es beim Abtrocknen gut und viel gerührt werden sonst brenntz an. Dann wird der Teig auf ein Brett gelegt,

legt, und so dick formirt, als man die Stücken daraus haben will, und so an einen nicht zu warmen oder zu kalten Ort gestellt, daß er trocken wird. Zum Unterstreuen und die Finger damit zu reiben, kann man sich des Stärkmehls bedienen, aber in den Teig muß davon nichts kommen. Aus dieser Masse kann man formiren was man will, und es vergulden oder mit folgendem Spiegelsuß überfließen. In einer irdenen Schale, rührt man in Eyweiß so viel durchgeseibten feinen Zucker, daß es ganz weiß, dick und glatt wird und fließet; dies wird über den gedürzten Marzipan gegossen, und bey dem Ofen getrocknet.

III. Spanische Blättgen: Kuchen.

Von gutem Mehl wird mit gesalznen Wasser ein starker Teig gemacht, gut ausgezert und wieder eingewirkt, so lange, bis er trocken wird, dann wird er mit dem Kollholz recht lang ausgetrieben; darauf legt man ein gut Theil rein gewaschne Butter die im Wasser gelegen hat, hart geworden und abgetrocknet ist, schlägt den Teig drüber, treibt ihn wieder mit dem Kollholze aus, schlägt ihn wieder über, rollt ihn aus, und das thut man 4 mal. Daraus schneidet man Rosen, Sterne oder was einem beliebt, backt sie im Ofen

Ofen und bestreut sie beyh Anrichten mit Zucker.

112. Schwedisch Brod.

Zu einem halben Pfunde klein gestoßen Zucker, nimmt man drey Viertel Pfund fein Mehl, 2 Pfund gröblich gestoßene Mandeln, etwas Zimmt, N. lken, Muscatennuß und Pfeffer, nach Belieben; die Schalen von zwey Limonien werden kleinwürflich geschnitten ins Wasser gelegt, daß das Bittere auszieht; wann sie mit einem Luche sauber abgetrocknet sind, werden sie, nebst 3 oder 4 Eyer und einem Löffelvoll Limoniensaft unter das vorige gemengt; dann wirds geschwinde untereinander gewirkt und in einer Tortenpfanne etwas bräunlich gebacken. Vorher werden Nelken in Wasser geweicht, dann ausgedrückt, daß das Wasser braun davon wird. Dieses thut man mit so viel Zucker, daß es etwas dick wird, in ein silbern Schälchen und läßt es ein wenig sieden. Wann das Brod anfängt aufzugehen und gelblich zu werden, bestreicht mans mit vorigem Liqueur vermittelst eines Pinsels, bestreuts mit Kümmel, Anis und gröblich gestoßenen Zucker, legts wieder in die Pfanne und läßt abrocknen.

113. Ulmer Brod.

In ein halb Quart laulicht warm gemachte Sahne oder Milch, rührt man 4 Händevoll des feinsten Mehls glatt ab, setzt auf einen warmen Ofen und läßt eine halbe Stunde gut zugedeckt stehen, so wirds ein wenig gehen; dann werden 2 ganze Eyer und 4 Dotter, ein halb Pfund gestoßener Zucker, ein halb Loth Cardemom, ein halb Loth Muscaten und dergleichen Gewürz, nebst so viel Mehl, daß es ein rechter Teig wird dazu gethan, von welchen Semmeln, einer Hand groß gemacht, und auf ein Blech beyhm warmen Ofen gesetzt, um ein wenig hart zu werden. Wann sie beyhm Bäcker gebacken und kalt sind, schneidet man Fingerdicke Scheiben davon und dürt sie beyhm Ofen ab. Sie sind gut zum Trunk, und verderben nicht, wenn sie alt werden.

114. Zuckerschnitte.

Zu drey gut geklopfte Eyer, thut man ein halb Pfund gestoßenen Zucker, und rührts eine halbe Stunde unaufhörlich mit einander; wenn man darnach noch ein halb Pfund Mehl drein gerührt hat, gießt man die Masse auf ein mit Butter bestrichnes Blech, das rings umher einen hohen Rand hat, zwen Finger hoch hinein, und läßt,
wann

wann der Bäcker das Brod auszieht, im Ofen backen. Wann es nach dem Backen abgekühlt ist, werden mit einem scharfen Messer, Schnittchen daraus geschnitten, welche auf ein Blech im Ofen abgeröstet werden. Man läutert Zucker und läßt ihn bis zum Fadenziehen sieden, nimmts vom Feuer, tunkt die Schnitte drein und bestreut sie mit feinen Candiszucker, oder mit welcherley Gewürz man will.

115. Citronenbrod.

Zum Weissen vom Ey, thut man so viel gesiebten Zucker, daß derselbe eben nur feucht wird, desgleichen 4 Tropfen Citronensaft, und das Gelbe von einer Citrone auf dem Reibeisen abgerieben, und mischt auf einem Teller alles gut unter einander; wann es mit Zucker zu einem v-ten Teig gemirkt ist, wirds mit dem Röllholze zwey Finger dick von einander getrieben, dann mit einem Glaße in Figuren gestochen, auf Oblaten gelegt und mit starkem Feuer geschwind abgebacken, so gehts gut auf. Man kanns nach Belieben färben oder vergolden.

116. Krollkuchen.

Dazu brauche man 1 Pfund Mehl, eben so viel Zucker, zw. Eyer und ein Mößel Was

Wasser. In einem Theil des kalten Wassers wird der Zucker aufgelöst, und das Mehl damit angerührt, darnach werden die Eyer drein gethan, alles recht durcheinander geschlagen, und das übrige Wasser wird nach und nach dazu geschüttet. Zwen Loth gute frische mit ein wenig Wasser geschmolzene Butter, wird warm und schleunig mit dem Teig vermengt, daß es eine Gleichheit bekommt; man probirt auf dem Oblateneisen; ist der Teig noch zu fließend, so verstärkt man ihn mit Mehl; ist er zu trocken so wird er mit Wasser erweicht; und damit es gut aufgeht, muß man es mit dem Handballen wohl rollen und ausdehnen, dann im Oblateneisen backen, und an einem trocknen Ort verwahren.

116. Muscowiter Brod.

Zu gutem weissen und ausgebeuteltem Mehl, werden in einen Topf etliche Eyer dotter geschlagen, und so untereinander gerührt, daß nichts klümpig bleibt; mit ein wenig Zimmt, oder Rosenwasser, oder Wein, wird der Teig dünner gemacht, und so viel Zucker drein gerührt, daß es süß genug wird. Unter den so zubereiteten Teig, wird klein überzoagener Confect, als Coriander, Anis oder Fenchel gethan. Von ohngefehr 2 Bogen

gen Papier, wird ein viereckigt Kästchen mit zwey Fingerhohen Rand herum gemacht, darin der zubereitete Teig gegossen und fein gleich gemacht, in einen warmen Backofen zum trocknen gesetzt wird, nur muß es nicht zu hart trocknen, daß sich feine lange Stückchen davon schneiden lassen, die auf einem Bleche oder Deckel in die Länge und in die Quere aufeinander gelegt, und in einem nicht zu heißen Backofen so lange gebacken werden, bis sie ganz hart sind. Sie werden in einer Schachtel aufbewahrt, und bleiben lange Zeit gut.

118. Gebackne Eyer.

Man theilt 1 Pfund geschälte, gestoßene und klein geriebene Mandeln in zwey Theile; den einen Theil würzt man mit Ingber, Zimmt und Zucker, und mengt ein wenig geriebene Semmel drunter, machts wie einen Teig, läßt ihn weiß, und rollt ihn in ganz dünne Blätter aus. Der andere Theil wird mit Safran gelb gemacht, und mit Zimmt und Zucker gewürzt; darous werden Kugeln wie Eyerdotter groß gemacht. Diese werden in die vorige weiße Blätter eingewickelt, und dann in Butter gar gebacken.

119. Gefüllten Marzipan.

Man macht die Masse wie No. 110. dar von formirt man ein Herz, eine Ründung oder was man will, eines kleinen Fingers dick; man macht einen Rand von der nemlichen Dicke 2 bis 3 Finger hoch. Das Gefüßel wird von Citronat, Mandeln, Citronen, Prunellen, Gewürz und was man sonst drein haben will, gemacht, und der Marzipan damit gefüllt. Mit einem Fingers dicken Deckel wird es dann bedeckt, mit Eyweiß zusammengeklebt, und ein zierlicher Rand, wie bey dem Marzipan gewöhnlich ist, oben herum gesetzt. Wann er im Ofen, doch daß er nicht braun wird, gut abgedörret ist, kann er mit dem Spiegelguß bey No. 110 begossen werden.

Will man kleinere Figuren machen oder sie aus mehreren Stücken zusammen setzen, so muß der Teig nur Messerrücken dick, und das Gefüßel dazwischen, nur einen halben Finger hoch seyn.

120. Schwedisch Brod.

Geschälte und nicht allzuklein, mit einer, oft mit frischen Wasser benetzten Mörserkelle, daß sie nicht öhligt werden, gestoßene Mandeln 1 Pfund, werden zu sieben achtel Pfund, in einem messingnen Geschirr mit

E
Was

Wasser bis zur Schwere gesottenen, vom Feuer abgenommen und aus dem Kochen gekommenen Zucker, der vorher wohl abgekühlt ist, weil sonst die Mandeln öhlig werden, daß der Confect nicht trocknen will, hinein gerührt. Wenn es in dem Geschirr noch mehr überkühlt ist, wird es mit einem achtel Pfunde gestoßenen Zucker abgemacht, auf Platten gelegt, und nicht zu stark gebacken, daß es gelblich bleibt.

121. Mandelbrod.

Zu drey ganzen Eiern und zwey Dottern, welche wohl zerschlagen sind, wird nach und nach ein halb Pfund gestoßener und gesiebter Zucker, eine halbe Stunde lang hinein geschlagen; dazu wird drey und ein halb Pfund des feinsten Mehls, ein halb Pfund geschälte klein geschnittene Mandeln, zwey Muscaten, Citronen- und Pomeranzenschalen, hinein und gut durcheinander gerührt. Diese Masse wird in einer wohl ausgeschmierten blechernen Forme, welche viereckig oder etwas mehr länger als breit, 12 gute Finger tief seyn und nicht ganz voll gegossen werden muß, in einen Ofen gar gebacken, welche wann sie kalt ist, in Scheiben geschnitten und in einem Siebe, bey dem Ofen getrocknet wird.

122. Galanterie-Kuchen.

Ungefalgene Butter 1 Pfund, wird mit eben so viel Mehl so lange untereinander gerieben, bis sich die Butter ganz verlohren hat; dazu wird ein halb Pfund oder weniger durchgeschlagener Zucker gethan, davon mit ein oder zwey Eyerdotter ein Teig gemacht und wohl geknätet, woraus kleine Pr. keln gemacht werden; oder er wird mit dem Kollholz Fingerdick ausgerollt und ausgestochen, mit dem Gelben vom Ey bestrichen und mit bunten Zucker bestreut, oder auch mit Eyweiß und Zucker wie der Marzipan begossen und gar gebacken. Diese Kuchen dauern ziemlich lange und schmecken sehr gut.

123. Oblaten-Plätzchen.

Zu 12 wohl zerschlagenen Eiern, wird ein gut Theil Zucker, und darnach so viel Mehl hineingerührt, daß der Teig nicht zu sehr fließt, und nebst Fenchel, Muscatenblumen und ein wenig Cardemom ganz glatt abgeschlagen, dann der Teig auf Oblaten gelegt und auf ein Blech geschwind in den Ofen gebacken, damit er nicht voneinander fließt.

124. Gebackne Aepfel.

Die Aepfel werden geschält, in 4 Stücken geschnitten und ausgekernet. Auf ein wenig Mehl wird in einer Schüssel warmer Wein gegossen, Zucker dran gethan, und wohl durcheinander gerührt; mit ein wenig heiß gemachter Butter, wird, wann sie wieder erkaltet ist, der Teig gut untereinander gerührt; dann werden die Aepfelschnitte durch diese Masse gezogen, und in Butter ausgebacken.

125. Gefüllte Aepfel.

Borstorfer Aepfel werden geschält; oben wird ein rundes Stück abgeschnitten; dann werden die Aepfel ausgehöhlt. Andere Aepfel werden geschält, ganz dünne geschnitten, und in ungesalzener Butter ganz weich geröstet. Kleine Rosinen, geschälte, länglich dünn geschnittene Mandeln, werden mit Rosenwasser, Zimmt, Zucker und zwey Eyerdotter, unter den Aepfelmuß gerührt, damit die ausgehöhlten Aepfel gefüllt, und oben mit den abgeschnittenen Stücken wieder gedeckt; welche in der Klare von ein wenig Mehl, Rosenwasser, Wein, ein paar Eyer, Zucker und Zimmt, alles wohl untereinander geschlagen, eingetunkt, langsam und gelb

gelb in Butter gebacken, und darnach mit Zucker überstreut werden.

126. Gebackne Äpfel.

Saure und schön glatte, geschälte, rund ausgehöhlte und ausgekernte Äpfel, werden in einen Teig von lauter Wein und Mehl umgekehrt, und in Butter ausgebacken. Oder, man füllt die Äpfel mit vorher warm gemachten Mandel-Gehacktem, darauf werden aber besonders gebackne Plättchen gedeckt, ausgebacken, mit Zucker bestreut und warm zur Tafel gegeben.

127. Äpfelkuchen.

Geschälte gute Äpfel, werden mit etwas Wein, Butter und Zucker durchstopft, darunter mischt man 5 oder 6 Eyerdotter, halb so viel geriebene Semmel als Äpfel und macht Kuchen davon, welche im Weizenmehl gewälzt, und in Butter ausgebacken werden. Man kann unter die Masse auch Corinten, Citronenschaalen, Zuckade oder was sonst beliebt einrühren.

128. Aufgesprungener Marzipan.

Blecherne Formen von einhalb bis zwey Finger hoch, welche weder Boden noch De-

kel haben, mit süß Mandelbhl ausgeschmiert, und auf Oblaten gesetzt sind, wenn man sie zuvor mit Zimmt und Muscatenblumen bestreut hat, werden mit der Marzipanmasse No. 110. voll gefüllt. Wann die Oblate um der Form mit einem scharfen Messer beschnitten ist, wirds im Conditordfen gedürt. Wann es erkaltet und ein paar Tage getrocknet hat wirds ausgeschüttet und mit dem Spiegelguß geziert, sonst wanns vorher nicht trocken genug geworden, verdirbt alles.

129. Geblätterter Marzipan.

Feiner durchgeseibter Zucker 3 Loth, wird mit 1 Loth Rosenwasser in einer irdenen Schüssel, so lange geschlagen, bis es so dicke wird, daß es kaum vom Messer fließt; dies wird auf den, zwen Tage getrockneten Marzipan No. 110. Messerrücken dick gestrichen, unten und oben Feuer gegeben, bis es heiß wird, alsdenn wird das untere Feuer ganz weg genommen, und wenn es anfängt aufzugehen, wird Papier drüber gelegt, damit es nicht braun wird und verdirbt.

130. Nürenberger Pfefferkuchen.

Den besten Honig und gleichviel Syrup oder geringen Zucker, läßt man zusammen in einem Kessel über gelinden Feuer zergehen,
thut

thut dann in 4 Stücken zerschnittene Mandeln, gröblich gestoßene Nelken, Cardemom, Muscaten, Pfeffer, Ingber und Citronat, nach Belieben drein, rührt wohl durcheinander, thut so viel Weizenmehl hinein bis es so dick wird wie ein Teig, drückt in Formen und backt. Wanns aus dem Ofen genommen wird, bestreicht man es mit dünnem Honigwasser, aber nicht zu viel.

131. Mandelkuchen.

Zu 8 ganze eine Stunde lang wohl zerklopfte Eyer, wird 1 Pfund guter durchgesiebter Zucker gethan und wieder so lange geschlagen wie vorhin; dann thut man 1 Pfund des besten und gedörreten Mehls nebst beliebigem Gewürz dazu. Ein Pfund geschälte und einmal von einander geschnittene Mandeln, läßt man, wenn sie mit einem Tuche gut abgetrocknet sind, auf einem Blech über Kohlen bräunlich werden, schüttet sie zu dem Teige, rührt alles gut durcheinander, streicht es Fingerdick auf Oblaten, die so groß bleiben als sie sind, setzt auf ein Blech, läßt eine halbe Stunde stehen, und backt sie gar, aber nicht zu braun.

132. Mandelbrod.

Zu 6 ganze Eyer und 12 Dotter so gut zerschlagen sind, werden $\frac{3}{4}$ Pfund feiner
 E 4 durch

durchgeseibter Zucker eine halbe Stunde lang gut durchrührt; darnach wird dazu gethan: $\frac{1}{2}$ Pfund in Achtel geschnittene Mandeln, Zimmtwasser 6 Löffel voll, gröblich zerstoßenen Zimmt 2 Loth, Cardemom 1 Loth, Muscat nblumen 2 Loth, fein gedörret Mehl $\frac{3}{4}$ Pfund, wenn alles brav durcheinander gerührt ist, wird die mit Butter ausgestrichene Forme von der Masse halb voll gegossen, langsam gebacken, und wenns ein wenig abgekühlt ist, in Scheiben geschnitten auf ein Blech abgebräunt.

133. Gefüllt gebackene ganze Birnen.

Die Birnen werden geschält, darnach das Fleisch von dem Kernhause so abgeschnitten, daß es an dem Stengel bleibt; das Fleischige wird klein gehackt in Butter braun geschwitzet oder geschmort. Wann Corinten, Zucker, Zimmt, geriebene Semmel und 4 Eyer drein gerührt sind, schlägt man von der Masse um jedes Kernhaus in der Art herum, daß es einer Birne ähnlich wird, tunkt jedes Stück besonders in Englische Schnitt. Klare, backt sie aus und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Äpfel können eben so zugerichtet und gebacken werden.

134. Pflaumentorte.

Auf den von Lorrentzig gemachten Boden, wird gebratene geribene Semmel mit Zucker und Zimmt gemischt, gestreut; ausgekernte und abgezogene Pflaumen, werden mit abgeschälten geschnittenen Mandeln auf die geröstete Semmel, schichtweis gelegt und kleine Rosinen auf jede Schicht gestreut. Drey Schicht hoch, wird darüber ein ausge schnittener Deckel gelegt, ein wenig Wein drein gegossen, und wie eine andere Torte gebacken.

135. Aufgelaufene Kirschen.

Ein mit kaltem Wasser angemachter gut geschlagener Teig, wird mit einem Ey nochmals stark geschlagen; dazu wird so viel Eyweiß gerührt, bis es so dünne wird, wie ein Straubenteig, und zum drittenmal stark geschlagen; in dieser Masse werden die Kirschen eingekunzt, und geschwinde abgebacken.

136. Schwedisch Mandelbrod.

Ein halb Pfund abgestosene Mandeln und so viel abgestosenen Zucker, rührt man wohl durcheinander; thut dazu 3 zuvor gut geschlagene Eyer, Muscatenblumen, Cardemom, und Nelken gröblich gestossen jedes 1
 E 5 Quent,

Quentgen, rührts gut durcheinander, thut so viel Mehl dazu, daß ein Teig draus wird, woraus kleine Semmelchen gemacht, und im Conditoren langsam gar gebacken werden. Wenn sie trocken sind, werden sie mit dem Marzipan Spiegelguß und drüber mit Aniszucker bestrichen, und wieder getrocknet.

137. Pfeffernüsse.

In ein zerschlagen Ey, wird ein Viertelpfund durchgeseibter feiner Zucker, das abgeriebene Gelbe von einer Citrone, Pfeffer, Cardemom und Citronat, und so viel Mehl eingerührt daß es ein rechter Teig wird, welchen man Fingerdick ausrollt, mit einem Schneiderfingerhuth austicht und in einer Tortenpfanne ausbäckt. Will man sie grösser haben, so muß der Teig etwas dicker ausgerollt, und mit einem blechernen Ringe ausgestochen werden.

138. Zuckerbrod.

Man klopft 15 ganze Eyer und 30 Dotter eine halbe Viertelstunde durcheinander, gißts durch ein Sieb; rührt es abermals mit 3 Pfund des gut gestoßenen und geseibten feinsten Zuckers, noch eine halbe Stunde durch; mit 4 Pfund des besten Mehls, wird alles noch einmal eine Viertelstunde gerührt;
dann

dann wird die Masse in viereckigte Papierkästchen gethan, und in der Tortenpfanne mit Ober- und Unterfeuer, doch daß mehr Feuer oben ist, gar gebacken.

139. Gebackne Erbsen.

Zu ganz dick gekochte und durch einen Durchschlag getriebene Erbsen, nimmt man 8 Eyer, ein Stück Butter, 1 Maßel Sahne, Muscatenblumen, und schlägt alles gut durcheinander. Man legt in brauner Butter umgekehrte Semmelscheiben, in eine Tortenpfanne worin auch braune Butter gegossen ist, dicht neben einander, gießt die Erbsen drüber und läßt backen; man gießt braune Butter drüber und giebt warm zur Tafel.

140. Marzipan-Preßeln und andre Kleinigkeiten.

Von dem Marzipanteige No. 110. der mit etwas Eyweiß angefeuchtet wird, werden kleine Preßeln gemacht und im Ofen gebrät; darnach werden sie mit dem Spiegelgüß bestrichen und mit bunten Zucker bestreut; sie müssen aber vom Backblech nicht eher abgenommen werden, bis sie kalt sind. Man kann von dem Teig auch kleine Herzen,
 um

runde Stücken oder was man will ausstechen, mit einem Rand besetzen, und wann sie abgetrocknet mit dem Spiegelguss begießen; oder sie zuvor mit Zucker, Prunellen und Citronenschalen belegen, darnach den Spiegel drüber gießen und es wie den Marzipan abbacken.

141. Roth Zuckerbrod.

Ein halb Pfund gestosener und gesiebter feiner Zucker, wird mit ganzen Eiern abgerührt; dazu thut man $\frac{3}{4}$ Pfund rothgefärbten Zucker nebst etwas gröblich gestoßenen Zimmt, Nelken und Muscatennüsse, klein geschnittene Citronenschale, und der Teig wird so dick als ein Biscorenteig, gut durcheinander gerührt, in viereckigte Papierkästchen gegossen und gebacken, dann in dünne Scheiben geschnitten und in der Tortenpfanne getrocknet.

142. Französisch Zuckerbrod.

Fein gesiebter Zucker 5 Loth wird mit den Eiern ohngefehr eine halbe Stunde gut durcheinander geschlagen, dann das Geschlagene auf heiße Asche gesetzt, daß es allmählig ein wenig warm wird, man muß es aber indes stets und so lange schlagen, bis es dicke wird, alsdann schlägt man 5 Loth vom besten

besten zuvor gedörten Mehl dazu, thuts in Formen oder auf Papier, und backts in der Tortenpfanne, giebt aber oben mehr Feuer als unten.

143. Mandelbrod.

In einer Schüssel wird ein halb Pfund ungesalzene Butter und ein halb Pfund zerstoßener Zucker, gut durcheinander geknätet; dann wird auch ein halb Pfund fein und gedört Mehl und ein halb Pfund gröblich gestoßene Mandeln damit durcheinander geknätet; davon werden Fingerlange und dicke Würstgen gemacht, auf ein Backblech zwey Finger breit voneinander gelegt, mit dem Messerrücken drey Querstriche drauf gedrückt, mit wohlgeschlagenen Ey bestrichen und mit mehr Feuer oben als unten erst langsam und hernach stark gebacken. Die Masse kann auch in der Forme wie bey No. 121. gebacken und in Scheiben geschnitten in einem Siebe beym Ofen getrocknet werden.

144. Schwedisch Brod.

Seriebener, oder wenn er zu hart ist, im Mörser ganz klein gestoßener Nürnberger Pfefferkuchen, und eben so viel abgestoßene und abgetrocknete Mandeln, werden mit eingemachten kleingeschnittenen Citronen- und
Vome:

Pomeranzenschalen, nebst so viel Zucker, als beliebt, zu einem Teig gemacht. Man schneidet aus Oblaten allerley Figuren, Laubwerk, Kränze, Herzen und dergleichen, und streicht von der Masse so viel man kann drauf, backt es dann im Ofen oder wie es sich sonst thun läßt, geschwind ab, und bestreichts nachher mit dem Spiegelguß, wie den Marzipan.

145. Macronen.

Gut gestosene Mandeln $\frac{1}{4}$ Pfund, gestosener Zucker 4 Loth, Zimmt, Cardemom, Muscaten und dergleichen nach Belieben rührt man mit einem ganzen Ey und dem Weißen von einem Ey, so zuvor wohl geschlagen, gut durcheinander; streicht die Masse dann auf Oblaten von beliebiger Größe, backts ab, bestreichts mit aufgesprungenem Marzipan, Spiegel, und läßts trocknen.

146. Jesuiterbrodt.

Zu gut gekloppte 7 Eyer, wird $\frac{1}{4}$ Pfund feiner durchgeseibter Zucker, ein Löffelvoll nach dem andern, ohngefehr in $\frac{1}{4}$ Stunden, desgleichen nachher dreynviertel Pfund des besten Mehls Löffelweis und etwas Citronenschalen eingerührt, dann in länglich Formen oder als Plätzgen auf Papier gegossen und geschwind abgebacken.

147. Hobelspäne.

Klein gestoßene Mandeln, etwas Zucker und Gewürz, wird mit ein wenig Rosen- oder Zimtwasser durcheinander gerührt, auf schmale Striemen Oblate geschmiert, und diese über einen Stock gewickelt wie Hobelspäne, auf Papier gelegt, in einer Pfanne die oben und unten Feuer hat, geschwind, aber nicht braun gebacken.

148. Judenbrod.

Mit anderthalb Pfund Zucker werden 18 Eyer so lange geschlagen, bis sie ganz zu Schaum werden; wann 3 Pfund vom feinsten Mehl dazu gerührt sind, wirds in einer Pfanne, mit Ober- und Unterfeuer gebacken. Wenn man mit dem Messer drein schneidet und es klebt nichts mehr an, denn ist es gar. Wann es kalt ist schneidet man es nach Belieben und läßt es beym Ofen trocknen.

149. Macronen.

Etwas gröblich gestoßenen rechten Marzipanteig No. 110. mit klein geschnittenen Citronat und eingemachten Pomeranzenschalen gemischt, wird auf, mit Butter oder Mandelöl bestrichenem und mit Stärkmehl bestreutem Papier, in Form eines Eyes gelegt und gebacken.

150. Marzipanberg.

Von Marzipanteig No. 110. macht man in der Hand einen Berg mit Felsen nach beliebiger Grösse und setzt ihn auf ein Brett, das vom Fuß des Berges ganz bedeckt wird. Man setzt es an einen Ort, wo es langsam trocknet, daß es nicht zu hart wird. Von Zucker und Tragant, werden ganz kleine Häuser, und Thiere nach Proportion der Grösse des Berges gemacht, und mit diesen nebst Moos oder grün Wachs statt der Bäume zc. geziert.

151. Ordinaire Zuckerbrod.

Ein halb Pfund fein Mehl, 12 Loth vom besten gestoßenen Zucker, stößt man nebst 5 ganzen Eiern, und etwas Rosenwasser mit einer hölzernen Keule im Kessel recht durch. Die Masse wird in eine länglich vierkantige, zwey Fingertiefe mit Butter gut ausgeschmierte blecherne Forme gegossen, wann es so eine Nacht durch gestanden hat, wirds gebacken. Die etwa aufgegangene Blasen werden, ehe es im Ofen kömmt, aufgestochen. Wanns gar ist nimmt mans aus der Form, setzt es im Keller daß es geschmeidig wird; dann wirds geschnitten und bey dem Ofen getrocknet.

152. Mandelkrantz.

Auserlesene, geschälte und nicht zu fein gebackte Mandeln 1 Pfund, werden mit ein wenig Rosenwasser gewaschen und mit 7 Loth gestoßenen Zucker vermengt. Wann es so eine Stunde gestanden hat, wird die Masse, auf 4 oder 5 Kränze, wovon der erste so groß als ein großer Teller und zwey gute Finger breit, die andern aber immer etwas kleiner, doch so daß nicht einer durch den andern fallen kann, aus zusammengeklebten Oblaten geschnitten, ohnaufgedrückt und lose so hoch aufgelegt als drauf liegen kann, und im Conditoren braun gebacken. Die Kränze werden dann aufeinander gelegt, und mit kleinen Herzen und Kränzen von der nemlichen Masse garnirt.

153. Pistazien Brod.

Von den Hülsen gesäuberte Pistazien, werden mit eben so viel gestiebenen Zucker, mit etwas Zimmt, oder Pomeranzenblüt, Wasser, daß es besser zusammen hält, zu einem Teig gestoßen; die Masse wird dann in Formen abgedrückt und auf Papier, aber nicht braun gebacken. Man kann die Masse auch von Mandeln, welche vorher mit Petersilien-saft gefärbt sind, machen.

154. Ausgebäckne Schnecken.

Wann die Schnecken gepußt und in Wasser geforiten sind, werden sie in Mehl umgewälzt, in Butter ausgebacken, und mit einer Sauce von Wein, Butter und Gewürz zur Tafel gegeben.

155. Schwedisch Gebäcknes.

Von Mehl und Eiern wird ohne andern Zusatz ein Teig gemacht und dünn ausgetrieben; dann mit einem kleinen Bierglase in runde Scheiben ausgedrückt, welche oben mit geschmolzener Butter bestrichen und mit Zucker bestreut werden. Dadurch werden die Pori der obern Fläche der Scheiben verstopft, welche, wann sie in den Ofen kommen, warm und gebacken werden, sich von unten auf erhöhen, und die Structur eines Taschenuhrglases, nemlich oben convex und unten concav bekommen.

156. Zuckerbrod.

Zu 5 Eyer, welche eine Viertelstunde lang in einer Schüssel wohl geschlagen sind, wird ein Pfund gestoßener und gesiebter Zucker gethan; wenn es gut durcheinander geschlagen ist, wird ein Loth Zimmt, ein halb Loth Nelken, beides fein gestoßen, nebst 3
Pfund

Pfund fein Mehl dazu gerührt, und zuletzt
 noch die abgeriebene gelbe Schale von 2 Ci-
 tronem, oder von einer frischen Pomeranze
 drein gemischt. Die Masse wird fleckweis
 auf Papier gethan und in der Tortenpfanne
 gar gebacken.

157. Marzipan.

Von einem halben Pfunde geriebenen
 Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen und gesiebten
 Zucker, einer geriebenen Muscatennuß, nebst
 etwas Zimmt und Rosenwasser, wird ein Teig
 gemacht, der Messerrücken dick auf Oblaten
 gestrichen und getrocknet wird.

158. Holländischer Zwieback.

Zu dem zu Schnee geschlagenen Eiß
 weiß wird die abgeriebene Schaale einer Ci-
 trone gethan, auch nach Belieben Citronen-
 saft drein gedrückt, und in einem Mörser mit
 so viel klar gestoßenen und gesiebten Zucker
 als genug ist, zu einem Teig gestoßen, der
 mit Zucker und Mehl ausgerollt, mit ble-
 chernen Formen ausgeschnitten, und auf Pa-
 pier gelegt, in die Tortenpfanne mit starkem
 Feuer von oben und unten geschwind geba-
 cken, weil er sonst hart wird und sich nicht
 aufzieht. Wenn es sich aufgezogen hat und
 etwas gelb wird, denn hat es genug gebacken.

159. Macronen.

Zu 1 Pfund, im steinernen Mörser mit etwas Rosenwasser sehr gut gestoßenen Mandeln, wird 1 Pfund gesiebter feiner Zucker gethan, wieder gestoßen, und davon ein Teig gemacht, den man in einer Schüssel in dem warmen Backofen ein wenig backen läßt. Diese Masse schneidet man nachher in kleine Stücken, welche man in den Ofen setzt und halb gar werden läßt; endlich werden sie heraus genommen, und auf Papier gelegt, im Ofen vollends gar gebacken.

160. Worsellen.

Mit nicht zu viel Rosenwasser, etwas gröblich gestoßenen geschälten Mandeln $\frac{1}{4}$ Pfund, fein gestoßenen Zucker $\frac{1}{4}$ Pfund Nelken, Muscatenblumen, Pfeffer, Cardemom, und Ingber, von jedem ohngefähr ein halb Quentgen; desgleichen eingemachten und gröblich geschnittenen Ingber, Citronat und Pomeranzenschalen, nach Belieben, von einem so viel als von andern, wird eine Masse gemischt; davon wird auf Oblaten, ohngefähr Daumens dick und zwen Finger breit gelegt, dann werden die Worsellen in einer Tortenpfanne so lange gebacken, bis die Mandeln auf den Seiten oben auf etwas gelb werden.

161. Kräpel.

Man rührt 5 Eyerdotter mit ein wenig Sahne und Rosenwasser in geschmolzener Butter ab; wenns kalt ist, knätet mans zusammen durch, vermengts dann mit Zucker, geschälte Aepfel, klein geschnittene Succade, zerschnittene Mandeln und Corinthen; legt diese Mischung auf den ausgerollten Teig; schneidet mit dem Backrade nach beliebiger Größe halbe Monden, und machts in abgekürzter Butter gar.

162. Pfeffernüsse.

Zu 1 Pfund Mundmehl, nimmt man das zu Schnee geschlagene Weiß von 5 Eiern; in den Zucker mischt man vorher nach Belieben Anis, Citronat, Citronen- und Pomeranzenschalen, und rührt gut durch einander. Mit dem Mehl wird daraus ein Teig gewirkt, mit kleinen Formen ausgestochen, diese mit einem Model bedrückt, denn 5 Stunden lang stehen, und darnach auf einem mit Schmalz beschmierem Bleche, langsam backen lassen.

163. Geraspelt französisch Brod.

Von Mehl, laulichte warmer Milch, laulichter Verme und Salz, wird ein Teig,

so dünne wie ein Kinderbren angemacht; wann der Teig gegangen ist, knätet man noch mehr Mehl dazu daß er vester wird; man theilt in beliebige Stücke, knäret jedes für sich und formirt draus was man will; drückt sie ein wenig nieder, legt sie auf ein Tischtuch, läßt sie gehen, drückt sie, ehe man sie in den Backofen schiebt, wieder ein wenig nieder; wann sie gebacken sind wird die äußerste Rinde mit einem Reibeisen abgerieben, und darnach, daß es klarer wird, abgeraspelt.

164. Quittenlar.

Sechs Stück geschnittene Quitten, werten geschält; wann das Steinige heraus geschnitten ist, werden dieselben, in so viel, in einer messingenen Pfanne auf Kohlen heiß gemachtem Wasser gethan, daß es nicht über die Quitten steht; wann sie darein weich genug geworden sind, werden sie mit sammt dem Wasser in ein Tuch geschüttet, gepreßt, und der Saft durch ein Haarsieb geseiget. Zu einem Pfunde des Safts, thut man in eine messingne Pfanne $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, siedet es auf und schäumt mit dem Schaumlöffel gut ab. Wann es halb eingekocht ist, thut man den Saft von einer Citrone, dergleichen das in dünne Scheiben länglich geschnittene und zuvor blanchirte Mark einer Citrone
und

und etwas dergleichen von rohen Quitten hinzu, läßt so lange sieden bis es sich sulzt. Als denn wirds auf porcellainene Teller ausgegossen, und zum fernern Gebrauch aufbewahrt.

165. Gebackne Traubenrosinen.

Die Traubenrosinen werden in laulichem Wasser gewaschen, so, daß die Stiele dran bleiben; man kermt sie aus, legt sie in Wein so lange bis sie vollgezogen, und aufgelaufen sind; tunkt sie darnach in eine, von 3 Eiern und einem Löffelvoll Mehl wohl durchrührte, mit Safran gefärbte Klare, und backt sie in heißer Butter weder hart noch zu braun.

166. Carmel.

Eyweiß, wird im Wasser zu Schaum geschlagen, an den Zucker gegossen, und so lange über das Feuer gesetzt, bis er an zu steigen fängt; dann nimmt man ab; wann es sauber geschäumt ist, läßt man es durch ein Haarsieb laufen. In der wieder rein gemachten Pfanne, wird der Zucker abermals, und zwar erst bis zum Flug und darnach bis zum Bruch gesotten. Von diesem Carmel kann man allerley Figuren in Formen gießen, welche zuvor mit Mandelöhl eingeschmiert

schmiert sind; nur muß man den Zucker in den Formen überall wohl herum fließen lassen.

167. Quittenspeck.

Gepugte Quitten werden in Wasser ganz weich gesotten, abgeschälte und das Mark wird ganz zart gerührt. Eben so viel gestoßener und durchsiebter Zucker wird in einem Castrol getrocknet und unter beständigem Rühren so warm gemacht, daß er an die Hand brennt; dann wird das Mark von den Quitten drein geschüttet, und beständig auf einem gelinden Kohlfener so lange gerührt bis es Blasen wirft. Man gießt es dann in ein zuvor mit Wasser geneztes Kästchen, das keinen Boden hat und auf ein Brett steht, und läßt es so lange stehen bis es so steif wird, daß es sich aus dem Kästchen löset. Unterdeß werden spanische Farbesteckchen in guten Tragant geweicht, und davon etwas in ein wenig vom Quittenspeck geschüttet, dann gelocht, aber nicht zu viel; davon Fingerdicke über den Speck gestrichen; wann dies drauf trocken geworden, nimmt man den Saß vom abgetrunkenen Caffee, streicht ihn auch darüber, welches die Schwarte auf dem Speck vorstellen wird.

168. Birnen wie Feigen.

Gute Birnen, welche nicht steinig sind, werden geschält, und in den Ofen gesetzt; wann sie zu braten anfangen, werden sie heraus genommen, mit den Fingern breit gedrückt, und im Ofen völlig getrocknet. Dann werden sie in einen Hafen gelegt, und zwar zuerst eine Schicht Zucker, dann Birnen, wieder Zucker, darauf Birnen, und so Schicht um Schicht bis der Hafen voll ist. Sie können sich, doch nicht länger als ein Jahr halten.

169. Eingelegte Milch.

Eine recht dick gestockte Milch, wovon die Sahne abgenommen ist, sticht man Isfelweiß auf ein in ein Korbchen gelegt Tuch, und läßt eine Nacht hindurch das wässrige davon laufen, damit das Uebrige ganz trocken wird. Dieses rührt man unter süße Milch, welche wie Sahne schmecken wird, und eine gute Erfrischung im Sommer ist.

170. Zucker zu den einzumachenden Sachen zu läutern.

Das Weiße von 3 bis 4 Eiern wird in einem gut glasureten Topf, mit etwas Wasser

zu Schaum geschlagen, welcher auf 3 Pfund in einer messingnen Pfanne zerflohen Zucker, gethan wird, und damit auf guten Kohlen, die nicht rauchen, so lange gesotten, bis der Schrum gleichsam zähe wird, und alle Unreinigkeit an sich gezogen hat. Wanns durch einen Sack oder wollen Tuch geseiget ist, wird der Zucker zur rechten Syrops Dicke eingekocht, wovon man zuweilen einen Tropfen auf einen zinnernen Teller fallen läßt, bis man findet, daß er unter den Fingern etwas zähe ist, oder auf dem Teller wie eine Latverge beisammen bleibt und nicht zerfließt.

171. Eingemachte Quitten.

Schöne geschälte Quitten, werden in 4 oder mehr Theile geschnitten und die Kernhäuser davon gethan; wann die Schnitte eine Weile im Wasser geweicht sind, werden sie in Wasser fast gar gesotten; statt des davon rein abgeseigten Wassers, werden sie mit weißen Wein so weich gekocht, bis sie fast zerfallen wollen; wann sie vom Feuer abgehoben sind, läßt man sie völlig abtropfen und ein wenig trocknen. Auf ein Pfund Quitten, welche ziemlich dick mit Zimmt und Nelken gespickt und in Zuckergläser gelegt sind, gießt man drey Viertel Pfund zum Syrup geläuterten Zucker.

172. Eyerkäse Crème.

Zwölf ganze ausgeschlagene Eyer, werden mit ein Achtel Pfund geschmolzener Butter, Zucker, Rosenwasser und $1\frac{1}{2}$ Quart gute Milch, recht durcheinander gequirlet und auf dem Feuer abgerührt, daß es nicht anbrennt. Darnach läßt man von dem in den Durchschlag geschütteten Käse, 3 Stunden lang die Wabite gut ablaufen. Mit einem Quarte guter Sahne, wird der Eyerkäse dann durch den Durchschlag in eine Schüssel getrieben, und mit Zucker herieben.

173. Zimmtteig.

Zu dem Marzipanteig No. 24. wird der Tragant in Zimmtwasser geweicht, und beim Trocknen viel Zimmt hineingerührt; übriggens fällt man den Teig, wie daselbst gelehrt ist.

174. Tragantmasse.

Weißer Tragant ein Loth oder mehr, nachdem die Sorte groß seyn soll, wird eine Nacht in so viel rein Wasser geweicht, daß er nur so eben weich wird. Mit einem Messer sucht man das Schwarze all heraus, streicht ihn auf einem hölzernen Teller, mit dem Messer so lange hin und wieder, bis er
recht

recht weich scheint! Zu dem feinsten, zersto-
fenen und gesiebten Zucker, wird eben so viel
vom besten Stärkmehl, nach und nach so lan-
ge hinein gewirkt, bis die Masse sich so dünn
wie ein Haar ziehen läßt. Der Teig der
übrig bleibt, wird in eine zinnerne Kanne
gelegt und aufbewahrt, sonst wird er gleich
hart. Wann etwas zusammen geklebt wer-
den muß, geschichts mit Gummi.

175. Geriebener Tortenteig.

Man reibt mit den Händen 1 Pfund
fein Mehl und ein halb Pfund Butter, so
lange bis sich die Butter im Mehl verliert;
schlägt dann ein Ey dazu, und macht mit ein
wenig laulichter Milch einen Teig daraus,
welcher fein gemächlich so lange geknätet
wird, bis daß er, wenn man ihn voneinan-
der schneidet, Klagen hat.

176. Guter Tortenteig.

Von 4 Löffelvoll Wasser und 3 Löffelvoll
Zucker, wird ein Syrup gekocht und aus 1
Pfund Mehl und so viel Butter als nöthig
ist, ein Teig gemacht.

177. Teig ohne Butter.

Ein Pfund gut Weizenmehl, setzt man
in einem Topf, in den Ofen, und läßt es so lan-
ge

ge drein stehen wie das Brod backt; dann macht man mit zwey Eyer und süßer Sahne, nebst gestoßenen Zucker einen Teig daraus, der gut und mürbe ist.

178. Aepfel wie Weintrauben.

Unter die in Würfel geschnittene Aepfel, werden Rosinen und Corinten gemischt, welche in einen, von Wein und Weizenmehl gemachten Teig gerührt, Löffelweis in heiße Butter gelegt und ausgebacken werden.

179. Gefüllte Birnen.

So sauber als möglich ausgehöhlte Birnen, werden mit dem aus dem Gehackten des Ausgehöhlten der Birnen, und von Mandeln mit Corinten, Zimmt und Zucker gemachten Gemische, wieder gefüllt, oben mit einem Deckel verwahrt, daß das Gefülle nicht heraus läuft, und in Butter gebacken, bis sie braun werden; dann tunkt man sie in Klare, aus Mehl und Eyer gemacht, und backt sie vollends in der Butter gar.

180. Zucker zu läutern.

Drey Pfund Zucker werden mit einem Maßel Wasser und dem Weißen von 2 Eiern in einem messingnen Kessel über Feuer

Feuer so lange abgeschäumt und gesotten, bis es nicht mehr schäumt und das Wasser vollends verrauchet ist.

181. Honig zu läutern.

Zum Honig muß man mehr Eyweiß als zum Zucker thun, und ihn länger abschäumen; übrigens verfährt man mit dem Sieben so wie vorhin. Es geht aber viel vom Honig ab und er ist in Confecten nicht so, wie der Zucker, sondern nur zu Säften und an einigen Speisen zu gebrauchen; wenn er aber nicht recht gekläret ist, denn giebt es eine wunderliche Mischung.

182. Marzipan = Schinken.

Zu denen zu Marzipan abgestoßenen Mandeln, wird so viel starkroth gefärbter Zucker gethan, daß der Teig recht roth wird; wann er nach Belieben gewürzt ist, wird er wie der Marzipan No. 110. abgetrocknet. Ferner wird von obigem Teige, so viel als nöthig ist mit braunem Zucker wie vorhin mit dem rothen Zucker gefärbt. Wenn diese Masse so dünne als eine Speckschwarte ausgerollt und die rothe als ein Schinken formirte Masse, so hoch mit weißem Marzipan, als man Speck haben will, belegt ist, wird alles mit dem ausgerollten braunen Teig
rund.

rundum wie mit der Schwarte bedeckt und in die Formen gelinde zusammen gedrückt; aber es muß jede Masse zwischen jeder Lage besonders mit Rosenwasser, vorher ehe es zusammen gelegt wird, bestrichen werden. Wann es so lange in der Form gestanden hat, daß es etwas trocken geworden, thut man es aus der Form, und setzt es an einen warmen Ort, daß es vollends recht austrocknet. Dann wird Eblnische-Erde mit frischem Wasser eingerührt und der Schinken damit bestrichen, daß er schwarz wird. Man kann diese Schinkenmasse auch ziemlich mit Stärkmehl vermehren. Um diesen Schinken zu zerschneiden, muß man ein scharfes und sehr dünnes Messer gebrauchen.

183. Anisbrod.

Unter einem gut zerschlagenen frischen Ey wird nach und nach ein Viertel Pfund fein gestoßener Zucker, und dann eben so viel Mehl gleichermaßen eingerührt. Wann dies wohl abgerührt ist, thut man Anis und nach Belieben ander Gewürz auch so viel Mehl dazu, daß man die Masse, mit ganz flach in Holz geschnittenen Formen, so vorher mit Mehl bestreut sind, abdrücken und auf Papier legen kann. Wann das Mehl mit einer Feder wieder davon abgeseigt ist, läßt

lächsmans zuvor wohl austrocknen, ehe es in dem Conditorofen gelinde gebacken wird.

184. Marzipan = Serbelatwurst.

Ein wohl von allem Fett gesäubertem Rindsdarm, wird eine Nacht in Rosenwasser, das mit ein wenig Bisam vermischt ist, geheizt, damit der Geruch sich davon verliehrt. Wann er mit einem Tuche ganz trocken gemacht ist, wird er umgekehrt, und mit dem No. 182. roth und weiß so vermischten Marzipanteig, daß die Masse wie gehacktes Warstfleisch aussieht, voll gefüllt und gedrückt, in Enden so lang als eine Serbelatwurst ist, abgebunden und an einen warmen Ort gehängt, daß es wohl trocknet. Wann der Darm auswärts zu weiß ist, wird er mit der Eöllnischen Erdfarbe, so wie der Schinken geschwärzt.

185. Marzipan = Saucifes.

Von der vorhin gemischten Serbelatmasse, werden auf einem mit Stärkmehl bestreutem Brett, Daumen- oder Fingerdicke in beliebiger Länge formirte Würste gemacht, welche, wann sie in einem Siebe getrocknet sind, mit der Eöllnischen Erdfarbe bestrichen werden.

186. Spanisch Brod.

Zu zwey ganzen Eiern und 4 Dottern, welche eine halbe Stunde lang geschlagen sind, gießt man 3 Löffelvoll Rosenwasser, und rührt nach und nach Löffelweis, ein halb Pfund ganz fein gestoßenen und gesiebten Zucker drein; wann dies wohl abgerührt ist, thut man Löffelweis eingerührt, ein halb Pfund gedörret Mehl nebst 4 Loth gestoßenen Mandeln dazu. Diese wohl abgerührte Masse, wird dann in eines guten Fingers tiefen, glasurten irdenen, mit zerlosener Butter ausgeschmierten Formen von allerley Figuren, als Fische, Vögel, Lilien &c. aber nur halb voll gefüllt, in einem Conditirofen gelinde gebacken, und wanns gar ist nach Belieben geziert.

187. Mandelmasse zu den Früchten.

Gestohene Mandeln $\frac{1}{2}$ Pfund, werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker und ein wenig Rosenwasser untereinander gerührt, in einem messingnen Geschirr auf Kohlfuer, unter beständigem Rühren, so lange abgetrocknet, bis die Masse nicht mehr an die Hand klebt mit der man darauf schlägt. Wann es wieder abgekühlt ist, daß mans mit den Händen angreifen kann, wird mit gestohnem Zucker und etwas Stärkmehl ein stärker

G

ter

Fer Teig ausgewirkt, davon man nach Belieben entweder mit der Hand Früchte formirt, oder selbige in Formen drückt, auf Papier legt, im Siebe bey'm Ofen trocken, oder im Zuckerosen bürre werden läßt, und sie nach ihrer Art bemahlt. Von dieser Masse formirt man auch Nephäner, Fasanen oder dergleichen und zahm Geflügel, spickt jedes nach seiner Art statt dem Speck mit geschnittenen Mandeln, und macht sie braun wie das Gebratene. Auch können Fische und was man sonst will, so daraus formirt werden, daß, wann dergleichen gut gemacht wird, es jeder bey'm ersten Anblick für natürlich halten muß. Die Masse zu vermehren, kann ein gut Theil Stärkmehl dazu genommen werden.

188. Gefüllte gebackne Citronen.

Aus den durchgeschnittenen Citronen, wird das Mark so ausgehöhlt, daß die Schalen ganz bleiben. Darnach werden sie in Brunnenwasser so weich gesotten, daß man den Pelz unter der gelben Schale mit einem silbernen Löffel heraus nehmen kann, und dann über Nacht in frischem Wasser geweicht. Nun werden auf zwey Citronen, ein halb Viertel Pfund abgezogene klein gehackte Mandeln gerechnet;

wo

wozu man das wohlgezuckerte Mark von einer halben Citrone, nebst etwas Zimmt, Cardemom, und damit es nicht zu dünne wird, auch etwas geriebene Semmel thut, und es über Nacht stehen läßt. Tags darauf fülle man diese Masse in die Citronenschalen, beschmiert das Gefäßel oben mit Eyweiß und bestreut mit geriebener Semmel; in einem Pfännchen, das nicht viel größer als eine halbe Citrone und worin nur so wenig Butter ist, daß selbige bloß unten die Citronenschale berührt, wird jede Citronen-Hälfte mit allemal frischer Butter, nach und nach gebacken. Wann sie in der Schüssel angeordnet sind, kann man sie trocken oder mit einer Brähe von Wein, Safran und Zucker, zur Tafel geben.

189. Ausgebäckne Kirschen.

Gleichviel Weißbier, Wein und Milch läßt man warm werden; thut Mehl, Eyweiß, Zucker und Salz dazu, daß es wie ein dicker Straubentig wird, worin die von dem Stielen abgepflückte Kirschen einzeln gesteckt, und in heiße Butter so abgebacken werden, daß sie fein röthlich bleiben.

190. Gebackne Citronen.

Die, so wie No. 188. zubereitete Citronenschalen, werden auch mit der nemlichen Masse gefüllt, und wie ein Nierengebäcknes glatt gestrichen, mit geriebener Semmel bestreut und in Butter so gebacken, daß die Schalenseite über sich kommt, welche zwar beständig mit Butter begossen aber nicht umgekehrt werden muß, weil sie bald braun werden, wenn man sie auch nicht beständig übers Feuer hält. Beim Anrichten werden sie mit Mandeln besteckt.

191. Gebackne Mandeln.

Die geschälte, gewaschne, mit Rosenwasser bestrichne und mit Zucker bestreute Mandeln, werden in Butter gebacken, bis sie gelb genug sind.

192. Französich gezogener Teig.

Man gießt Wasser in eine Pfanne und thut ein Stück Butter hinein, damit wird vom schönsten feinsten Mehl ein Teig angemacht, der so sehr wohl gearbeitet werden muß, daß er sich vom Backtisch schält und blättert, wovon kleine Stücken geschnitten, ein wenig ausgerollt und über eine auf einen Topf verkehrt gelegte mit Butter beschmierte hölz.

hölzerne Schüssel, so dünne als möglich ausgezogen, und alle Blätter mit zerlassener Butter bestrichen werden; dann legt man so viel ein wenig überrollte Blätter als eines Fingers dick auf die hölzerne Schüssel übereinander, legt die Schüssel auf dem Backtisch und schneidet sie fein rund nach der Schüssel mit dem Messer ab, drückt mit dem Messerrücken den Teig am Rande bogig ein, und backts auf einem mit Butter bestrichenen Papier in den Pastetenofen, so gehen die Blätter voneinander und heben sich hoch auf. Zu merken ist: daß der Teig eher ausgerollt wird in der Kälte liegen muß, das Ausziehen desselben aber muß in der Wärme geschehen. Man schneidet auch von diesem Teige kleine Stücken, rollt sie aus, legt eine Mandelfülle drauf, mach Krapsen draus, und backt sie in Butter oder Schmalz.

193. Hellrothe Zuckerfarbe.

In einem Quart weichen Wasser acht Tage lang eingeweichter Fernebock $\frac{3}{4}$ Pfund, wird darnach 3 Stunden gekoch; durch ein Tuch in ein Glas gedrückt; offen in Sand auf dem warmen Ofen gesetzt, und die Feuchtigkeit bis zur beliebigen Dicke verrauchet, bis es zum Mahlen tauglich ist und so verwahrt werden kann.

194. Braunroth.

Ein Viertel Pfund Brasilienholz, wird wie vorher geweicht, aber im Kochen ein paar Loth Alaun dazu gethan, dann eben so abgeraucht und zum Mahlen aufbewahrt.

195. Violet.

Mit einem Viertel Pfunde Brasilien-späne verfährt man wie vorhin, aber man muß keinen Alaun dazu thun.

196. Graßgrün.

Saftgrün wird in reinem Brunnenwasser so geweicht, daß es nöthige Dicke behält. Beym Mahlen wirds mit Summirwasser temperirt.

197. Hellgrün.

Mit dem Berggrün verfährt man wie zuvor.

198. Goldgelb.

Eben-so verfährt man hier mit dem Saffran wie vorhin.

199. Citronenfarbe.

Mit der Gummgütte verfährt man eben so; nur muß bey dem Mahlen das Gummiwasser weggelassen und dazu nur schlechtes Wasser gebraucht werden.

200. Blau.

Mit dem Saftblau wird wie No. 196. verfahren.

201. Auf andere Art.

Abgezupfte Kornblumen, werden in einem Mörsel ganz zu Mus gestoßen, und mit dem ausgepressten Saft wird gemahlt.

202. Pomeranzengelb.

Feine Mennige wird mit Brunnenwasser abgerieben und bey dem Mahlen mit Gummiwasser angemacht.

203. Haarfarbe.

Mit Umbra, wird so wie vor mit der Mennige verfahren. Mit vorstehenden Farben kann man allerley Zuckerwerk bemahlen.

204. Gelber Zucker.

Saffran wird in Brantwein, bis er stark gefärbt ist, aufgelöst. Der gestosene, im messingernen Kessel übers Feuer gesetzte Zucker, wird mit dem gefärbten Brantwein nach und nach unter beständigem Rühren so angefeuchtet, daß er immer trocken bleibt und daß davon der Zucker auch gelb genug wird. Wann er fertig ist, wird er wieder gestossen, durchs Zuckersieb gesiebt und zum Gebrauch aufbewahrt.

205. Rother Zucker.

Das Sandelholz wird mit längerer Zeit als der Saffran durch den Brantwein wie vorhin ausgezogen. Zur hellern Farbe wird Fernambuck, zur dunklern aber Brasilienholz genommen, und übrigens wie bey der gelben Farbe verfahren.

206. Grüner Zucker.

Wie beyhm Saffran No. 204. wird zur grünen Farbe des Zuckers das Saftgrün gebraucht.

207. Blauer Zucker.

Dazu wird, wie vorgedacht, Lackmus genommen.

208.

208. Grüne Farbe zu Marzipan und
Zuckerwerk.

Man nimmt grün Getraide oder Spinat, oder Mangold, wie die Jahreszeit es giebt, schneidet die Rippe aus den Blättern, die man zuvor wohl gewaschen hat, läßt sie im Wasser zweymal aufsieden, wirft sie darn in frisch Wasser, drückt sie mit den Händen aus, stößt sie ganz rein im Mörser, drückt so viel als möglich den Saft aus, gießt ihn durch ein Sieb, läßt ihn bis zur Hälfte einkochen und bedient sich dessen zum Gebrauch.

209. Rothe Farbe.

Zwo Unzen Cochenille läßt man in einem halben Quart Wasser ohngefähr 12 mal aufsieden, wirft darnach eine Unze Alaun und eben so viel Cremor Tartari, beydes gestoßen auf einmal hinein, daß es klar wird und läßt's noch 12 mal aufsieden. Zur Probe läßt man einige Tropfen davon auf weiß Papier fallen, wenn die Farbe davon im Schreiben wie Dinte hält, so ist sie gut. Zur längern Dauer thut man ein Viertel-Pfund Zucker drein; wenn sie sich recht gesetzt hat, wird sie in eine Flasche gefüllt und gut verstopft.

 210. Gelbe Farbe.

Ein Stück Gummigutte, wird in etwas warmen Wasser auf einem Teller so lange abgerieben, bis das Wasser nach der Menge die man davon nöthig hat, zur Gnüge gefärbt ist. Von dem Gelben so sich in der Mitte der Illien findet, wird eine gelbe Farbe gemacht, wenn man sie in Wasser einweicht. Wann diese Blüthe auf dem Ofen abgetrocknet wird, kann man jederzeit eine natürliche Farbe daraus bereiten.

211. Blaue Farbe.

So wie vorhin die Gummigutte, kann ein Stück Indigo mit warmen Wasser auf dem Teller abgerieben werden.

Anmerkung: Diese Farben, können, wie es bey den Mahlern üblich ist, durch verschiedene Mischungen in andere Farben verwandelt werden.

212. Birnen als Feigen zu bereiten.

Bergamottenbirnen werden geschält, in der Mitte voneinander geschnitten, in der Dürre halb getrocknet, mit den Fingern breit gedrückt und wieder gedürrt. Schichtweise werden sie dann in eine Presse gelegt; zwischen jeder Schicht wird gestoßener Speis-
zucker

zucker gestreut; wann sie so zusammen gepreßt einige Tage in der Presse gestanden haben, sind sie fertig, und können unter dem Confect zur Tafel gegeben werden.

213. Magen Confect.

Auf 1 Pfund Zucker wird frisch Wasser gegossen, und damit gesotten bis er ganz dicke wird. Dazu thut man allerley beliebig Gewürz, und klein geschnittene Limonienschalen, macht alles mit feinem Mehl und viel Zucker aus, rollt den Teig dünne, drückt ihn in hölzerne ein wenig ausgeschmierte Formen, backts in der Lottenpfanne, aber nicht braun, während dem Backen wirds mit Eyerflaxe die mit Rosenwasser verdünnt und mit Zucker versüßt ist, bestrichen und wieder gebacken.

214. Gewundener Confect.

Nach Proportion der verlangten Menge des Confects, wird ein gut Theil Zucker wie schon gelehrt, geklärt und wann man ihn eine beliebige Farbe gegeben hat, bis zu der Dicke eingekocht, daß er sprizelt, wann zu ein wenig, so davon in einem Glase gethan ist, etliche Tropfen Wasser aufgeträufelt werden, alsdenn hat der Zucker die gehörige Dicke; alsobald wird er auf einen Marmorstein gegos-

gossen und mit dem Messer so geschwind als nur möglich, hin und wieder gewandt, bis er so kalt wird, daß man ihn mit den Händen bearbeiten kann; dann wird er wie ein Band ausgezogen, um ein klein Stöckchen gewickelt und getrocknet.

215. Citronen-Confect.

Von der weißen Citronenschale wird ein halb Pfund zu Brocken geschnitten, eine Weile in frisch Wasser gelegt; darnach in ein saubres Tuch geschlagen, in siedend Wasser so lange gesotten, bis alles so weich ist, daß es sich zerdrücken läßt; dann wieder abgetrocknet, daß alles Wasser davon kömmt. Darnach wirds mit drey Viertel - Pfund grüßlich gestossenen Zucker vermischt im steinernen Mörser recht gut durchstossen; wann die Säure von zwey Limonien dazu gethan ist, wirds über ein heißes Feuer so lange gesortet, bis die Masse sich vom Becken schält; dann läßt mans in einer irdenen Schüssel über Nacht stehen; vermischts darnach mit der von den Citronen abgeschälten in längliche Stücke geschnittenen Citronenschale, und macht Figuren draus.

Man läßt auch wohl die Masse ohne zu sieden, über einer hellen Glut unter beständigen Umrühren, daß es nicht anbrennt, doch nicht

nicht zu viel abtrocknen, wälzt es nachher stückweis in Zucker und drückt in Formen ab, welche aber nach zweymaligem abdrücken immer wieder gereinigt werden müssen.

216. Magenmorsellen.

Geläuterter Zucker 1 Pfund wird bis zum Spinnen gesotten; wenn der Zucker etwas verkühlt ist, werden $\frac{1}{4}$ Pfund klein gehackte Mandeln, gröblich gestoßen Gewürz, als Zimmt, Nelken, Muscatenblumen, von jedem $\frac{1}{2}$ Loth, Cardemom und Cubeben, von jedem 1 Quentgen, und die in ganz kleine Würfel geschnittene etwas mit gekochte Schale von einer Citrone, dazu recht gut hineingerührt, und in eine Forme gegossen; sollte es zu dünne seyn, so thut man noch ein Achtel Pfund klein gehackte Mandeln dazu. Wann es erkaltet ist, schneidet man es nach Belieben.

217. Citronenconfect.

Von 1 Pf. feinen Zucker und $\frac{1}{2}$ Pf. schön Mehl, wird mit 3 bis 4 Eyer ein Teig ange-
macht, und alles klein gehackt und geschnitten
dazu gethan $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln,
 $\frac{1}{4}$ Pfund Citronenschale, 2 Loth Zimmt, 1
Loth Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Muscatenblumen und
2 Loth Muscatennüsse; wann der Teig damit
wohl

wohl durchknätet ist, wird er auf Oblaten gelegt, eine Form drauf gedrückt, und geschwind abgebacken.

218. Ambranelken.

Klein gestoßener schöner Tragant, wird eingeweicht, bis er so dicke wie Stärke ist, und dann durch ein Tuch gedrückt. Ein Stückchen Ambra, wird mit ein wenig feinen Zucker im Mörsel wohl durcheinander gerieben, dann durch ein fein Sieb geschlagen, und so viel gesiebter Zucker als genug ist, nebst ein wenig zart zerstoßener Nelken darunter gemischt. Von dem geweichten Tragant, wird mit dem gemischten Zucker, anfänglich ein nicht zu dicker Teig gemacht, der im Mörsel gut gestoßen werden muß; denn wird nach und nach mehr von dem gemischten Zucker drein gethan, und immer gestossen, bis der Teig fein zähe wird; nachher wird ein Stück davon genommen und in Kohlenstaub von gebranntem Lindenholtz gewälzt, daß es schwarz wird, von welchem Gewürznelken formirt werden; indeß wird der übrige Teig fortgestoßen daß er fein zähe bleibt, denn wenn zuviel auf einmal davon genommen wird, läßt sich die Masse wegen der Sprödigkeit nicht gut bearbeiten. Man muß den Teig auch nicht mit einemale zu dick

dick machen, sondern jederzeit, wann man ein wenig davon genommen hat, wieder unter beständigen Stoßen, so viel vermischten Zucker dazu thun, daß die Masse so dick wird, um Melken draus zu formiren. Auch kann der Kohlenstaub davon bleiben und die Melken können von der weißen Masse gemacht werden.

219. Quitten-Marmelade.

Auf 6 Pfund geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Quitten, gießt man 4 Quart Wasser, kocht die Quitten darin ganz mürbe aber doch nicht zu Brey, und so lange bis die Kraft davon ins Wasser gezogen ist und die Quitten den Geschmack verloren haben. Wann es durch ein Haarsieb gegossen ist, wird zu dem Wasser 3 Pfund abgklärter Zucker gethan, und so lange miteinander gekocht, bis es auf einem Teller steht; dann wirds in Formen die zuvor mit Mandel- oder Nusöl ausgestrichen sind, gegossen. Wanns erkaltet ist, wirds auf Papier geschlagen, mit Zucker bestreut, im Ofen vollends getrocknet, und an einen warmen Ort in Zuckergläser oder Schachteln verwahrt.

220. Gewürzte Quitten-Marmelade.

Wann die Quitten abgewischt sind, werden sie auf dem Reibeisen gerieben und darnach

nach der Saft ausgepreßt, den man eine Nacht in den Keller stehen läßt, daß er sich gut setzt. Andere Quitten werden in Scheiben, und der Pus heraus geschnitten, daß nichts Hartes drein bleibt, diese Scheiben werden in der messingnen Conditorfschüssel gethan, und der obige ausgepreste klare Quittensaft wird drüber gegossen, doch so, daß die Quittenscheiben damit nicht ganz bedekt werden.

221. Aepfelmarmelade.

Ungeschälte schöne Borstorferäpfel, werden in Viertel geschnitten, in so viel Wasser daß sie bedekt sind, ganz weich gekocht, durch ein Haartuch geschlagen, und dann noch einmal durchgeseigt, daß sie ganz fein werden. Dann wird so viel als dies Mus wiegt, Zucker geläutert und gekocht bis er spinnat; darin werden die Aepfel dann noch so lange gekocht, daß mans in Formen schlagen und wie die Quitten Marmelade aufheben kann. Man färbts auch mit Safran und dergleichen, und giebt's in Confectgläser oder porzellanenen Schälchen zum Dessert.

222. Pflaumenmarmelade.

Ein Topf wird mit den schönsten geschälten und ausgekernten ungarischen Pflaumen bis

bis oben an gefüllt. Wann er verbunden und fest verklebt ist, setzt man ihn in einen Kessel mit Wasser, doch so, daß es nicht hinein läuft, und läßt es zwischen 6 bis 8 Bierestunden kochen: der sich dann im Topf siedende Saft wird durch ein Haartuch abgeseigt; in so viel geläuterten und bis zum Spinnen gebrachten Zucker, als der Saft wiegt, gethan, und so lange gekocht bis es steht; dann gießt mans wie die Quitten in Formen.

223. Kirschmarmelade.

Dazu werden die besten schwarzen Kirschen genommen, aber sie müssen nicht so lange wie die Pflaumen gekocht werden; übriggens verfährt man wie vorhin.

224. Apricosen- oder Kirschmarmelade.

Die schmackhaftesten und saftigsten dieser Früchte, werden geschält und ausgekern, in etwas Wasser und wie die Pflaumen, aber ein wenig weich gekocht, dann durch ein Haartuch getrieben, und übriggens wird wie bey der Apfelsmarmelade verfahren.

§

225.

225. Pfirschen- oder Morellen- marmelade.

Diese Früchte stellt man in einem Siebe über siedend Wasser, häutet sie ab und fernt sie aus; bey den Morellen werden auch die Fächer so um den Kern sitzen heraus gethan. Wann das Fleisch in Scheiben geschnitten ist, wirds gewogen; dann setzt mans mit eben so viel durchgeseihten Zucker übers Feuer, rühret gut ab, daß es recht hart wird und sich von der Pfanne löst, gießt in Formen und läßt über Nacht stehen. Aus dem Model legt mans denn auf Papier und läßt bey einem gelinden warmen Ofen trocknen.

226. Hambuttenmarmelade.

Ganz reife und gut gesäuberte Hambutten, werden im Siebe über siedendheiß Wasser gesetzt und mit einer größeren Schüssel als das Sieb ist, bedeckt, damit der Dunst drüber ablaufen kann. So bald sie ganz weich sind, werden sie durchs Haarsieb geschlagen. Davon werden 7 Loth, in ein halb Pfund geläuterten, stark gekochten und wieder ein wenig verschlagenen Zucker, Löffelweis nach und nach eingerührt; wann es aufs Papier ausgeschlagen ist, wird es in gelinder Wärme getrocknet.

**B. Allerley in Zucker, Wein, Essig
oder trocken Eingemachtes zur
Küche und Conditorey.**

I. Quitten in Weinessig.

Von sechs Stück in 4 bis 6 Theile geschnittenen Quitten, läßt man, wann sie in kochendem Wasser weich gemacht sind, in einer Serviette das Wasser ablaufen; legt dann in Gläser oder steinerne Töpfe, streut klein gebrochne Zimmet und einige Nelken dazwischen, und gießt ein Viertel Quart Weinessig dar mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dick genug gekocht und wieder kalt geworden ist, drüber.

2. Eingemachte Schleen.

In einem Theil süßen Wein, läßt man 2 Theile Zucker so lange sieden, bis der Wein ganz verkocht ist; darin werden so viel zeitige Schleen mit Stiele gethan, daß sie vom Zucker so eben bedeckt werden. Wann sie ein wenig darin gekocht haben, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel wieder heraus. Den Zucker kocht man denn für sich bis er steht;

§ 2

läßt

läßt ihn abkühlen, und gießt ihn über die Schleen.

3. Kirschen in Essig eingemacht.

Wann die Stiele, ohne die Kirschen zu zerschneiden, abgeschnitten sind, werden sie gewaschen in ein Zuckerglas gethan; wenn man untersucht hat, wie viel Brühe dazu nöthig ist, nimmt man nach der Proportion mit Zucker versüßten Essig, wozu man noch etwas grob geschnittenen Zimmt und Nelken thut; wann derselbe etwas gesotten hat, gießt man ihn so heiß als das Glas es vertragen kann ohne zu springen, über die Kirschen. Mit einer Blase wohl verbunden werden sie an einen kühlen Ort gesetzt, und sie können, wann sie gut conservirt werden, sich wohl zwey Jahre halten.

4. Eingemachte rothe Rüben.

Ungewaschen und unverlest müssen die rothen Rüben gekocht werden, wann sie nicht weiß werden sollen. Wann sie so gar sind, daß die Haut sich davon löset, schneidet man sie in Scheiben, thut sie nebst Kümmel oder Anis und kleinwürflich geschnittenen Merrettig, in einen Topf, gießt Essig, der mehr noch Bier als Essig und gelinde ist, darüber, sonst werden sie weiß. Wann sie zur
Tafel

Zafel gegeben werden, kann man schärfern Essig drüber gießen.

5. Capern von Genista: Knospfen.

Ehe die Blumenknöpfe der Genista sich aufthun und noch klein sind, legt man sie, so wie sie gewachsen sind, nacheinander, in ein hölzern- oder irdenes Geschirr, und salzt sie trocken, recht gut ein, so durchzieht sie das Salz, daß sie lange gut bleiben. Aber wohlgeschmackter sind die, welche in Essig eingemacht sind, denn der Essig vermindert des Salzes allzu große Schärfe, und man darf sie nicht so, wie die in dem bloßen Salze, auswässern lassen; er verbessert aber auch ihren natürlichen Geschmack. Je kleiner, je grüner, je zarter und je frischer diese Blumenknöpfgen sind, je besser werden sie, wenn man sie so frisch als sie gebrochen werden, nach und nach in Gläser thut, und nach Proportion derselben mit gut gesalzenem scharfen Essig füllt; das Geschirr an einen trocknen Ort, dahinein die Sonnenstralen nicht fallen, hinsetzt und immer in 3 bis 4 Tagen darnach sieht; sollte der Essig oben schimmlich werden und anlaufen, so muß der Schimmel oben mit einem silbernen Löffel sauber abgenommen, und noch eine Hand voll Salz dazu geworfen werden, um der Frucht die überflüssige Feuchtigkeit zu benehmen.

6. Quitten ohne Zucker zu verwahren.

Unangestofene Quitten, werden, wann sie abgewicht sind, in ein rein Fäßchen, oder in einen steinernen Topf gethan. Andere etlichmal in Strücken durchgeschnittene Quitten werden in Wasser gekocht, und die Brühe davon wird, wann sie erkaltet ist, über die Quitten gegossen, bis daß selbige bedeckt sind; dann werden sie beschwert an einen sichern Ort gesetzt. Sie können so lange dauern bis wieder neue zu haben sind, wann man sie nicht mit den bloßen Händen angreift oder lange aus der Brühe liegen läßt, sondern sie gleich zurichtet, sonst werden sie schwarz. Man kocht sie dann nach Belieben, mit Wein, Zucker, Mandeln, und Corinten.

7. Salzgurken.

Wann die Gurken Kerne sehen wollen, müssen sie abgenommen werden. In ein sauber Fäßchen legt man zuerst eine Lage Weinblätter und frischen Dill; darauf eine Lage Gurken, so vest als möglich neben einander; dann wieder Weinblätter und Dill; wieder Gurken, und so fort bis das Gefäß voll ist. Man gießt eine starke Salzsohle drauf; beschwert die Gurken und läßt sie 14 Tage
an

an einem nicht zu kühlen Orte stehen. Nachher erfrischt man sie wieder, indem man sie abwäscht, das Gefäß säubert, von neuem wieder einmacht, und an einem kühlen Orte, bewahrt.

8. Sehr köstliche Gurken.

Ganz kleine Gurken, die zwei Stunden in reinem Wasser gelegen haben, werden, wenn das Wasser ganz davon abgelauten ist, in einen Topf gelegt, so daß zwischen jeder Lage viel Salz gestreut wird. Wann sie 24 Stunden lang gestanden haben, werden sie auf ein rein Tuch geschüttet, um sie abzutrocknen. In den Topf legt man auf den Boden eines Fingers hoch Kirsch- oder noch besser, Lorbeerblätter; und nachdem man folgendes Gemische von Rosmarin, grünen Dill, geschnittene Muscatenblumen, ganzen Cardemom, geschnittene Nelken, ganzen weißen Pfeffer, Citronen- und Lorbeerblättern preparirt hat, legt man in den Topf eine Schicht Gurken, und eine Schicht von dem Gewürze wechselweis so lange, bis das Gefäß voll ist; dann gießt man so viel, als genug ist, gekochten Weinessig, wann er nicht mehr recht schäumt, so heiß als möglich über die Gurken, doch so daß der Topf nicht springt, weswegen man ihn in kalt Wasser setzen muß, und gießt dann,

wanns kalt geworden ist, geschmolzen weiß
Wachs darüber.

9. Grüne Bohnen und Erbsen.

Die zartesten und abgezogenen Schnei-
debohnen, werden, wann sie abgefaset sind,
auf ein Papier an der Sonne getrocknet, und
oftmals des Tages umgewandt. Des
Abends nimmt man sie ins Haus, und setzt
sie bey Tage im Sonnenschein, bis sie ganz
trocken sind, welches bey hellem Wetter bald
geschieht. Dann legt man sie in bedeckte
Schachteln, und bewahrt sie für aller Feuch-
tigkeit. Wann man sie kochen will, müssen
sie einen halben Tag zuvor in laulicht Wasser
geweicht, dann geschnitten und mit frischer
Petersilie, Pfefferkraut und guter Butter zu-
bereitet werden; sie passiren oft für frische
Bohnen. Eben so bricht man die zarteste
grüne Erbsen aus und trocknet sie wie die
Bohnen. Ehe man sie kocht legt man sie in
laulicht Wasser; thut eine Handvoll zusam-
men gebundene grüne Erbsblätter, wenn
man sie haben kann, im Kochen dazu, doch
daß sie sich nicht unter die Erbsen mischen;
und bewahrt sie in Schachteln an einen trock-
nen Ort, nachdem man sie beyh Einlegen
mit etwas Pfeffer bestreut hat, damit sie von
den Würmern nicht gefressen werden.

10. Trocken eingemachte Aepfel und Birnen.

Man gießt gut abgeklärten Zucker 1 Pfund durch ein Haarsieb, und kocht darin geschälte, auf den halben Stengel von einander geschnittene und ausgekernte Aepfel oder Birnen, bis sie ganz klar und helle werden. Wann sie aus der Brühe genommen und in ein rein Gefäß gelegt sind, daß sie sich nicht berühren, dann wird 1 Pfund Zucker abgeklärt und so lange gekocht, bis er dick wird; nachher wird ein Stück nach dem andern in den Zucker getunkt, welches, wann sie vorher wieder trocken geworden, noch zweymal geschehen muß. Man legt sie in ein Sieb und trocknet sie zuletzt beyin Ofen.

11. Trockne Limonien und Citronen.

Nach Belieben reibt man die gelbe Schale ab, oder läßt sie drauf, schneidet die frische Frucht in 4 Theile, macht das Mark heraus und kocht die Schalen in reinem Wasser, bis sie ganz weich sind. Wenn sie wieder getrocknet sind, werden sie in Zucker, der zum Spinnen gesotten ist, gelegt, welcher, so oft er dünne wird, abgegossen und wieder eingekocht werden muß, bis er dick bleibt. Denn werden sie in eben so stark gesottenen

Zucker, wie der erste, gekocht, bis er fließt, dann hebt man ihn vom Feuer und rührt ihn mit dem Spatel bis er beginnt dicke zu werden; nachher nimmt man die Schalen mit einer Gabel heraus und läßt sie auf einem irdenen Teller trocken werden.

12. Eingemachte Quitten.

Gute, geschälte und ausgeschnittene Quitten, werden in ausgepreßten Quitten-saft gekocht bis sie weich werden wollen; wann sie in ein Sieb gelegt und mit einem Tuche zugedeckt sind, läßt man sie stehen bis die Brühe fertig ist. Dazu nimmt man den Saft worin die Quitten gesotten wurden, thut gnugsamen Zucker drein und läßt sie kochen bis er dicke wird. Inbeß es erkaltet, werden die gekochten Quitten in ein Glas geschichtet, und zwischen jeder Schicht werden etwas gröblich geschnittene Nelken und Zimmt gestreut; wann das Glas voll ist, wird die Brühe drüber gegossen, und so in einen nicht zu feuchten Keller gesetzt; nach 3 bis 4 Tagen seigt man die Brühe ab, und übersiedet sie von neuem, welches so oft geschehen muß, bis sie nicht mehr wädrig wird; es muß aber immer wieder ein Stückchen Zucker zugeworfen, und der Aufguß vorher abgekühlt werden.

13. Ganze Pfirschen in Sülze.

Die rothen und frischesten sind dazu die besten, wann sie vorher geschält sind. Zu einem Pfunde Zucker, thut man $1\frac{1}{2}$ Maßel von dem hier zu Ende folgenden Apfelsaft nebst etwas klein geschnittener Hausblase, und schäumt ihn im Kochen gut ab. Hierin werden die Pfirschen langsam gefortet bis es steht, doch so, daß die Frucht ganz bleibt. Die Pfirschen werden in kleine Gläser gethan, und die Brühe wird drüber gegossen. Zu obgedachtem Apfelsaft nimmt man ohngeschälte, aber ausgekernte und in Stücken geschnittne Äpfel, aus welchen, wann sie in Wasser, doch nicht zu weich, gekocht sind, der Saft durch ein sauber Tuch gedrückt wird. Ein Pfund des Safts wird darnach mit drey Viertel Pfund Zucker ein wenig stark abgekocht.

14. In Zucker eingemachte Weintrauben.

Die besten, schön weiße Weinbeeren, werden von den Stielen gepflückt, abgewaschen und auf ein rein Tuch gelegt. Trocken werden sie dann in ein Zuckerglas gethan, worüber recht stark gekochter mit Rosenwasser gesüßter Zucker gegossen wird. Wann nach
eini

einigen Tagen der Zucker sich wässrig zeigt, gießt man ihn ab und überkocht ihn wieder, wie bey den eingemachten Früchten gewöhnlich ist.

15. Eingemachte Johannisbeeren.

Necht reife, schöne und große von den Stielen gepflückte Johannisbeeren 1 Pfund, werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, schichtweis eingelegt, übers Feuer so lange als ein hart Ey gesotten, vom Feuer gehoben, und die Beeren mit dem Schaumlöffel aus dem Zucker gehoben, welcher dann zur Dicke eingesotten und abgekühlt, wieder über gegossen wird. Wann es wässert, wird der Zucker abgegossen und wie vorhin eingesotten.

16. Eingemachte Pomeranzenblüte.

Wann die abgeplückte Blätter der Pomeranzenblüte in rein Wasser meist weich gekocht sind, wird, wann das heiße Wasser abgegossen, kalt Wasser drauf gegossen; nachdem sie etwas gestanden haben, kocht man sie in geläuterten Zucker vollends weich, hebt sie dann mit dem Schaumlöffel aus und thut sie in eine Büchse; wann alsdann der Zucker für sich bis zum stehen gekocht und abgekühlt ist, wird er über die Blüte gegossen. Wässert der Zucker nachher, so wird er abge-

abgegossen, eingekocht und wieder aufgegossen.

17. Pomeranzenblüt, Zucker.

Sobald die abgeblätterte Blüte gehackt ist, wird sie so gleich in Citronen, oder noch besser, in süßen Pomeranzenaft geworfen, weil sie sonst schwarz wird. Dazu wird eben so viel gesiebter Zucker gethan und beydes durchstossen.

18. Eingemachte Citronen.

Aus, in 4 Theile zerschnittene Citronen $1\frac{1}{2}$ Pfund, wird das Fleisch heraus genommen; wann die Schalen im Wasser weich gekocht sind, werden sie in 2 Pfund geläuterten und zum Syrup gesottenen Zucker, eine Viertelstunde lang ganz gelinde gekocht. Wann sie ausgezogen sind, wird der Syrup für sich dicke gesotten, und darnach wanns abgekühlt ist, werden die Citronen drein gelegt und das ganze Jahr durch bewahrt.

19. Zum abkühlen zubereiteten Pfirsing.

Man zieht der Frucht die Haut ab; schneidet sie in dünne Scheiben auf einen Zeller, betriefft sie mit Citronensaft; mischt
un

unter zerstoßenen Zucker, klein geschnittene Citronenschalen, und bestreut die Pflirsing-Scheiben damit. Es ist eine delicate Speise.

20. Bauernzucker.

Ein Pfund Zucker, wird 3 bis 4 Stunden in anderthalb Achtel Brunnen, oder Rosenwasser geweicht, und darnach eine Viertelstunde mit dem Kochlöffel umgerührt. Dann wird 2 Pfund Mehl nebst $1\frac{1}{2}$ Messerspitze klare Potasche hineingerührt, damit zu einem Teig gemacht, welcher ganz dünne ausgewirkt, etliche Stunden lang getrocknet und bey ganz gelindem Feuer gebacken wird.

21. Eingemachte Limonien.

Mit einem kleinen Psriem oder mit einer großen Nadel, werden die Limonien um und um durchstochen. Zehn Tage lang werden sie täglich in frisch Wasser geweicht; darnach werden sie mit heißem Wasser überbrüht, daß sie ein wenig weich werden, dann wieder in frisch Wasser gelegt; wieder heraus genommen, abgetrocknet, in ein Glas gethan, und halb gesalzen Wasser und Essig drüber gegossen.

22. Eingemachte Artischocken.

Die Artischocken werden in Wasser halb gar gekocht, dann die Boden ausgebrochen, und wann sie kalt sind in irdene Töpfe gethan, aufgekochte und wieder abgekühlte Sohle wird darüber gegossen, ein sauber Tuch drüber gedeckt, und mit einem Brett besichert, daß sie nicht aufschwimmen.

23. Nürenberger Milchram.

In einem irdenen Topf, der am Boden ein Loch hat, worin eine große Federpose mit einem Stöpsel versehen, befestiget ist, thut man ganz frisch gemolkene Milch, und läßt sie 3 oder 4 Tage stehen, bis sie sich wirft; davon zapft man durch die Federpose alltäglich die Wadise ab, bis keine mehr abläuft. Wann man die Haut oben davon abgezogen hat, gießt man so viel süße Sahne dazu, daß es wie ein dicker Rahm wird, den man in einer zinnernen Kanne oder Büchse verwahrt, und nach Belieben davon gebraucht. Es verdirbt keine Speise, sie sey süß oder sauer, sondern macht sie angenehm, und erspart in der Wirtschaft viel Butter.

24. Johannisbeer-saft.

Von wohlzeitigen, großen und abgezupften Johannisbeeren, wird der ausgepresste Saft

Gast so lange gekocht bis er steht. Er ist gut dem sauren Wildpret die braune Bröhe zu geben.

25. Eingemachte Kirschen.

Von den besten Kirschen werden die Stiele kurz abgeschnitten. Gleichviel Zucker als Kirschen, wird geläutert und bis zum Spinnen gesotten, dann werden die Kirschen drein gethan und gesotten bis sie kraus werden, wann sie mit dem Schaumlöffel ausgehoben sind, wird die Bröhe eingesotten bis sie steht; darnach wird sie über die in Zuckergläser gethane Kirschen gegossen, welche an einem nicht zu warmen Ort aufbewahrt werden müssen.

26. Eingemachte Welschenüsse.

Um Johannis werden die Nüsse ganz dünne abgeschält, einige Stunden in kalt Wasser gelegt; dann in frischem Wasser recht weich gekocht; wieder in kalt Wasser gut abgekühlt; getrocknet in Zuckergläser gelegt und geläutert Zucker drüber gegossen. Wann der Zucker wässert, wird er abgesehten und wieder eingekocht.

27. Gefüllte Hambutten.

Den frischen Hambuttenäpfeln läßt man die Stiele, und schneidet sie bey der Blume nur so auf, daß man die Kerne und das
Nau-

Rauhe heraus machen kann; wann sie wohl davon gereiniget sind, werden sie in- und auswendig im frischen Wasser gut gewaschen, und dann in einem Siebe getrocknet. Von diesen nimmt man soviel als nöthig, hackt sie klein, mischt mit gestoßenem Zucker, und füllt die übrigen Hambutten damit. Sie werden in Zuckergläser gelegt, mit stark gekochtem Zucker übergossen und mit einem Keller beschwert.

28. Eingemachter Calmus.

Schöner Calmus wird ganz gelinde in frischem Wasser weich gekocht; alsdenn von der Haut, allen Fasern und aller Unreinigkeit gesäubert und länglich geschnitten. Wäre er noch zu bitter, so muß er wieder in frischem Wasser gesotten und darnach getrocknet werden. Indessen wird geläuterter Zucker ziemlich hart gekocht; wenn er noch warm ist, wird der Calmus darin herumgezogen und in Zuckergläser verwahrt. Wann der Zucker wässerich wird, muß er wie bey andern Sachen abgegossen und wieder gesotten werden.

29. Eingemachte Belschenüsse.

In der Johannis-Woche werden die Nüsse vom Baum gebrochen, ehe sie innen
 3 dig

big hart werden. Wenn sie mit einem spitzigen Holze creuzweis durchstochen sind, werden sie 9 oder 10 Tage, täglich mit zweymal frischem Wasser gewässert, bis sich der herbe und bitter-scharfe Geschmack verlohren hat. In einem kleinen Kessel werden sie im Wasser gemächlich lind und mürbe genug gesotten, doch nicht so, daß sie zu Mus werden, sondern ganz bleiben. Wann sie in einem Siebe wohl getrocknet sind, werden sie mit klein geschnittenen Zimmt, Nelken und eingemachten Pomeranzenschalen besteckt und in Syrup von Zucker zur rechten Dicke gekocht und wann er vom Feuer gehoben wird, hinein gelegt; wanns erkaltet ist, wirds mit einem zinnernen Deckel beschwert, daß die Nüsse nicht empor schwimmen können. Wann der Syrup Feuchtigkeit angezogen hat, wird er abgegossen, über einem gelinden Kohlenfeuer bis zur rechten Dicke wieder eingesotten und drüber gegossen.

30. Eingemachte Stachelbeeren.

Die noch nicht ganz reife, bey hellem trockenem Wetter unverleßt abgepflückte Stachelbeeren, werden in kurzbauchige ganz trockne Bouteillen geschüttet, mit einem Kork gepropft und mit Blase verbunden für Luft und Feuchtigkeit bewahrt. Diese Bouteillen

len werden in einem Kessel gesetzt, welcher mit kaltem Wasser so hoch gefüllt wird, daß es bis am Hals der Boueille steht. Dann wird gelindes Feuer darunter gemacht, und das Wasser einmal aufgeköcht. Sobald dies geschehen, zieht man das Feuer unter den Kessel weg, und läßt einen Tag oder eine Nacht ganz abkühlen. Dann werden die Boueillen aus dem Wasser genommen, und in den Keller mit frischem Sand bis an die Hälse bedeckt, wann der Sand trocken wird, müssen die Boueillen wieder mit frischem bedeckt, und bis zum Gebrauch drein gelassen werden. Kurz vor dem Gebrauch werden die Stachelbeeren behutsam mit einem Häkchen aus den Boueillen genommen, und man köcht sie dann wie gewöhnlich. Es können auch wohlschmeckende Pasteten davon bereitet werden. Die Boueillen, die einmal eröffnet sind, müssen gleich verbraucht werden, sonst verdirbt der Rest. Gut ist, wenn man Boueillen dazu nimmt, die weder mehr noch weniger Stachelbeeren, als zu einer guten Schüssel nöthig sind, halten.

31. Welsche Nüsse.

Mit frischem Wasser werden die unzeitigen Nüsse täglich so lange gewässert, bis sie alle Bitterkeit verlohren haben. Wann sie

in einer messingnen Pfanne ganz weich gekocht sind, wird das Wasser abgegossen, die Nüsse werden auf ein leinen Tuch geschüttet, abgetrocknet, dann mit Zimmt und Melken bestreut in ein Zuckerglas gethan, so, daß immer eine Lage Zucker und eine Lage Nüsse schichtweis eingelegt werden; hierüber wird der mit etwas Gewürz abgesottene Weinessig gegossen, daß er über die Nüsse steht. Nachdem sie 3 bis 4 Wochen an der Sonne oder sonst einer gelinden Wärme gestanden haben, können sie genossen werden.

32. Eingemachte Citronen.

In frischen ohnangestossenen Citronen, werden mit einer Nadel viel Löcher gestochen, und oben ein wenig eingeschnitten; in ein irden Geschirr gesetzt; mit darüber gegossenem Salzwasser läßt man sie 24 Stunden stehen; darnach wird die Lake abgegossen und frisch ohngefalten Wasser drauf gegossen; wann das Wasser 3 Tage lang täglich erfrischt ist, werden die Citronen mit frischem Wasser in einem irdenen Tiegel auf Kohlsfeuer einmal aufgesotten; das Wasser ab und frisches dran gegossen, und jedesmal wird ein Stück vom Mark der Citrone dazu gerhan; mit dem Kochen fährt man so lange fort, bis die Citronen so weich sind, daß,
wenn

wenn man sie mit einer großen Stecknadel ansieht, sie von der Nadel fallen. Man legt sie auf ein Sieb, begießt sie mit frischem Wasser, und läßt sie liegen, thut sie heraus, bis sie trocken sind. Dann gießt man abgekühlten geläuterten Zucker drüber, bis sie damit gedeckt sind; läßt sie 6 bis 8 Tage in dem Geschirre stehen, doch daß man sie täglich über Kohlen siedend heiß werden läßt. Wann die Wasserigkeit heraus- und der Zucker hinein gedrungen ist, werden sie auf einem Sieb oder durchlöcherterem Blech getrocknet und dann in ein Glas ordentlich eingelegt. Wann der abgessene Zucker dick eingesotten und kalt geworden ist, wird er wieder drüber geschüttet. Diese Citronen halten sich lange, und sind sehr schön.

33. Eingemachte unreife Weintrauben.

Die unbeschädigt von dem Stengel gebrochne Trauben, werden gewaschen und auf einem Tuche sauber getrocknet, in einen irdnen Topf gelegt, mit gesottenem und so abgekühltem Essig, daß man den Finger darin leiden kann, übergossen, und oben beschwert, damit sie nicht aufschwimmen. Sie sind den Oliven zu vergleichen.

34. Eingemachte Artischockenstengel.

Wann sie im Herbst wohl gereinigt, halb gar gekocht, erkaltet, auf einem leinenen Tuche von aller Feuchtigkeit gereinigt und in irdne Töpfe gethan sind, wird Salzwasser drüber geschüttet und zwey Finger hoch geschmolzene Butter drauf gegossen. Wann die Butter erkaltet ist, werden die Töpfe wohl verdeckt, daß die Mäuse oder Ratten die Butter nicht davon fressen können.

35. Verdjus.

Aus den größten aber nicht zu reifen Weintrauben, die in ihrer vollen Dicke stehen, wird der Saft gepreßt, dann gesotten und wohlgeschäumt; wann er erkaltet ist, wird derselbe in schmalhalsigte Gläser bis oben voll und etwas gut Mandel- oder Baumöl drauf gegossen. Wann sie mit einer Blase verbunden sind, werden sie an einem kühlen Orte aufbewahrt. Wann mans gebrauchen will, wird das Öl mit Baumwolle um ein Stöckchen gewunden zuvor abgenommen.

36. Dionischer Senf.

Guten Traubensaft mit gemahlten Senfskörnern vermischt, läßt man durch ein Haartuch

tuch laufen; löschet darnach glühende Kohlen drein ab, um des Senses Bitterkeit auszuziehen; thurs dann in Töpfe oder kleine Fäßchen, und hebts zum Gebrauch auf.

37. Birnensaft.

Gute, süße Birnen, werden in einem großen Kessel mit Wasser ganz weich gekocht; der daraus gepresste Saft wird eingekocht bis er steht. Man kann ihn zum Kochen gebrauchen; soll er aber zum Braten gezeben werden, muß man ihn ganz dick wie einen Mus einkochen.

38. Brechbohnen einzumachen.

Wann sie abgezogen und in Rauten geschnitten sind, werden sie einmal aufgeköcht; wann sie erkaltet sind, wird in einem Topf Salzwasser drüber gegossen, daß sie davon bedeckt werden; man belegt sie oben mit einem saubern Tuch und beschwert sie ein wenig mit einem dünnen Brett. Man muß öfters darnach sehen, daß sie nicht schimmeln, und um dies zu verhüten, muß das Tuch bisweilen abgenommen, ausgewaschen und gereinigt werden. Vor dem Gebrauch werden sie etwas gewässert.

39. Estragon einzumachen.

Ehe er hart wird, bricht man ihn Stengelweis ab, und macht ihn wie die Gurken ein. Er wird zum Braten gegeben, auch ausgewässert, wie der grüne an den Speisen gebraucht.

40. Eingemachte Endivienstengel.

Ehe der Sommerendivien zu blühen beginnt, werden die Stengel an der Erde ab, und wenn die Blätter davon gethan sind, in Stücken einer Hand lang geschnitten; ist die Haut davon geschält, so wirds in Wasser einmal über gekocht, und zwischen den Gurken eingemacht.

41. Eingemachte Belsche Bohnen.

Ehe die jungen Bohnen Kerne bekommen, müssen sie abgezogen, Nautenweis geschnitten und in Wasser nur halb abgebrühet werden. Wann sie getrocknet sind, salzt man sie in einen Topf wie den Sauerkohl wohl ein, schlägt ein Tuch drüber, beschwerts an einem kühlen Ort mit einem Stein, sieht oft darnach, um das Unreine was am Tuch hängt, abzunehmen. Sie bleiben schön grün, werden gewässert und wie gewöhnlich gekocht.

42. Allerley zu candiren.

Der allerbeste Zucker, wird wie bereits gelehrt, geläuter; darnach wird er neun Tage nacheinander, alltäglic eine halbe Viertelstunde, aber sehr langsam gekocht, sonst wird er braun und ist verdorben. Wann er zum letztenmale gesotten ist, werden Blumen, Obst, Nelken, Zimmet oder dergleichen eingetunkt, so candirt sich.

43. Trocken eingemachte grüne Mandeln.

Wann die Kerne noch nicht hart sind, werden die grüne Mandeln geschält und zwar ganz weich aber nicht zu Mus gekocht. Wann sie ausgelegt und trocken geworden sind, giebt man sie in stark gesottene Zucker und läßt sie stehen, bis der Zucker dünne wird; gießt ihn dann ab, kocht ihn ein und gießt ihn wieder über die Mandeln, und sie könnten so bleiben; weil sie aber trocken seyn sollen, so kocht man andern Zucker bis zum Spinnen, läßt sie zwey oder drey Tage darin stehen, macht dann den Zucker warm und legt die Mandeln heraus auf ein Brett, daß sie trocken werden.

44. Trocken eingemachte Melonen.

In längliche Stücken geschnittene reife Melonen, davon das innere wässrige Theil ausgeschnitten und die äußere harte Rinde abgeschält ist, werden erste Tage eingesalzen, dann wieder ausgewässert, in frischem Wasser ein oder zweymal über gekocht, und zwischen zwey Lücher getrocknet; darnach läßt man sie 4 Tage in stark gekochtem Zucker, der so oft er dünne wird, wieder aufgekocht werden muß, liegen. Nach der Zeit werden sie in andern stark gekochten Zucker drey Tage gelegt, dann damit aufs Feuer gesetzt und warm gemacht; die Melonen ausgezogen, bey dem warmen Ofen getrocknet, und wie andere dergleichen Früchte verwahrt.

45. Eingemachte Borstörfer Aepfel.

Die besten vom Baum ganz frisch abgenommene Borstörfer, werden halb durchgeschnitten, geschält und ausgekernt; dann in geklärten Zucker nur etwas und nicht zu weich gekocht; in eine Schüssel ausgelegt, abgekühlt, mit länglich geschnittenen Citronenschalen, und ein wenig Zimmt besteckt, dann in Gläser gethan, der nochmals gekochte und wieder abgekühlte Zucker wird drüber gegossen, und wenn er wässrich wird, wieder abgegossen und aufgekocht.

46. Eingemachte grüne Pflaumen.

Wann die Pflaumen noch nicht ganz reif sind, wird die blaue Haut davon geschält; so viel Zucker als Pflaumen wird mit Rosenwasser geläutert, bis zum Spinnen gesotten und die Frucht darin weich gekocht. Wann der Zucker vor sich noch ein wenig gekocht hat und abgekühlt ist, wird er über die in Gläser gelegte Pflaumen gegossen. Wässert er, so macht mans wie gewöhnlich mit dem Aufsieden des Zuckers.

47. Reife Weintrauben in Most eingemacht.

Wann die Weinbeeren recht reif aber nicht fleckig sind, wird alles Unsaubere und Unreife auch der zu lange Stiel davon gethan; denn werden sie in ein Zuckerglas gelegt, recht guter dick gekochter Most drüber gegossen, und gut verwahrt.

48. Eingemachte weiße Welschenüsse.

Um Johannis werden die Welschenüsse bis aufs Weiße geschält; in frisch Wasser gewässert; in ander Wasser recht weich gekocht und ein klein Stück Alaun wird dazu geworfen, die Nüsse müssen aber bald heraus und

und in frisch Wasser gethan werden. Ueber Nacht wird ihnen noch etliche mal frisch Wasser gegeben; dann werden sie auf Tücher getrocknet, in Zuckergläser gethan. Wann stark gekochter und abgekühlter Zucker übergegossen ist, läßt man stehen bis der Zucker wässert, gießt ihn ab, siedet ihn wieder und gießt ihn wieder drauf.

49. Eingemachte grüne Stachelbeeren.

Von den besten unreifen Stachelbeeren, werden die Stiele und Blumen hinweg gethan, dann einmal im geläuterten Zucker aufgefotten und mit dem Schaumlöffel geschwind heraus genommen. Wann sie in ein Zuckerglas gethan sind, wird der zuvor vollends dick gefottene und wieder abgekühlte Zucker drüber gegossen. Wann derselbe nachher wässert, verfährt man damit wie bey den vorigen.

50. Eingemachte Melonen.

Ganz zeitige Melonen werden in längliche Stücke geschnitten, von den Kernen gesäubert und geschält, sechs Tage lang in guten Essig, und dann wieder sechs Tage in frischen Weinessig gebeizt. Wann der Essig davon geseigt ist, und die Melonenschnitte zwischen zwey Tüchern recht gut getrocknet

net sind, werden sie im geläuterten Zucker, aber doch nicht zu weich gesotten. Der davon ganz abgelaßene Zucker, wird eingekocht bis er steht und abgekühlt ist. Dann wird die Frucht mit dem Zucker in ein Zuckerglas gethan und verwahrt. In bössartigen Fiebern und beyhm Magenbrennen, ist dies eine angenehme Labung.

51. Eingemachte Maulbeeren.

Auserlesene, recht reife Maulbeeren werden in ein Zuckerglas gethan; darüber wird bis zum Fadenzug stark geläutertes und abgekühlter Zucker gegossen, welcher so oft er dünne darauf wird, so lange wieder aufgesotten wird bis er dick bleibt.

52. Eingemachte Petersilien-Wurzeln.

Weder fassigt noch stockigte, um Bartholomäi genommene große Petersilienwurzeln, werden wenn sie gepuht und wohl gewaschen sind, in geläutertem Zucker ganz langsam gar gesotten, damit der Zucker die Wurzeln recht durchzieht. Man kann den Zucker dazu, anfänglich auch mit so viel Rosenwasser als nöthig ist, auffieden.

53. Eingemachte Heringe.

In einem Zuber mit Wasser, werden 50 Stück Heringe 3 Tage und Nächte lang gewässert, indem man sie Morgens und Abends heraus wäscht und jedesmal wieder frisch Wasser giebt; dann werden sie an einer Schnur oder an einem Stäbchen etliche Tage aufgehangen, bis sie von außen trocken sind. Nachher werden sie auf dem eisernen Rost über gelind Kohlenfeuer gebraten, und schicht- oder kreuzweis in einen irdenen Topf übereinander gelegt. Wann man 1 Quart Essig mit eben so viel Wein, $\frac{1}{4}$ Loth gestoßenen Pfeffer, desgleichen so viel Nelken einzugemal aufgesotten hat, werden 2 Citronen drein geschnitten; und wann diese Sauce erkaltet ist, wird sie über die Heringe gegossen. Nachdem sie einige Tage darin gelegen haben, nimmt man davon nach Belieben, giebt etwas Capern, kleine Oliven, kleine eingemachte Gurken, einige Scheiben Citronen und Cervelatwurst, nebst ein Paar Löffel voll von der Sauce darzu.

54. Eingemachte grüne Erbsen.

Die unversehrt ausgebrochene grüne Erbsen, werden in weite Gläser, deren Boden mit etwas Salz bestreut ist, drey Finger hoch

hoch gethan, wieder mit Salz bestreut, wieder so hoch Erbsen drauf, und so fort schichtweis bis die Gläser völlig gefüllt sind. Weil die Erbsen schwinden, so müssen sie so lange schichtweis jedesmal mit Salz bestreut mit frischen Erbsen gefüllt werden, bis die Gläser voll bleiben; dann werden sie mit zerlosnem Nierentalg übergossen, im Keller auf den Tisch gesetzt, unberührt verwahrt. Ehe man sie kocht, werden sie einen halben Tag gewässert, und darnach mit Butter und Zucker gut abgemacht. Man muß Gläser dazu nehmen, deren jedes ein gut Gericht enthält, wenn man nicht Schaden leiden will.

55. Gefrohrner Caffee.

Klein gestossen Eis, wird mit Salz un-
tereinander gemischt, geschwind in ein höl-
zern Gefäß gethan. Zuvor rührt man in
ein halb Quart Milch 17 bis 18 Eyerdot-
ter, läßt es unter beständigem Rühren über
Kohlfener warm aber nicht siedend werden,
nimmes ab und versüßtes mit so viel klar ge-
siebtem Zucker als genug ist; seihet recht
stark gekochten Caffee durch eine Serviette
hinein und rührt es durcheinander; gießt
dann in eine dazu gehörige zinnerne Büchse,
deren Deckel oben mit einem Griff versehen
ist;

ist; setzt dieselbe in das gefalzene Eis so tief als sie ist, dreht sie unablässig um; sieht öfters darnach, ob die Materie frieret und sich ansetzt; stößt das Angefetzte mit einem silbernen Löffel jedesmal herunter damit nichts an der Büchse vom Gefrorenen hängen bleibt; und durchrührts mit dem Löffel; so bald es die Consistenz wie Topferleim hat, ist's fertig. Es wird in kleine Gläser zur Tafel gegeben und mit einem Theelöffel gegessen.

56. Eingemachten Weißkohl.

Kleine voneinander geschnittene Kohlköpfe daraus das Harte geschnitten ist, werden nicht weich sondern nur etwas übergesocht, dann warm in ein hölzern Gefäß gethan, Kümmel Dill und Salz vermischt dazwischen gestreut und Salzwasser drüber gegossen. Man beschwert's etwas, und läßt's stehen bis es sauer ist. Zu diesem Kohl braucht man nur halb so viel Fett als zum gehobelten.

57. Eingemachte Essigpflaumen.

Gute Pflaumen, werden mit scharfen Weinessig übergossen, Tag und Nacht geheizt; Wann der Essig abgegossen ist, werden die Pflaumen eine halbe Stunde abgetrock-

tröcknet. Zu einem Mößel des abgegossenen Essigs wird ein halb Pfund Zucker gethan, damit gesotten und gut abgeschäumt, dann heiß über die Pflaumen gegossen und gut abgekühlt ehe die Gefäße verbunden werden.

58. Dauerhafter Englischer Senf.

So viel gedörreter und ganz klein gestoßener Senf, als man mit einem Mößel Essig naß machen kann, wird zu einem nicht zu dicken oder dünnen Brey gut durcheinander gerührt; man thut, daß er gehen kann, einen Löffelvoll gestoßenen Zucker, nebst etwas Pfeffer und ein, zwey bis drey mal durchschnitten Stück Ingber dazu, rührt's alles durcheinander; thut's in einen irdenen Topf auf dessen Boden zuvor eine Zwiebel gelegt ist und läßt's wohlverwahrt an einem kühlen Ort vier Wochen lang stehen, so ist er gut.

59. Kirschmus.

Die von den Stielen gepflückte reife Kirschen werden in einem Kessel übers Feuer gesetzt. Wenn der Saft davon abgefüllt ist, werden sie vollend weich gekocht, dann durch ein Sieb gerieben, daß die Kerne davon kommen; darnach wird der Mus so lange gekocht bis er ganz dicke ist, und mit ein wenig Nelken gewürzt. Wenn man dies Mus

K
lan

lange verwahren will, so muß man den Saft nicht davon nehmen.

60. Birnen mit Senf.

Winterbirnen so unverletzt sind, kocht man so eben gar aber nicht zu weich; dann werden sie voneinander gesetzt, und wann sie kalt sind legt man sie in eine Lonne und gießt die, mit klein gemahlten Senf stark angerührte Brühe drüber in der sie gekocht wurden; so halten sie sich den ganzen Winter.

61. Eingemachter Spargel.

Den gepuften Spargel kocht man einmal über, legt ihn in ein Zuckerglas oder in einen irdenen Topf, und gießt so viel geschmolzene Butter drüber, daß derselbe damit bedeckt ist.

62. Eingemachte indianische Kresse.

Die Saatknoffen gedachter Kresse, macht man zwischen den Gurken ein.

63. Spargel einzumachen.

Schön ausgewachener gepufter Spargel, wird wann er gewaschen ist Bundweis gebunden, in ein irden Gefäß in Wasser nur ein-

einmal wie ein weich Ey aufgefotten: wann das heiße Wasser abgegossen ist, wird kaltes Brüder gegossen. Man läßt zerlassen Schmalz in den Hasen bis zum Stehen gerinnen, und legt den Spargel darauf, damit er den Boden nicht berührt; über denselben wird wieder zerlassen Schmalz, wenns bald stehen will, gegossen, daß derselbe überall bedeckt ist. Wann der Hasen mit Leder zu gemacht ist, setzt man ihn im Keller auf ein Brett, aber nicht auf die bloße Erde. Nach einem Monat wird das Schmalz davon genommen und der Spargel wie vorhin mit frischem Schmalze eingemacht. Nachher kann man nach Belieben zum Gebrauch davon nehmen. Der Spargel kann auch eben so in gesalzener Butter eingemacht werden. Er bleibt Jahr und Tag gut.

64. Trocken eingemachte Pomeranzen- und Citronen-Schalen.

Die Früchte werden in frischem Wasser so lange gefotten, bis sie wegen der Zartheit des Fleisches, wenn man sie mit einer Nadel aufhebt, wieder abfallen. Der Zucker muß, damit er recht eindringen kann, vorher mit vielem Wasser vermischt, zu einem hellen Syrup gekocht werden. Von den Pomeranzenschalen, nimmt man mit einem sub-

tilen Messer die gelbe Haut ab, theilt die Schaale in Viertel und legt sie in frisch Wasser, siedet sie dann in nicht zu scharfer Lauge von eichner Asche, so lange, bis sie aufschwellen und schaumig werden; dann siedet man sie in frisch Wasser um den Laugengeschmack davon zu bringen, und läßt sie zwischen Tüchern trocknen; in einem wohl glasureten Geschirr eingelegt, wird der gut geläuterte Zuckersyrup siedend drüber gegossen. So verfährt man damit sechs bis sieben Tage Morgens und Abends. Man muß viel solches Syrup dazu haben. Er darf aber nur allemal einen Sud thun ehe man ihn über die Pomeranzenschalen gießt.

65. Ueberzogne Quittenspalten.

Die in Viertel zerschnittene Quitten, werden in kalt Wasser gelegt; inzwischen wird Wein gesotten, worin die aus dem Wasser genommene Quitten gelinde gekocht, wieder herausgenommen, auf ein Brett gelegt und mit einem Tuch bedeckt eine Nacht hingestellt werden. Dann kocht man sie so lange in Zucker bis derselbe sie recht durchgegangen hat, doch nicht so weich daß sie zerfallen. Man setzt sie darnach bey einem warmen Ofen; bestreut sie mit durchsiebtem Zucker, läßt sie so lange, ehen bis der Zucker

ker brauf geschmolzen ist; kehrt sie um und bestreut sie auch auf der andern Seite; kehrt sie wieder um und bestreut sie, und das bey dem warmen Ofen so lange, bis kein Zucker mehr brauf haften will.

66. Trocken eingemachte Weintrauben.

Wenn die Trauben noch ganz hart sind, werden sie mit einer Nadel gestochen und in siedend heiß Wasser abgebrüht, aber ja nicht gekocht. Darnach läßt man sie in kaltem Wasser zwey Tage lang liegen, so zieht sich die Säure aus. Wann das Wasser davon abgelassen ist, legt man sie in geklärten Zucker; gießt denselben alltäglich ab und siedet ihn so dick daß er spinnt, und das so lange bis er nicht mehr dünne wird. Dann legt man sie zuletzt in stark oder zum Spinnen gekochten Zucker, läßt sie zwey oder drey Tage drein liegen; nimmt sie dann heraus und läßt sie trocken werden. Die Trauben müssen aber an den Stielen bleiben.

67. Pomeranzenschalen einzumachen.

Aus denen in Viertel geschnittenen Schalen, macht man das Weiße ganz heraus und legt sie alltäglich in frisch Wasser 8 Tage lang; alsdann werden sie gekocht bis sie ein wenig weich werden. Thut sie darnach in Zuckergläser; kocht Zucker recht dicke, und

gießt ihn wann er etwas abgekühlt ist drüber; nach 4 Tagen wird der Zucker abgossen; wieder dick eingekocht; dann über die Schalen gegossen, und damit so lange verfahren, bis der Zucker nicht mehr dünne wird, sonst schimmelts und verdirbt.

68. Eingemachte Quitten.

Zwey Pfund guter Zucker, wird mit $\frac{1}{2}$ Nösel Wasser gekocht bis er klar wird: wann er durch ein Haartuch in ein ander Becken gegeben ist, werden so viel geschälte und mitten durch geschnittene Quitten drein gethan, daß sie eben davon bedeckt sind und aufs Feuer gesotten bis sie weich werden wollen. Wann sie auf eine irdene Schüssel gethan sind, werden sie zugedeckt, damit der Dampf drein bleibt. Indeß wird der Zucker noch etwas gesotten und dann abgekühlt; nachdem die Quitten mit Nelken und Zimmet besteckt sind, werden sie in Zuckergläser gelegt, die abgekühlte Brühe wird drüber gegossen, auch selbige so oft sie wässert wie vorher gekocht und wieder aufgegossen. Man verwahrt die Gläser im Keller.

69. Eingemachte Apricosen und Pfirschen.

Ueber geschälte und ausgekernte Pfirschen, wird der abgeklärte und ein wenig stark

stark gefochte Zucker, warm gegossen. So oft er dünne wird, muß er gefocht und kalt aufgegossen werden.

70. Eingemachte Kirschen.

Von den schönsten großen schwarzen Kirschen, werden die Stengel halb abgeschnitten; in einem Kessel mit klar gestoßtem guten Zucker bedeckt, und zwey Löffel voll Wasser dazu gegossen, einmal aufgekochten; geschwind vom Feuer und eine Kirsche nach der andern heraus genommen. Mit den Stielen in die Höhe gestellt, läßt man sie auf einer Schüssel erkalten. Indes läßt man die Brühre sieden, bis sie nicht mehr auf dem Teller läuft wann man etwas davon drauf thut, und gießt sie abgekühlt, auf die in Gläser gelegte Kirschen. Wann die Brühre zu knopp fallen sollte, muß man im Sieden mehr Zucker dazu thun.

71. Reife Weintrauben mit Most eingemacht.

In guten hellen, siedenden und ganz abgeschäumten Most werden die schönsten gesäuberten Muscatellertrauben überwellt und gleich wieder heraus genommen. Wenn sie auf einer Schüssel behutsam ausgelegt und abgekühlt sind, wird indes der Most mit 1

Pfund Zucker aufs Quartier, bis er dick wird gesotten und durch ein Haarruch geseiht, und über die in Gläser gelegte Trauben abgekühlt aufgegossen, und dann wie die übrigen eingemachte Sachen aufbewahrt.

72. Schwarz eingemachte Welsche Nüsse.

Spätestens, werden am Johannisabend die Nüsse abgenommen, mit einem Pfriem, fünfmal creuzweis durchstoichen, täglich in frisch Wasser 9 Tage lang gewässert, dann so lange als ein hart Ey in einen Topf mit Wasser gesotten, nachher mit Nelken und Zimmt in die Löcher besteckt, wann sie zuvor auf ein rein Tuch gelegen haben und vom Wasser etwas getrocknet sind, dann in Gläser gelegt und geläuterten Zucker oder Honig drüber gegossen. Wann der Zucker 2c. wäsfert, wird er abgeseiht und wieder dick gesotten.

73. Eingemachte Johannisbeeren.

Reife, schöne Johannisbeeren, werden von den Stielen gepflückt in geläuterten Zucker so lange als ein hart Ey gesotten und geschwind heraus genommen. Wann der Zucker dick gekocht und abgekühlt ist, wird derselbe über die Johannisbeeren im Zuckerglase

glase gegossen, und wenns wässert, wie bey den andern eingemachten Sachen verfahren. Wann man die Beeren an den Stielen lassen will, müssen die größten Stengel dazu genommen, aber nur sehr wenig gesotten werden. Uebrigens verfährt man wie mit den abbeerten.

74. Hambutten-Zucker.

Die von Kernen, Stielen und Blumen gesäuberte Hambutten, werden im Keller gesetzt bis sie mürbe sind, dann klein gerührt durch ein Haarsieb getrieben. Mit eben so viel durchsiebten Zucker als Hambutten sind, werden sie durcheinander gerührt, in einem Glase bewahrt. Dieser Zucker ist überaus gut wider den Stein.

75. Kleine eingemachte Gurken.

Wann sie etliche Tage eingesalzen sind, werden sie im geläuterten Zucker gar gekocht und ausgelegt. Nachdem der Zucker bis zum Spinnen gesotten und wieder abgekühlt ist, wird er über die Gurken gegossen, und wenn er wässert wieder abgesotten.

76. Ohngekochter Johannisbeersaft.

Abbeerte reife Johannisbeeren, werden mit den Händen ganz entzwen gedrückt,

und der Saft durch einen nicht zu besten leinenen Sack gewungen. Wann der Saft zwey Tage lang an einem nicht zu kühlen Orte im Glase gestanden hat, wird er durch ein dichter reinentuch geseiht, und wann er wieder zwey Tage lang gestanden hat, läßt man ihn wieder ablaufen, und das thut man so oft bis er recht hell und klar wird. Zu einem Maßel des Safts, wird darnach 1 Pfund zerstoßener und geseibter feiner Canarienzucker gerührt, bis er ganz geschmolzen ist. So läßt mans wieder zwey Tage stehen, und wenn sich trübt, wieder durchs Tuch laufen bis es klar wird. Dann wirbs gut aufbewahrt.

77. Faßkirschen.

Ein klein recht dicht gemacht Faßchen, wird schichtweis mit den besten Kirschen deren Stengel kurz abgeschnitten sind, und mit fein pulverisirten Zucker gefüllt. Während dem muß das Faß öfters gerüttelt werden damit die Zwischenräume angefüllt werden. Zu ein Faß von 6 bis 7 Quart braucht man 4 Pfund Zucker, auch in kleine Stücke gebrochnen Zimmt und Nelken von jedem 1 Quintchen. Man läßt das Faß 14 Tage lang offen stehen. Nach einigen Tagen geraten die Kirschen in heftige

ge

ge Gährung weßwegen es täglich einigemal gerührt werden muß. Nach 14 Tagen wird das Faß zugespundet. Diese Kirschen schmecken fast als wären sie mit Branntwein eingemacht. Es ist besser, wenn der Zucker vorher dazu geläutert wird, und wann die Kirschen damit übergossen sind, muß das Faß so gleich verspundet und verpicht werden damit keine Luft dazu kommt. Aber alle Tage muß einmal das unterste des Fasses zu oberst gekehrt werden. Wann das Faß angebrochen wird, ist's besser, daß man die Kirschen in mehrere Gläser schlägt und aufbewahrt.

78. Eingemachte Rüben.

Die gepuzte und auf dem Gurkenhobel geschnittene Zeltauerrüben, macht man ein, indem man zu unterst des Hafens Kümmel und Salz streut; darüber eine Lage gehobelter Rüben legt, und drüber wieder Kümmel und Salz streut: und so wechselweis fortfährt bis das Gefäß voll ist wann man die Rüben fest eingedrückt hat. Nachdem man so viel Wasser dazu gegossen hat daß die Rüben davon bedeckt sind, sonst werden sie roth, legt man ein Tuch drauf und auf diesem ein Brett, und beschwert's mit einem Stein. Man stellt das Gefäß in eine warme Stube. Nach vier Tagen kann man schon von diesen Rüben zum Verspeisen brauchen.

79. Erbsensaft.

Recht zeitige, ausgebrochene grüne Erbsen, werden in leinwandne Säcke unter die Presse gelegt und rein ausgepresst. Wann der Saft durch ein Haarsieb gelaufen ist, wird er nachher durch Löschpapier filtrirt. Wann derselbe etliche Tage in der Sonne gestanden hat, ist er fertig.

80. Unreif eingemachte Weinbeeren.

Wann die Weinbeeren ein wenig milde werden, pflückt man sie ab, wäscht sie, schlägt sie in ein Sieb, und wenn das Wasser davon rein abgelaufen, schüttet man sie in einen glaurten Hafen oder Glase; siedet guten Wein-ssig, läßt ihn dann überkühlen, gießt ihn auf die Weinbeeren und beschwert. Man muß sie an einen kühlen Ort setzen auch oft nachsehen, daß sie nicht anlaufen. Sie werden im Winter zum Kochen gebraucht.

81. Niedersächsischer Weißkohl.

Wann der Kohl auf dem Kohlhobel geschnitten ist, wird er mit Kümmel und Salz gemischt in große Fässer vest eingestampft. Der sich sammelnde Saft wird abgefüllt, und wenn das Gefäß voll ist, wird der Kohl
mit

mit einem Tuch bedeckt; man belegts mit einem Boden, beschwert's stark, und läßt stehen bis es genug vergähret und sauer geworden ist.

Der so genannte Hannöversche Sauerkohl, wird mit einem Messer rautenförmig geschnitten, und wie vorhin, aber in ein mit Sauerteig ausgeschmiert Gefäß eingemacht.

82. Traubensaft.

Die allerschönste rothe und weiße Beeren, werden, wenn Nachmittags die Sonne am heißesten scheint, abgepflückt; man läßt sie auf Tücher über einen Tisch oder Gitter gebreitet, auf einem Boden wo Luft und Wärme zugleich durchgeht, 14 Tage lang austrocknen und welken. Im Fall die Sonne nicht scheint müssen selbige in einen laulich warmen Ofen gesetzt werden. Wann sie etwas gedörrt sind, werden die Kerne mit den Händen aus den Weinbeeren gedrückt; dann werden sie in einen Kessel aufgefotten, gut umgerührt, geschäumt und rein abgelenkt; wann der dritte Theil eingekocht ist und der Saft dicke wird, läßt man das Feuer nach und nach ausgehen; dann läßt mans durch ein Haarsieb oder grob Leinwandtuch laufen, und drückt aus den Hülsen mit dem hölzernen Löffel alle Kraft

Kraft aus. Darnach wird der Saft noch einmal übers Feuer unter beständigen Umrühren so gesotten daß er vollkommen gar wird. Damit er nicht den Geschmack vom Kessel bekömmet, muß er so gleich in mehrere Geschirre ausgegossen werden; wanns bald kalt ist, wirds in steinerne Töpfe gethan, und nachdem sie 4 bis 6 Tage offen gestanden haben, schneidet man Papier nach Größe oder Weite der Töpfe und klebt es am Saft an. Findet man das Papier schimmlich oder verdorben, so klebt man ein anders drauf, und das thut man so lange als sich noch Schimmel oder Feuchtigkeit findet. Er wird sich wohl halten, wann nur die Trauben gnugsam gesotten sind, sonst muß man den Saft noch einmol auffieden, und dann wie vorhin bedecken.

83. Eingemachte englische Champignons.

Den Champignons wird die Haut nur abgezogen und das untere Rauhe dran gelassen; darnach werden sie in Wasser mit etwas Pfeffer, nur einmal aber nicht zu stark aufgesotten; wann das Wasser abgegossen ist, läßt man sie in einer Schüssel erkalten; thut sie in Gläser oder in ein steinern Geschirr, gießt guten Weinessig und Provençeröl dran,
thut

thut Salz und Pfeffer dazu, und bewahrt
an einem kühlen Ort.

84. Ungekochter Johannisbeersaft.

Aus recht reifen Beeren wird der Saft
ausgepreßt; in ein Glas gethan an die Son-
ne gesetzt; man thut zu jedem Quartier vom
Saft, drey oder 4 Löffelvoll Zucker, so wirt
sich alles Unreine in die Höhe, welches aber
geschwind abgenommen werden muß, daß
es nicht wieder fällt, weil sonst der Saft von
keiner Dauer ist. Wenn beyh Abnehmen
der Unreinigkeit gut acht genommen wird,
bleibts über ein Jahr gut.

85. Eingemachte Brechbohnen.

Die ganz dünne Bohnen die noch keinen
Faden haben, werden oben und unten abge-
schnitten, einmal aufgekocht. Wenn sie
wieder erkaltet sind werden sie in Gläser ge-
thun, worauf mit Salz gekochter und wieder
abgekühlter Essig, Baumöl und Pfeffer ge-
geben wird. Man giebt sie zum Braten.

86. Nürenberger Gurken.

Stielblange und noch kleinere Gurken,
werden von der Blume und dem Stiel so ge-
reiniget, daß die Spitze mit fortgeht. Wann
sie

sie 4 bis 6 Stunden lang in frisch Wasser gelegen haben, werden sie auf ein Tuch getrocknet. Mit viel Salz und Pfeffer gemischt, schwingt man sie in einer Wolle, bis das Salz zu schmelzen anfängt; dann legt man sie schichtweis und zwar mit viel Fenchel der noch kleine junge Knospen hat, in Eßäfer ein; gießt aufgekochten und abgekühlten Weinessig drüber; giebt gut acht darauf daß sie nicht anlaufen, und sie dauern ein ganz Jahr. Wer sie versenden will, muß sie in kleine Tönnchen einmachen, fest verschlagen, und täglich das Oberste zu untermst kehren lassen.

87. Eingemachter Spargel.

Wenn der Spargel im Sud ein wenig aufgequollen ist, thut man ihn in so viel geläuterte Butter, daß er damit bedeckt wird. Wann die Butter steht und erkaltet ist, bedeckt man das Geschirr mit Leder, und versetzt nach einem Monat die Butter, indem man sie schmelzt, wieder aufgießt, und wie vorhin bedeckt.

C. Mancherley nützliche Künste der Koch- und Haushaltungskunst.

1. Fleisch in Sommer für Würmer zu bewahren.

Flöhekrautblätter zu eingesalzenem oder geräuchertem Fleische gelegt, verhindert. Oder mit zerknirschem Coriander und Essig das Fleisch eingerieben. Oder in frische Brennesseln eingewickelt. Oder mit Melissenwasser besprengt.

2. Chocolate zu machen.

Gerösteter und von der äußersten Schale gereinigter Cacao ein Pfund wird in einem warmen Mörser ganz klein gestoßen; daraus wird mit $\frac{1}{2}$ Pf. feinem Zucker, 2 Stück Vanille und 2 Loth gestoßenem Zimmt eine Masse gemacht und in Rollen oder Tafeln formirt. Von dieser Chocolate nimmt man auf 2 Personen $\frac{1}{4}$ Pfund, kocht sie nachdem man sie dick oder dünne haben will, in mehr oder weniger, zuvor eine halbe Stunde lang gekochtem Wasser; schlägt 3 Eyer drein, läßt sie damit nicht zu lang und nicht zu kurz aufkochen, daß sie weder zu dick noch zu dünne wird.

wird. Sie kann auch statt dem Wasser mit Wein gefotten werden.

3. Der Milch einen Mandelgeschmack zu geben.

Die Borke von den jungen Reifern, oder die zarten Blätter des Pfirsichbaums, mit der Milch gefotten, geben derselben den Mandelgeschmack.

4. Chokolade-Pulver.

Man mischt 8 Loth pulverisirten Reis, 4 Loth Aronswurzel, 16 Loth Speiszucker und 2 Loth Zimmt durcheinander und läßt durch ein Haarsieb laufen, so ist es ein fein Pulver, welches man mit Milch und Eyer wie andere Chokolade kocht.

5. Spanische Chokolade.

Man röstet $1\frac{1}{2}$ Pfund gereinigten Cacao nicht so braun wie Caffee, sondern nur bis die Schale abgeht. Wanns auf der Caffemühle gemahlen ist, wirds in einem auf Kohlen stehenden eisernen oder messingnen Mörfel, mit dem Löffel anfänglich wohl umgerührt, darnach stößt mans bis der Cacao zu einem Teig wird. Gestosener oder auf einem Reibeisen geriebener feiner Zucker $1\frac{1}{2}$ Pfund, wird

wird mit 1 Stange ganz klein zerschnittener Vanille, desgleichen mit zu Staub gestoßnem Gewürze, als Nelken mit Köpfen, und Cardemom jedes 1 Loth, ausgebissenen Zimmt $1\frac{1}{2}$ Loth, 15 Tropfen Del de Cedro, und $\frac{1}{2}$ Loth Muscatenblumen, untereinander gemischt und wohl durchrieben; davon wird die Hälfte zu den Cacaobohnen in den Mörsel gethan, auf Kohlen eine halbe Stunde lang warm gesetzt, bis es bligt wird; dann wird auch die übrige Hälfte noch zu dem Cacao gethan, und $\frac{1}{2}$ Stunde lang gestoßen, bis es ein Teiglein wird, wovon 4 bis 8 Loth in warm gemachte blechernen Formen hinein gewogen werden: man klopft mit dem Blech, so fließts, und wenns erkaltet, ist das Pfund einen Ducaten werth.

Die Chocolate wird noch kostbarer, wann man statt der Gewürze, das Del derselben, nebst 3 Gran in Zucker und Rosenwasser abgeriebener Ambra grisea, $\frac{1}{2}$ Loth Confect. compl. Alkermes, dazu nimmt, als 5 Tropfen Zimmtöl, 4 Tropfen Macisöl und 4 Tropfen Cardemomöl, welches aber unter den Delen feurig wird.

6. Chocolate mit Wasser zu kochen.

So viel Laffen Chocolate als man haben will, nimmt man von der geriebenen

§ 2

Choco

Chocolade halbe Chocoladentassen Köpfe voll, thut sie in die Kanne und gießt eben so viel ganze Köpfe voll siedend Wasser drauf, rühret auf den Kohlen stetig um, bis die Chocolade schäumt; man nimmt den Gösch mit dem Löffel ab, thut davon in jeder Schale über die Chocolade und hält eine glühende Schaufel über den Gösch, daß er oben braun wird und stehen bleibt.

7. Chocoladen Butter.

Man brennt ein Pfund Cacaobohnen gelinde bis sie sich abschälen, stößt sie im heißen Mörser und arbeitet so lange bis sie wie Bren fließen. Hiezu wird heißes Wasser gegossen, und mit dem Stämpfel wohl durcheinander gerührt. Wanns steht und kalt geworden ist, schwimmt eine Fettigkeit oben auf, die man abnimmt und besonders verwahrt. Zu dem übrigen Saß setzt man ohngefehr so viel frische Butter als die vorige abgenommene Fettigkeit beträgt, vermischt mit Zucker, so bekömmet man davon noch eine gute Chocolade. Die abgenommene Chocoladenbutter kann man statt des besten Wundbalsams gebrauchen, sie auch statt einer Labung einnehmen, und den Speisern damit einen Chocolade Geschmack geben.

8. Mos,

8. Moscovitische Chocolade.

Gerstengraube wird in einem Tiegelf
braun gebrannt, zum zartesten Pulver gesto-
fen und gesiebt; darunter wird gestoßener
Zucker, gestoßener Zimmt und Nelken so
viel als zum Chocolade Geschmack erforder-
lich ist, gemischt. In ein Quart gesottener
Milch, werden 4 Eyerdotter gerührt, und
das Eyweiß wird besonders zu starken
Schnee geschlagen. In der siedenden
Milch wird so viel als zur Chocoladen Dicke
nötig ist von obigem Pulver, (welches sehr
leicht quillt, indem man es auf dem Feuer ein
wenig aufgriebeln läßt,) aber stets sehr stark
hinein gequirlt, daß es einen dicken Schaum
gibt, wozu man zuletzt, indem man es nur
noch ein wenig am Feuer läßt, das geschla-
gene Eyweiß auch hinein quirlt.

9. Mandelmilch.

Zu 1 Pfunde süßer Mandeln, stößt man
12 bis 15 Stück bittere Mandeln mit ein
wenig Wasser ganz klein; mit gereinigtem
Zuckerwasser, reibt man die Mandeln noch
etwas ab, und preßt sie durch eine Serviette,
so erhält man eine sehr concentrirte Mandel-
milch, welche man in einer messingnen Pfan-
ne bis zur Consistenz eines dicken Safts ein-
kochen läßt. Mit diesem Saft macht man

augenblicklich Mandelmilch, indem man nur etwas davon, in einem Glase mit frischem Wasser abrührt.

10. Capuziner Caffee.

Wann der Caffee wie gewöhnlich gekocht ist und sich gesetzt hat, wird er abgeseigt, mit Sahne, Zucker und Gewürz nach Belieben versetzt. Indes man ihn auf den Kohlen wieder aufkocht, zerschlägt man auf 1 Quart, das Weiße von 3 Eiern besonders, mengt darnach den Dotter drunter, gießt den kochenden Caffee, indem mans wie die Chocolate beständig quirrt, dazu hinein, so ist's fertig.

11. Ordinaire Chocolate.

Man bearbeitet und würzt wie No. 5. Cacao 1 Pfund, wohlgerbstetes Gerstemehl eben so viel und $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker.

12. Trockne Wallnüsse zu schälen.

Die ausgebrochne Kerne, werden in warm Wasser geweicht, bis sie sich gleich den frischen schälen lassen. Man ist sie dann mit Salz oder Zucker.

13. Champignon-Pulver.

Zu 8 Loth gut getrockneten Champignons werden 2 Loth abgeschälte klein geschnittene getrocknete Rockenbollen, 4 Loth weißer Pfeffer, 4 Loth trockner Majoran, 4 Loth Trüffel, 1 Loth Muscatennuß eben so viel Muscaten Blüte und Nelken, 4 Loth getrocknete Artischockenboden, 8 Loth gedörrte Spitzmorcheln und $\frac{1}{4}$ Loth Basilicum, alles getrocknet und gestoßen, genommen, und 3 bis 4 mal durch die Pfeffermühle zum zartesten Pulver gemahlen und gemischt, wovon nach Belieben zu den Speisen genommen wird; ihnen den verlangten Geschmack zu geben.

14. Contentement.

Zu abgeschälten, klein gestoßenen Mandeln, gießt man ohngefähr 1 Quart siedende Milch und läßt miteinander kochen. Wann es in einem andern Geschirre abgeseigt ist, und Citronenschalen, Zimmt und Zucker nach Belieben darein gethan worden, läßt mans wieder kochen bis sich der Geschmack aus dem Gewürz gezogen hat; gießt hernach in die Kaffeeanne und quirlet 4 Eyer dotter, wie bey der Chocolate drein.

15. Caffee mit Eyerdotter.

In den gemahlten Caffee rührt man einen Eyerdotter ein, bis der Caffee wieder trocken ist. Man thut ihn in die Kanne, gießt Wasser drüber so wie man ordinären Caffee macht, setzt ihn zum Feuer, und nimmt, wenn er zu schäumen anfängt, den Schaum davon ab, läßt ihn noch ein wenig kochen und gießt ihn vom Saß ab, so ist er schön hell.

16. Limonade à la Reine.

In ein Glas von ohngefähr 1 halb Quart, schlägt man 2 Eyerdotter und thut ein wenig Zucker dazu; gießt nach und nach frisch Wasser hinein und rührt's durcheinander bis die Dotter zergangen sind, so ist's fertig.

17. Nüsse frisch zu erhalten.

Man streut in einen neuen Topf zuerst eine Lage Weinblätter, darauf wird eine Lage Nüsse, wieder Weinblätter, dann Nüsse, und immerfort so schichtweis bis das Geschire voll ist, gethan, welches wohl verbunden an einen kühlen und trocknen Ort aufbehalten wird. Oder, man thut in einem Fasse eines Gliedes tief nassen Sand, legt die grünen Nüsse so wie sie vom Baum genommen sind, dicht aneinander darauf; darüber gießt man

man Wasser das nur so viel gesalzen ist das man es merkt, bis der Sand ganz naß wird, schüttet wieder Sand drüber, darauf wieder der Nüsse und das so lange wechselweis bis das Faß voll ist, und zuletzt die Nüsse mit Sand gedeckt sind; darauf wird dann ziemlich viel Salzwasser geschüttet, und das Faß mit einem Boden oben zu geschlagen. Man kann auch ander Obst auf diese Art in Sand einmachen und frisch erhalten.

18. Kirschen über Winter frisch zu erhalten.

Ein Stück Erlenholz, wird vom Brunnenmacher mit dem großen Bohrer durchbohrt; wann an einem Ende das Loch mit einem Zapfen aufs genaueste verspundet ist, wird die Röhre mit frischen Kirschen gefüllt; alsdann wird auch das andere Ende aufs besteste verspundet, das weder Luft noch Wasser eindringen kann. Nun wird die Röhre wenigstens ein Klafter tief in frisch Wasser so eingesenkt, das sie den Boden nicht berührt, und bleibt bis in der Mitte des Winters darin liegen. Wann die Röhre darnach eröffnet wird, werden die Kirschen so schön, als ob sie allererst vom Baum gepflückt wären, gefunden werden.

Eben so kann man auch, so wohl Pflaumen und ander Steinobst, als auch Birnen

und Aepfel erhalten, wenn man sie in große Fässer einschlägt, und diese wie vorhin ins Wasser senkt.

19. Früchte grün und frisch zu erhalten.

Man schneidet einen frischen Kürbis mitten voneinander, macht in dessen Mark solche Löcher, worin man Feigen, Pflaumen und dergleichen mit ihren Stielen einlegen kann, ohne daß eine Frucht die andere berührt. Beide Theile des Kürbis werden dann wieder zusammen gelegt und so verbunden, daß keine Luft hineindringen kann. Den Kürbis hängt man an einen schattigen Ort auf, wo er vor Feuer und Rauch sicher ist.

20. Welsche Nüsse über Winter frisch zu erhalten.

Die ausgesuchtesten und schwersten Nüsse, thut man in eine Schachtel, und gräbt diese Ellen tief in die Erde. Sie erhalten sich recht gut, daß man sie schälen kann.

21. Citronen Orsade.

Der Saft von 8 Stück gut ausgepressten Citronen, und die auf Zucker abgeriebene gelbe Schale von 2 Citronen, wird nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, bey gelindem Feuer zum Saft

Saft gesotten, dann durch ein wollen Tuch geseiht in einem Glase an einem kühlen aber nicht feuchten Ort oder im trocknen Keller aufbewahrt, wo er ein gnnz Jahr gut bleibe. Wann man von diesem Saft einen Eßloffel voll unter ein halb Quart frisch Wasser gießt, so giebt's eine gute Limonade.

22. Große Kettige zu ziehen.

Auf den im Frühling, drey Fuß tief umgraben, mit Schaafmist gut durchmisteren Beeten, macht man Löcher zwey Zoll tief und einen Fuß breit voneinander, legt dann in jedem loche, zwey aufgequellte Kettigbrüner; wann sie aufgehen, zieht man das geringste davon aus. Weil der Kettig im Fortwachsen mehr über sich als in das Land treibt, so muß man ihn zum öftern mit Erde überschütten gleich einem Maulwurfshaufen; ihn wohl feucht halten und das Kraut obenher doch nicht bis ans Herz immer weg schneiden. Durch dies Mittel bekömt man Kettige die etliche Pfunde wiegen. Im Winter und feuchten Wetter, wächst der Kettig mehr in die Dicke und in Wurzel, wird auch viel schmackhafter und zarter als sonst.

23. Weintrauben lange frisch zu erhalten.

Die Beeren müssen nicht zu dick noch zu zeitig seyn; bey trockenem und stillem Wetter, bey heiterem Sonnenschein, und im abnehmenden Mond abgelesen, zwey und zwey Trauben mit den Stengeln an einen Faden gebunden und an einen trocknen und lüftigen Ort, so daß sie einander nicht berühren, aufgehangen werden. Am besten werden sie aufbewahrt in großen Fässern, wann sie, wie vorhin gesagt, an, in der Sonne befestigten Stöcken aufgehangen werden, ohne sich zu berühren. und die Fässer dann allmählig mit Hirse voll gefüllt werden, so bleiben sie bis Ostern und länger gut. Man kann sie auch in trockne Feigenblätter eingewickelt, lange erhalten.

24. Vortreflicher Salat.

Den Salatsaamen darf man nur in Eisonenkerne hinein stecken, und diese dann säen. Auch wird der Salat lieblich, wenn man denselben die ersten Stengel abbricht, weil selbige noch nicht gnugsam gezeitiget, und daher von gar zu wiederlichem Geschmack sind.

25. Hünereyer lange Zeit zu
conserviren.

Wann man jedes frische Ey in Del tunkt
und aufbewahrt, so erhalten sie sich sehr
lange.

26. Probe der Ribizeyer ob sie frisch
sind.

Man legt die Ribizeyer in eine Schüs-
sel voll Wasser, die, welche oben schwimmen
taugen nichts, die aber zu Grunde gehen
sind frisch.

27. Eyer im kalten Wasser zu sieden.

Man legt die Eyer in den Topf, gießt
Wasser drauf, thut ungelöschten Kalk drein
und deckt den Topf zu, so sieden die Eyer.

28. Flügelwerk bald mürbe zu machen.

Ehe mans abthut, gießt mans eine Bier-
tel, oder halbe Stunde zuvor, einen Löffel-
voll Weinessig ein, und jagts brav herum,
schlachteis und henkts in den Schorstein auf, so
wirds den Abend oder den Morgen sehr gut
und mürbe. Sonst wird auch alles Fleisch
was man bald mürbe haben will, einige
Stunden in ein Tuch geschlagen, in die Erde
gegraben und so mortificiret.

29. Das Geflügel einzukochen.

Zunge gezupfte, ausgeweidete und halb gar gekochte Tauben, werden ein wenig gesalzen, und so viel weißer Essig drüber gegossen, daß das Geflügel damit bedeckt ist. Wanns zubereitet werden soll, leget mans zuvörderst ein wenig in laulicht Wasser, welches die Säure des Salzes und Essigs auszieht. So wie das Geflügel allerley Art, werden auch die Hasen eingekocht und aufgehoben.

30. Den Wasservögeln den Fischgeschmack zu benehmen.

Die Materie dieses unangenehmen Geschmacks, hat hauptsächlich in dem Fett unter der Haut ihren Sitz. Man zieht also den Vogel die Haut mit samt dem Fett ab, spickt das Fleisch und bratet die Vögel, so ist der thranigte Geschmack gänzlich verschwunden.

31. Vögel und Fische zu mariniren.

Die ausgenommene Vögel werden halb abgebraten, mit klarem Gewürz eingestreut, schichtweis in ein Gefäß gelegt; dann halb Wein und halb Essig untereinander gegossen, ganze Nelken, Pfeffer, Muscatenblüthe, ein wenig

wenig Salz; auch Zwiebeln und Citronen in Scheiben geschnitten, nebst Lorbeerblätter dazu gethan, miteinander aufgekocht. Wann es kalt, wirds über die Vögel und etwas Del oben drauf gegossen; das Gefäß verspundet und täglich umgekehrt. Die Fische die man einmachen will, sie mögen seyn welcher Art sie wollen, werden ordentlich wie Fische gebacken und dann eben so wie das Geflügel marinirt.

32. Das Geflügel bey dem Todten
schmackhaft zu machen.

Ehe es geschlachtet wird läßt man dem Geflügel etliche Eßelvoll Essig in den Hals laufen; hält den Schnabel ein wenig zu; schlachtet und kochts, so wirds sehr schmackhaft seyn.

33. Allerley Vögelwerk einen Monat
zu erhalten, daß es nicht stinkt.

In einem ledigem Weinfasse, macht man ein paar Bretter, in welchen Nägel geschlagen sind, vest, hängt die Vögel darin so auf, daß keiner den andern berührt.

34. Petersilie in einer Viertelstunde
wachsend zu machen.

Petersilien Samen, der 24 Tage in Branntwein gebeißt ist, wird in ein Theil gutem

gutem Erdreich mit zwey Theile, Erbs; oder Bohnenstengelafche die vorher durch ein Sieb getrieben ist, in einer Schüssel wohl vermisch; der Samen drein gethan, und allgemach mit Regenwasser besprenget, so wächst die Petersilie lustig auf.

35. Krammetsvögel zum Winter zu bewahren.

Die gepflückte und ausgenommene recht frische Vögel, werden mit Wacholderbeeren und etwas gesalzenem Speck gefüllt, nur so viel gebraten, daß sie durchgehends heiß werden, man salzt sie, und wenn sie erkaltet sind, werden sie in einen steinernen Topf oder in ein eichen Tännichen, dessen Boden mit Wacholderbeeren und Salz bestreut ist, gelegt, und Wacholderbeeren dazwischen gestreut. Wann von der dazu geschmolzenen Butter, die größte Hitze abgegangen ist, gießt man so viel davon drauf, daß die Vögel ganz damit bedeckt sind. Man bratet sie dann gelegentlich oder braucht sie wie man will, dann sie bleiben, wenn man sie recht in acht nimmt, sehr lange gut.

Anstatt der Butter mit Salz, kann man die Vögel auch nur mit Wein übergießen und sie beschweren.

36. Lerchen viel Meilen weit zu verschicken.

Der Boden des Kästchens darin man die Lerchen verschicken will, wird mit frischer reifen Wacholderbeeren bestreut; den Lerchen sichtet man die Augen aus, weil in der kristallischen Augenfeuchtigkeit und in dem Gehirn die erste Fäulung entsteht; wickelt sie dann in Schreibpapier ein, weil das ungeleimte Papier hilt und das Fett schmelzt; drückt die Augenlöcher voll Wacholderbeeren, thut auf die Lerche auch ehe das Papier zugekniffen wird einige Beeren oben auf, setzt den Kopf der Lerche nach unten in dem Kästchen, und streut wann sie alle eingepackt sind noch so viel Wacholderbeeren drauf, daß der Deckel so eben zugemacht werden kann, bohrt einige Löcher drein und versendet sie wohin man will.

37. Auf andere Art.

Die Lerchen zehren unter den Federn be-
kanntermaßen gleich ab, sie müssen also ohne
gerupft nicht versandt werden. Man legt zu-
nächst des Kästchens worin sie versandt wer-
den sollen, trocknen Roggen, darauf eine
Lage Lerchen, doch so, daß sie sich nicht berüh-
ren; streut dann dazwischen und darüber wie-
der

ber Roggen, rangirt wieder die Lerchen wie vorhin drauf, und streut dazwischen und drüber wieder Roggen, und das so vielmal als nöthig ist; doch zuletzt muß Roggen oben auf kommen; so halten sie sich lange Zeit.

38. Magere Hühner in 24 Stunden fett zu machen.

Frische und ohne Salz zubereitete Butter, wird über Kohlen geschmolzen und wann sie nicht mehr heiß ist, davon Löffelweis den Hühnern in den Hals gegossen; so gleich werden sie vermittelst einer Ruthe in einem Behältniß durcheinander gejagt, daß sie sich erhitzen, und sich das Fett der Butter in Hühnerfett verwandelt. Nach etlichen Stunden wird diese Arbeit immer wiederholt, und man wird finden, daß dergleichen Hühner in weniger als 24 Stunden Zeit, fett und brauchbar gemacht werden.

39. Capaunen fett zu machen.

Capaunen die man mästen will, muß man die Federn am Kopf, unter den Flügeln und zwischen den Beinen ausrupfen. Man sßt sie dann in solche Maststiegen die so eingerichtet sind, daß jeder Capaun für sich allein so enge sßt, daß er sich nicht umwenden kann. Vorne ist nur für den Kopf
und

und Hals eine Oefnung dadurch er gefüttert wird, und hinten eine andere dadurch er sich entlaſtet. Es muß kein Licht zu ihnen gelassen werden als bis man sie füttert, welches Tages drehmal aber nicht zu stark und nicht eher geschieht bis der Kropf leer ist. Man füttert sie mit kleinen aus Haber: Gersten: oder Linsenmehl mit warmen Wasser angemachten Kügelchen, worunter man etwas Mohrrüben hackt; oder man giebt ihnen in Milch geweichte Semmelkrumen; oder sie werden auch mit Brod das in stark Bier geweicht ist, fett gemacht.

40. Daß man viel Eyer bekommt, und daß sie lange frisch bleiben.

Klein zerstoßene Schneckenhäuschen und Klebe, wird mit Wein angemacht und den Hühnern zu fressen gegeben, so legen sie viel Eyer. Giebt man ihnen Hanfkörner und Nesselsamen unter Klebe gemengt, so legen sie den ganzen Winter durch. Um sie zu gewöhnen an einen gewissen Ort zu legen, so legt man ein hölzern weiß gemahltes Ey, oder nur ein wie ein Ey formirtes Stück Kreide ins Nest.

Um die Eyer lange gut zu behalten, legt man sie in Klebe, oder Spru, oder in Hechsel, oder in Heu, oder auf Scroh auf ein

hölzern Lager im Keller, so daß kein Ey das andere berührt. Die Eyer die vom 2 ten Julii bis zum 8ten September gelegt werden, setzt man in einer guten Hand hoch trocknen Sägespänen, in ein Faß auf der Spitze so ein, daß sie sich nicht berühren; überdeckt diese mit trocknen Sägespänen einer Hand hoch, steckt wieder die Eyer so wie vorhin drein, und so verfährt man immer schichtweis, mit allen in gemeldeter Zeit gelegten Ethern, so bleiben sie lange, und die zu Ende des Augusts und Anfangs Septembers gelegte Eyer, fast das ganze Jahr gut.

41. Federvildpretz lange zu erhalten.

Auerhähnen, Fasanen, Repphühner, Haselhühner und Schnepfen, müssen zu diesem Zweck, frisch ausgeweidet, der Kopf abgeschnitten, der Leib rein ausgewischt und mit recht gedörren halb gequetschten Wacholderbeeren gefüllt werden, sonst schimmeln die Wacholderbeeren. Man legt die Vögel mit den Federn in einen Haufen Weizen oder Korn. Das Gerupfte muß man zuvor in ein leinen Tuch wickeln, und so legen, daß Eines das Andere nicht berührt.

42. Gänse geschwind und vortheilhaft zu mästen.

Man setzt sie am Tage des neuen Lichts auf — denn Erfahrung lehrt, daß die Gänse

se

se das, was sie im zunehmenden Monde zunehmen, im abnehmenden lichte an Fettigkeit wieder verliehren — und läßt sie bis auf den Tag des Vollmonds, von Haber, Mohr, rüben und was man ihnen sonst geben will so viel fressen als sie immer mögen. Sie fressen zwar in den ersten Tagen ziemlich eifrig, können aber nachher mit wenigem erhalten werden, darnach müssen sie allezeit etwas Futter vor sich haben, daß sie fressen können wenn sie wollen. Wenn man sie am Tage des Vollmonds, das ist nach 14 Tage schlachtet, wird man finden, daß sie nach Wunsch zugenommen und eine sehr merkliche Fettigkeit erlangt haben.

43. Gänse nach der Juden Manier zu mästen.

Die Juden sind bey ihrem Mästen der Gänse, besonders darin Meister, ihnen große Lebern zu machen. Eine junge Gans — denn die alten bleiben dürr und zähe — binden sie in ein Tuch — oder stecken sie in einen Sack, Korb, oder in ein ander Gefäß, daß sie sich nicht aufrichten kann, sondern immer auf eine Stelle hucken muß, und nur den Kopf heraus gestreckt hält; sie binden ihr aber die Augen zu und stecken ihr Erbsen in die Ohren, daß sie weder durch Sehen noch Hören zum Geschrey bewegt werden kann.

Drey mal geben sie ihr täglich einen Brey oder Suppe von Gerstenmehl gemacht, setzen ihr auch Wasser und Sand hin, daß sie es genießen kann. Und so mästen sie die Gänse, daß sie nicht nur groß und fett werden, sondern auch Lebern bekommen, die öfters über 5 Pfund wiegen.

Der Soldat mästet seine Gans auf eine andere Manier: Er macht in ein groß Hausbacken, oder Commisbrod oben, ein Dausmen groß Lochlein, schüttet Haber drein, gießt Bier drauf, und setzt es der Gans so vor. Indem sie den Haber heraus frisst, macht sie das Loch im Brod größer, und gewöhnt sich nach und nach das, durch das Biereingießen geweichte Brod zu essen, welches man immer mit Bier nachfeuchten muß. Wann in 14 Tagen das Brod aufgefressen ist, wird die Gans zum Schlachten auch tauglich seyn; zumal wenn man die bey No. 42. bemerkte Maßzeit in Acht nimmt.

44. Reyhüner lange zu bewahren.

Wann die Reyh- oder Haselhüner gebraten sind, werden sie mit Zimmt und Nelken bestreut, man läßt so viel weißen Wein als nöthig ist sieden und thut Zucker drein. In dem legt man die gebratene Hüner in ein klein ausgelauget Eichensäschen dicht beisammen; gießt

gießt den siedenden Wein drauf, und schlägt das Gefäß geschwind zu, daß kein Dampf davon geht. Man setzt es im Keller und läßt es erkalten. Wann das Gefäß alltäglich einmal gewälzt wird, bleibt alles ein halb Jahr gut. Anstatt des Zuckers kann man Pfeffer in den Wein mit sieden. Diese Rep, oder Haselhüner, können so für sich aus dem Faße gegessen, oder in Pasteten, Suppen oder andern Speisen zubereitet werden.

45. Geschwind geräuchert Fleisch zu machen.

Man löset so viel Salpeter, als man sonst Salz zur Einsalzung eines Stück Fleisches nimmt, in Wasser auf, und kocht das frische nicht zu große und zu starke Stück Rindfleisch langsam darin, indem mans oft umwendet, und zwar einige Stunden lang, bis alles verrauchet ist. Dann hängt mans nur 24 Stunden in den Rauch, und es wird dem besten geräucherten Hamburger Fleische am Geschmack gleich seyn. Man kann es zu allen Jahreszeiten in so kurzer Zeit verfertigen.

46. Gänse fett zu schoppen.

Die Gänse werden in einen finstern Ort und so enge gesetzt, daß sie sich nicht umwenden können. Man macht Nubeln, darunter

Hammer Schlag und wenns auch nur ein Stäubchen ist, genommen wird. Mit diesen schoppt man die Gänse 8 bis 10 Tage lang täglich 4 mal, und damit sie desto besser verzauen, setzt man ihnen in Wasser geworfenen Sand vor. Die übrigen Tage darf man sie nur täglich 3 mal schoppen.

47. Capaunen in kurzer Zeit fett zu machen.

Dem gut verschnittenen Capoun, sonst verdaut er nicht wohl, giebt man, ehe man ihn schoppt, 3 Gran vom Antimonio crudo, und giebt ihm so lange er mit Nudeln, von Gerstenmehl und Milch gemacht, geschoppt wird, nichts als Milch zu saufen; allezeit über den andern Tag, giebt man ihn unter andern eine Nudel, von der Masse, worin 3 Gran Antimonii crudi, 10 Gran Antimonii diaphoretic; und $\frac{1}{2}$ Quinthen Ziegelmehl gemischt ist. Sollte der Capoun dieses nicht verdauen können, so muß man die Nudel nur mit 4 bis 6 Gran Antimonii crudi, und etwas Ziegelmehl allein vermischen. Die Pouarden oder verschnittenen Hühner werden eher fett als die Hähne, es geschiehet aber in 10 bis 12 Tagen.

48. Wildpret einzusalzen.

Das beste weiße Salz wird gedörrt und zerstoßen, und jedes Stück, besonders um die Knochen damit eingerieben. Auf dem Boden des Gefäßes wird so viel von dem Salze gestreut, daß derselbe damit bedeckt ist, darauf wird eine Schicht eingerieben Wildpret gelegt; darüber streut man gröblich Salz mit etwas Salpeter, Coriander, Wacholderbeeren oder andern beliebigem Gewürze gemischt: und so verfährt man immer schichtweis bis das Gefäß gefüllt ist; läßt das Faß zuschlagen und kehrt's täglich einmal um.

49. Gutes Pöckelfleisch.

Zu einer Meße gedörrt und zerrieben Salz, wird der vierte Theil zerstoßener Salpeter genommen, und mit nicht zu viel gequetschten Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und etwas Rosmarin gemischt; damit wird der Boden des Fasses bestreut, und das, nur mit Salz, Stück vor Stück eingeriebene Rindfleisch, so dicht als möglich nebeneinander gelegt; darauf wird von dem zuerst gemischten Salze nach Proportion gestreut, darauf wieder eine Lage mit Salz eingerieben Fleisch gelegt, und so lange Schicht vor Schicht wieder mit dem Gemische bestreut, bis alles Fleisch hineingebracht ist. Dann wirds oben
 M 5 mit

mit einem Boden belegt und mit Steinen beschwert. Die Schraubenfässer sind aber hierzu die besten, weil das Fleisch immer nachgeschraubt und so vor Luft und Fäulung am besten bewahrt werden kann.

50. Schinken einzusalzen.

Zu 6 Stück Schinken nimmt man ein halb Prund klar gestoßen Salpeter, Salz, welches mit gedörren und zerriebenem Küchensalze nach Proportion vermischt wird. Damit reibt und salzt man die Schinken ein. Wann sie 5 Wochen in der Lake gelegen haben, werden sie in alte Lächer genäht und in den Rauch gehangen.

51. Auf besondere Art Gänse zu mästen.

Von grobstarckem Luche macht man ein solch Gehänge, daß durch zwey Löcher die beyden Füße der Gans gesteckt werden können und der Steiß frey bleibt. Wann die Flügel derselben etwas gebunden sind, wird sie frey aufgehängt daß sie mit den Füßen den Boden nicht erreichen kann. Vor ihr wird ein ausgehöhlt und mit Sand gefülltes Brod, und ein Gefäß mit Wasser hingesezt. Von Weizen-Nachmehl, aber nicht von Roggen, wird ein vester Teig, und davon länglichte Schopp.

Schopfnudeln gemacht, welche gesotten und dann getrocknet werden müssen. Damit wird sie, aber nicht auf einmal zuviel geschoppt. Die bey No. 42. bemerkte Mastzeit ist auch hier zu beobachten.

52. Rindfleisch lange zu erhalten.

Ueber frisch Rindfleisch wird so viel saure Milch gegossen bis sie über steht. Alle zwey Tage wird die alte Milch ab und frieche drauf gegossen. Hierdurch wird alles Blut aus dem Fleische gezogen, daß es sich 10 und mehr Tage in der größten Hitze erhält, und je länger es in der Milch liegt, je schmackhafter wird es.

53. Hirschwildpret einzukochen.

Das Fleisch vom Hirsch ist im Julio und August am schmackhaftesten; man kochts dann in einem Topf; mit Salz und Gewürz versehen läßt mans erkalten, und begießt mit frisch ausgelassener Butter einer Harthoch. Zu der Zeit wann der Hirsch in die Brunst tritt, muß man auf dies eingemachte Fleisch gut Acht haben, dann wann es an zu böcken fängt so verdirbts; sonst hat man aufs ganze Jahr nichts von Anstoß zu besorgen.

54. Vom Eingesalznen.

Das Nothwendigste ist, das Salz, das mit man etwas einsalzen will, vorher wohl zu trocknen und mit Pfeffer zu vermischen; hiernächst aber muß das Gefäß darin das Fleisch vest eingelegt ist, mit einem dicken Tuch wohl zugebunden und in einen guten Keller ggestellt werden, dann dauerts zu jeder Zeit so gut als im Winter.

55. Wildpret lange gut zu behalten.

Wann das Fleisch von den großen Knochen geschnitten ist, wird es ein wenig in weißen Biereßig gesotten und wann es wieder Kalt geworden ist, in den Keller gesetzt, so hält es sich bis 10 Wochen. Oder, man legt frisches Wildpret wohl gepfeffert in einen Topf, gießt, ohngesalznen guten Wein-essig drüber und beschwerts stark mit Steinen, so bleibts in einem guten Keller den ganzen Sommer durch, auch in der größten Hitze gut.

56. Eine Zeitlang ohne Salz etwas zu erhalten.

Wann das frische Fleisch in ein leinen Tuch eingewickelt ist, beneßt man es durch und durch mit scharfen Essig worin Pfeffer und Salz gethan ist, und hängt es so in den Keller

Keller auf. Man muß die Leinwand täglich abwickeln, auswaschen, wieder in den Essig setzen, wieder das Fleisch einwinden und in den Keller hängen, so dauerts so gut als im Winter.

57. Das Wildpret dauerhaft zu verschicken.

Junge Frischlinge werden in Mittelstücken geschnitten, sauber gewaschen, dann in halb Wein und Wasser mit gnugsamen Salz gesotten, wozu man gröblich zerstoßenen Pfeffer, Ingwer, Nelken und Muscatenblumen in ein Tuch gebunden thut und mit sieben läßt. Wenn es so ein wenig gekocht hat und geschäumt ist, legt mans auf ein Brett, läßt abkühlen und trocknen; thuts mit etwas untergelegten Rosmarin und Lorbeerblättern, dicht aufeinander in ein dazu bereitetes Fäßchen, gießt so viel Essig drauf, daß er über steht, und läßt das Gefäß vest zuschlagen.

58. Fleisch in 14 Tagen zu räuchern.

Das frische Schweinsfleisch wird auf allen Seiten mit Salz so scharf eingerieben als nur Salz hinein zu bringen ist, und dann hängt mans so in den Rauch. Es wird nicht nur in 14 Tagen esbar, sondern auch schmackhafter als auf einer sonst gewöhnlichen Art.

59. Geräuchert Frischling.

Wenn das Frischling gesengt ist, so schneidet mans in 4 Theile, löset den Rückgrad aus und hauet die großen Beine ab, aber die Rippen müssen dran bleiben. Man salztz wie zahn Schweinsfleisch ein und räucherts. Es wird zur Sommerzeit kalt und mit Senf gegessen.

60. Lachs zu mariniren.

Der in mittelmäßige nicht zu kleine Stücken zerschnittene Lachs, wird in Wasser und Salz gesotten ausgezogen, in einen Durchschlag gelegt, daß er trocken abläuft. In der Fischbrühe gießt man Wein und Essig und siedets ein wenig mit einander. Der Lachs wird schichtweis mit Salby, Lorbeersblätter oder Rosmarin in ein glasirt neu irden Geschirt eingelegt; die vorhin gemachte Brühe warm drüber gegossen, und vor der Luft wohl verwahrt.

61. Austern.

Die aus den Schalen ausgestochene frische Austern, werden mit ihrer eigenen Brühe nebst etwas Spanischenwein oder Sect in ein sauber Eichenfäßchen gethan, und geschwind mit einem Boden der ein Loch hat und

und mit einem Pfropf versehen ist, zugeschlagen, um öfters darnach sehen zu können. Wenn man sie verschickt wird der Pfropf versiegelt.

62. Hecht auf ein halb Jahr marinirt.

Der geschuppte, gut abgeschleimte und in Stücken geschnittene Hecht, wird eingesalzen, darnach werden die Stücken in Mehl gewälzt und in halb Butter und Provenceroöl gar backen. In einen glasurten neuen Topf, wird schichtweis der Hecht gelegt und über jeder Lage, ein wenig Lorbeerblätter, Capern und Rosmarin gestreut. In einen Kochlöffelvoll Provenceroöl wird gestoßener Knoblauch geröstet; dann wird eine Brühe von halb Bier, und halb Fliederessig gesotten, der Del mit dem Knoblauch, wird, wann der Essig einen Quersfingerhoch eingesotten ist, nebst einem Löffelvoll Scheibig geschnittenen Petersilienwurzeln, einer zerschnittenen Muscatennuß, gequetschten Pfeffer und durren Majoran, dazu gethan, womit die Brühe noch drey mal aufgesotten, und siedent über die Fische gegossen wird. Wanns abgekühlt ist, wirds wohl beschwert mit einem vierfachen Tuch verbunden, an einen kühlen Ort gesetzt. Wann man etwas herausnimmt muß es mit einem hölzernen Löffel

ge:

geschehen, und die Brühe muß immer über den Hocht stehen.

63. Aus gefalznem Fleisch das Salz zu ziehen.

Man umwickelt das gefalzene Fleisch mit einem leinenen Tuch, legts über Nacht in Sand, welcher alles Salz heraus zieht.

64. Das beym Feuer im Sieden nichts über laufe.

Man darf nur einige Stück grünen Käse in den Topf werfen, so läuft es nicht über.

65. Hecht oder Karpfen lebendig und frisch zu erhalten.

Wann man sie über Land tragen will, giebt man ihnen, in Brandwein getruncktes Brod ins Maul, und sie bleiben frisch.

66. Allerley Fleisch in kurzer Zeit mürbe zu machen.

Wenn man das Fleisch so man kochen will, in einen Tuch geschlagen 12 Stunden vor-

vorher, es sey Sommer oder Winter, unter die Erde vergräbt, so mortificiret sich und wird mürbe. Dies geschieht auch, wenn man einen glühenden Stahl in den Topf wirft und mit dem Fleische sieden läßt.

67. Krebse von gutem Geschmack zu füttern.

Die Krebse kann man den ganzen Winter durch erhalten, wenn man sie mit Fleisch, Fischen, Erbsen, Lebern, gelben Rüben und dergleichen füttert. Desgleichen kocht man Hirse ganz dicke in Wasser, drückt sie auf eine Stürze, und sibt sie in den Krebsbehälter. Die Krebse im Keller mit süßer Sahne besprüht, macht sie sehr gut. Aber den Krebsen einen rechten See-Geschmack zu geben, muß man sie in ihren Trog, darin nur wenig Wasser ist, etliche Wochen mit Hering füttern und sie werden sehr delicat schmecken.

68. Fleisch auf besondere Art zu bereiten.

Man nimmt welcherley Fleisch man will daraus die Knochen gelbset sind, legts in die Presse, so breit der Raum ist, schichtweis, und auf jede Schicht streut man Salz, so
 N mit

mit Knoblauch und grob gestoßenen Pfeffer gemengt ist, dicke drüber; dann legt man wieder eine Schicht Fleisch und drüber von dem gemengten Salze, und so fort, bis nichts mehr unter die Presse geht. Wann die Presse scharf zugezogen wird, fließt viel wässrige blutige Feuchtigkeit weg; nach und nach wird die Presse schärfer zugezogen, man läßt es so stehen, so bleibt das Fleisch in einem Klump zusammen; welcher, wann er in ein leinen Tuch genäht ist, in die Rauchkammer aufgehängt und nur äußerlich heräuchert wird. Darnach hebt mans auf. So viel man davon brauchen will, wird mit einer Säge abgeschnitten, welches inwendig schön roth und saftig auch gut zu essen ist.

69. Eyer grün zu färben.

Sauber von aller Fettigkeit abgewaschene Eyer werden hart gesotten. Man stößt trocknen Kornsaamen in einen Mörser, preßt ihn dann durch ein Tuch in ein Geschir, und thut ein klein wenig Gummi dazu; so wie die Eyer aus dem Sud kommen, bestreicht man sie vermittelst eines Pinsels damit.

70. Eyer auf den Tisch zu sieden.

Man gießt Spiritum Vini in eine Schüssel, zündet ihn an, und schlägt Eyer drein, so backen sie.

71. Fische zu räuchern.

Die ausgenommene Fische werden in frischem Wasser so lange ausgewaschen, bis das Wasser nicht mehr blutig wird; dann läßt man sie auf ein rein gewaschen Tuch abtrocknen, salzt sie ein, und je länger sie dauern sollen, je stärker: legt sie in ein Fäßchen und beschwert sie; nimmt sie darnach heraus, und räuchert sie zwey Tage mit faulem Holze. Sie können auch so zubereitet, eingesalzen, lange aufbehalten werden.

72. Lachs, Karpfen &c. einzumachen.

Wann die Fische ausgenommen und sauber gewaschen sind wie vorher, salzt man sie und läßt das Wasser gut davon ablaufen, hängt sie an die Luft, daß sie trocknen: pfeffert sie dann, und legt sie auf den Rost; wanns ein Lachs ist, wird er auf die Haut gelegt; wann sie langsam und schön ausgebraten sind, daß sie gelb bleiben, indeß sie aber mit einem Salbenstänglein, das in Essig

N 2

und

und Butter getunkt ist, öfters bestrichen werden müssen, dann werden sie so gebraten und noch warm, Stück vor Stück, mit einer in Provenceröl getunkten Feder gut bestrichen, darnach in ein Fäßchen, dessen Boden mit Rosmarin bestreut ist, ein jedes Stück mit Pfeffer, Ingber, Melken, Muscatenblumen oder Nüsse auf beiden Seiten bestreut, schichtweis und immer wieder Rosmarin und etliche Lorbeerblätter drauf gestreut, eingelegt. Darüber wird halb Wein und Essig im vollen Kochen aufgegossen; so bekömmis eine Brühe wie eine Sulze, mit welcher die Fische nach Belieben zur Tafel gegeben werden.

73. Lachs auf andere Manier.

Der, in etwas große Stücken geschnittene Lachs, wird auf Fingerbreite dünne hölzerne Spießchen gestochen. Wasser wird mit noch einmal so viel Salz, als man sonst um Lachs zu sieden gebraucht, gesotten, weil er sonst nicht dauert; indem es siedet werden die Fischstücke eingelegt und gnugsam gekocht; dann aber nicht mit den bloßen Händen berührt, sondern am Spieß gefaßt, ausgenommen und auf ein Leinentuch gelegt, daß sie ablaufen und kalt werden; und es hat nichts zu bedeuten, wann sich das Salz oben drauf gleich

gleich weisklich zeigt, weil der Essig es wieder auszieht. Man legt ihn in ein neues mit einem Spundloche versehenen Eichen-Fäßchen, recht gleich aufeinander, läßt, wanns voll ist, den Boden drauf schlagen, gießt dann durchs Spund guten scharfen Essig drauf; verspundets gut; wälzt es täglich; sieht öfters nach, und gießt den fehlenden Essig nach, daß das Faß immer voll bleibt. Wann es zum Gebrauch aufgeschlagen ist, muß man einen in dem Fasse passenden Deckel, in der Mitte mit einem langen Zapfen zum Angriff versehen, auf die Fische legen, und ihn mit Steinen beschweren, daß der Essig immer übersteht. Sollte der Essig weiß werden wollen, so gießt man Daumens dick Baumöl drüber, den man, wenn etwas Lachs ausgenommen werden soll, vorher abfüllt, und die heraus genommene Stücke in Essig abwäscht, und wie kalten Fisch zur Tafel giebt. Der abgefüllte Baumöl wird nach dem Ausnehmen der nöthigen Stücke, jedesmal wieder ins Faß gegossen.

74. Den Fischen den faulen Wasser-
geschmack zu benehmen.

Ehe man die Fische kocht löset man ihnen das Kraut in den Backen aus, und thut statt dessen ein Stück Brod dahinein, und

wann sie in vollen Kochen sind löscht man
erstlichmal einen Feuerbrand in ihrer Brühe
ab, welches sehr viel hilft.

75. Krebse bald zu mästen und ihnett
einen guten Geschmack zu geben.

Man läßt Krebse einen halben Tag
lang, oder nur über Nacht, in frisch gemol-
tener Milch oder Sahne herumkriechen.
Wann sie herausgenommen sind, werden sie
in halb Wasser und Wein nebst nöthigem
Salze, gut abgefotten.

76. Krebse ohne Wasser zu kochen.

Die in Wasser gut abgewaschene Krebse,
werden in einem mit einem Deckel versehenen
Kessel, und auf 12 Krebse, 8 Loth Butter,
nebst nöthigem Pfeffer, Ingber und Salz,
dazu gethan, wohl verdeckt, gesotten und wäh-
rend dem Sieden öftters gut durcheinander
geschüttelt. Man kann auch ein klein wenig
Essig mit zu den Krebsen thun. Sie geben
eine sehr gute Brühe und schmecken delicat.

77. Salz aus versalzenen Speisen zu
bringen.

Wann man während dem Kochen die
Speise versalzen findet, wirft man einen rei-
nen

nen Waschschwamm drein, und läßt die Speise damit fort sieden, so zieht derselbe alles Salz heraus; wäre sie aber so versalzen, daß der Schwamm das Salz nicht auf einmal anziehen kann, so muß er herausgenommen, in warm Wasser ausgewaschen und wieder hineingethan werden, bis das Salz ausgezogen ist.

78. Geräuchert Fleisch für Würme zu bewahren.

Sobald man den Schinken oder das Fleisch aus dem Rauche nimmt, gießt man eine nur laulich warme recht scharfe Lauge drüber, wäscht das geräucherte Fleisch recht gut damit ab, und hängt's an einen lustigen Ort, daß es trocken wird.

79. Lachs aufzubewahren.

Wann der ganze Lachs mit einem Besen sauber abgewaschen ist, wird er von unten auf, um ihn nicht zu vergallen, aufgerissen; wann der Rückgrad aufgelöst ist, wird der Lachs in Daumendicke Stücke geschnitten, damit das Salz sie durchgehen kann. Indem man das letzte Stück salzet, hebt man schon an, das erste Stück zu backen, welches aber geschwind geschehen muß. Man streicht zuvor das Salz so viel man kann wieder davorn

ab, ehe man die Stücke in sehr feinem Mehle
anwendet, welches man wieder abschüttelt;
dann nimmt man zu zwey Löffel Schmalz,
vier Löffel voll Provençeröl, läßt es auf nicht
zu starkem Feuer heiß werden, und backt die
Stücke fein lichtbraun darin.

30. Forellen lebendig und frisch zu erhalten.

Wenn die Forellen matt sind, schüttet
man Pfeffer auf Wasser und tunkt sie drein.
Die lebendige Forellen, müssen in Tonnen
bewahrt, und beständig gerüttelt werden,
sonst stehen sie gleich ab.

31. Geschwind Essig zu machen.

Die Körner von den Weintrauben, wer-
den etwas getrocknet in scharfen Weinessig
gebeißt, bis sie ziemlich aufgequollen sind;
wann man sie geschwind wieder getrocknet hat,
werden sie zum Gebrauch verwahrt. Wenn
man sie zerstoßt, kann man aus Bier oder
Obstmost geschwinde Essig damit machen, als
mit den ganzen Körnern, weil er aber nicht
hell wird, so ist's besser, daß man unzerstosene
Körner dazu nimmt. Mit 10 bis 12 ganz
en Körnern, so in eine halbe Kanne voll
Wein gethan werden, wird in etlichen Stun-
den Essig gemacht.

82. Auf der Stelle Essig zu machen.

Die Mutter vom Essig wird gebürt und pulverisirt, und das Pulver davon zum Gebrauch aufbewahrt. Wann ein paar Messerspißen voll davon in ein Glas voll Wein gethan werden, so wirds gleich zu gutem Essig.

83. Milch und Speisen zur Sommerzeit für Säure zu bewahren.

Wenn man einige Tropfen von schwacher Lauge in die Milch oder an den Speisen, die bey Tisch übrig geblieben sind, thut, so bewahrt dies geringe Mittel dieselben für das Sauer werden.

84. Blauer Essig.

Die abgepflückte Blätter der blauen Weischen, werden, wohl zu merken, in eine zinnerne Schüssel gethan; nach Proportion der Menge der Weischen, wird dann heißer Weinessig drüber gegossen; wann dies eine halbe Stunde gestanden hat, wird der Essig so vortreflich blau seyn, daß keine blaue Farbe in der Natur höher seyn kann.

85. Essig über Tisch zu machen.

Die bey gelinder Wärme in einer warmen Stube gedörrete und pulverisirte Mutter von gutem starkem Essig, wird mit pulverisirtem Cremor Tartari wohl durcheinander gerieben, in ein Glas, das oben weit und unten enge ist, gethan; darauf wird ein wenig des allerschärfsten Weinessigs gegossen, daß das Pulver wie ein Brey wird; dann läßt mans von sich selbst wieder eintrocknen. Das Aufgießen und wieder Eintrocknen des Essigs muß man 12 mal, oder je öfter je besser wiederholen; dann wirds ein Pulver, wovon ein wenig auf ein Tuch gethan, und mit halb Wein und Wasser wohl umgerührt, so gleich ein guter Essig gemacht wird. Der Tartarus vitriolatus statt des Cremor Tartari dazu genommen, ist noch besser.

86. Den Wachsthum allerley Kräuter zu befördern.

Recht durchfäulter Mist, wird mit Asche von Baummoos gemischt, mit Mislake besprenget, und jedesmal an der Sonne wieder getrocknet, so lange, bis aus der Materie eine fette mulmigte Erde wird, die man in ein gut gebrannt und glasirt irdenes Gefäß, bewahren muß. Die Waldenburgschen Gefäße sind hiezu die besten, weil die andern
ge

gemeinlich die Fettigkeit dieser Materie ver-
 zehren. Im Winter thut man diese fettige
 Materie in einen Scherben, befeuchtet und
 arbeitet sie, nach und nach immer mehr be-
 feuchtend, so lange durcheinander, bis sie einer
 Erde gleiche, in der man säen will. Dann
 setzt man sie über eine Kohlenpfanne, und
 giebt ihr einen solchen Grad der Wärme,
 welche sich mit der im Julio vergleicht, und
 befeuchtet sie mit Wasser, das im gleichen
 Grad erwärmt ist. Hierin säet man den vor-
 her in guter fauler Mistlake angefeuchteten
 Portulack, und latuc Saamen, nur oben
 auf; wann die Erde oben trocken zu werden
 beginnt, befeuchtet man sie mit laulich warmen
 Regenwasser. Vorgebachte beyde Saa-
 men, werden jeder nach seiner Art in 2 Stun-
 den Zeit, wenigstens so viel hervorbringen,
 das man einen guten Salat daraus machen
 kann.

Auf dergleichen Art, kann man auch an-
 dere dergleichen Dinge mit Fleiß darin säen,
 so werden sie ohne Beyhülfe der Sonne,
 auch außer ihrer Zeit, Blumen und Früchte
 bringen.

87. Hecht einzumachen.

Die aufgerissene Hechte, werden in gutem
 Essig geschwind abgesotten; dann auseinan-
 der

der gelegt, daß sie erkalten. In ein sauber aber ungepicht eichen Fäßchen, werden erst, aber nicht zu viel Lorbeerblätter und Rosmarin — sonst wirds bitter — darüber Fische, und so roechselweis, eingelegt; wann das Gefäß zugeschlagen ist, wird ein Theil gutes Del und zwey Theile guter Essig, durchs Spundloch voll eingefüllt, und das Spund best zugeschlagen. Man wälzt das Faß oft hin und her, daß die Sauce überall durchgeht; sieht nach einigen Tagen nach, ob das Gefäß noch voll ist; wo nicht, so muß der Mangel so oft ersetzt werden, bis er sich nicht mehr seht. So behält mans im Keller bewahrt. Wann man die Brähe nicht abgehen läßt, bleiben die Hechte, und auch andere auf diese Art eingemachte Fische, wohl ein ganz Jahr gut.

88. Auf thüringsche Manier die Butter einzufalzen.

In einem saubern Geschirr, wird gute Butter, zwey oder drey mal mit frischem Wasser gut durchknäret, bis aller Molken und die Unreinigkeit heraus gebracht ist. Mit zwey Loth Salz wird ein Pfund Butter, vermittelst einer Reibekeule gut durcheinander gestoßen; wann es drey oder vier Tage lang in einem Keller oder kühlen Gewölbe gestan-

ben

ben hat, wird es wieder und so lange geknetet, bis das Sprenglichte vergeht. Nun wird die Butter in ein eichen Faß recht vest eingestossen. Wann das Salzwasser eine gute Handhoch auf der Butter steht, wird sie in einen guten kalten Keller gesetzt und nach Belieben davon genommen. Diese Butter wird jeder sehr niedlich und schmachhaft finden.

89. Fische lebendig zu erhalten.

Zu den frischen Fischen wirft man Erbsen ins Wasser, wovon sie sich lange frisch erhalten.

90. Butter frisch zu erhalten.

Necht frische zu einer guten Jahreszeit genommene Butter, wird so lange immer in frisch Wasser gewaschen, bis das Wasser ganz klar davon abläuft. Diese Butter thut man in einen steinern oder doch recht gut glasurten großen Topf, so, daß derselbe oben etwas leer bleibt. Diesen setzt man in ein groß Gefäß mit kaltem Wasser, welches höher stehen muß als die Butter im Topfe ist; das Wasser wird dann aufs höchste Milchwarm gemacht, in welcher Wärme man es dadurch erhält, daß man von dem warmen Wasser nach und nach etwas ausschöpft und
im

immer wieder so viel kaltes dazu thut, daß es so hoch wie zuerst steht, bis daß die Butter sich langsam auflöst und das feuchte und schwere Wesen derselben sich unten gesetzt hat, daß man durch die Butter wie durch einen klaren Wein sehen kann. Dann hebt man den Topf aus dem Wasser, stellt ihn an einen kühlen Ort, klopft öfters und so lange an denselben, bis die Butter bald gestehen will; nun gießt man das obere ganz klare, nach dem Verhältniß der Güte der Butter, nemlich ein Drittel, oder die Hälfte, oder drey Viertel, davon ab, und verwahrt die abgekürzte Butter in dazu bequemen Gefäßen bis zum Gebrauch, und sie bleibt frisch und süß. Die übrige unlaunere Butter, wird wie andere Kochbutter ausgesotten, und so geht von derselben in dieser Arbeit nichts verloren.

91. Forellen einzumachen.

Wann die Forellen ausgenommen sind, werden sie über und über eingeschnitten doch nicht durch und durch; man solzt sie ein, bis das Salz eingegangen ist; trockne sie ab und backt sie in Provencerbil; legt sie schichtweis, eine Lage Lorbeerblätter und eine Lage Forellen, ein; gießt scharfen Essig auf und beschwert sie mit einem Stein.

92. Den entzündeten Schornstein zu löschen.

Man nimmt sofort drey glühende Kohlen aus dem Feuer heraus, und reckt sie auf einer Feuerschippe aus der Küchenthüre hinaus; so wie diese erlöschen, geht das Feuer im Schornstein ohn allen Schaden aus.

93. Aустern in Schalen frisch zu erhalten.

Man muß die frischen Aустern gut beschweren, daß sie sich nicht öffnen und ihr Wasser verlihren können, so kann man sie ziemlich lange frisch und gut erhalten.

94. Im Sommer Eis zu machen.

Man nimmt eine irdene Flasche von etwa 3 Quart, thut darin 2 Unzen gereinigten Salpeter, und ein Loth florentinische Biolenwurzel, füllet dann die Flasche mit siedend heiß Wasser, verstopft sie außs besteste, und läßt sie den Augenblick, an einen Strick gebunden, in einen Brunnen nieder; nach zwey bis drey Stunden zieht man sie heraus, und wann man die Flasche entzwey geschlagen hat, findet man das Eis so hart und gut wie das natürliche.

95. Eingemachte Muscheln.

Man thut sie abgewaschen und abgeputzt in einen ledigen Kessel, setzt sie so lange aufs Feuer, bis sie alle aufgegangen sind; darnach bricht man sie, wann sie erkaltet sind, aus den Schalen; legt sie in ein sauberes Fäßchen, thut Spanischen Wein mit etwas Pfeffer drauf und bewahrt sie wie die Austern.

96. Den Schornsteinbrand zu löschen.

Man zündet einige Ellenlange Schwefelstaben auf dem Heerde an; oder man streuet pulverisirten Schwefel nach und nach auf das, auf dem Heerde befindliche Feuer; oder man wirft viel Salz drauf, so erstickt das Feuer im Schornstein.

97. Kupfergeschirr zu putzen.

Man stößt Kupferröthel oder schabt ihn ganz klar, reibt damit vermittelst eines wollenen Lappens, das Geschirr ganz trocken damit ab, so wird es sehr glänzend und sauber.

98. Eingemachte Barsen.

Wenn sie ausgenommen sind, schneidet man die Barsen nach ihrer Größe zwey bis drey mal auf den Rücken ein, trocknet sie rein ab, und wann sie gesalzen sind, werden sie auf dem Roste fein bräunlich gebraten. Man läßt sie erkalten, legt sie in eine Tonne oder in ein steinern Geschire mit Lorbeerblättern und etwas Pfeffer ein, gießt Provençeröl und scharfen Essig drauf, und deckt sie gut zu. Wenn sie zur Tafel gegeben werden, gießt man frischen Essig und Del auf.

99. Eingemachte Aустern.

Die aus den Schalen gestochene Aустern, werden mit ihrer Brühe und etwas gutem Spanischen Sect in ein eichen Fäßchen gethan, der obere mit einem Zapfloche in der Mitte gebohrt und mit einem Pfropf versehene Deckel, wird geschwind drauf geschlagen. Man muß öfters darnach sehen, daß sie gut bleiben. Will mans verschicken, so muß der Pfropf versiegelt werden.

100. Den Kohl für Rauben zu bewahren.

Es ist ein sichres Experiment, daß der Kohl, der am Himmelfahrts-Abend gepflanzt wird, vor allen Rauben sicher ist. — Warum aber gerade an dem Abend? — Die Frage mag der beantworten, der hievon den Grund anzugeben weiß. —

101. Allerley gefärbte und andere Essige.

Die Wurzeln, Kräuter oder Blumen, die man dazu nimmt, müssen zuvor gut getrocknet werden, ehe man den Essig drauf gießt, sonst verdirbt, und der Essig verschimmelt. Die Früchte, als Himbeeren, Erdbeeren und dergleichen, läßt man eine Zeitlang in scharfen Essig beizen, bis sie die höchste Röthe erlangen, dann läßt mans durch ein Ibschpapier laufen, und verwahrt den Essig zum Gebrauch. Gießt man guten Wein-essig über Klatschrosen, so giebt es rothen Essig. Blau wird er über Kornblumen oder Violblätter gegossen, tingirt; zum Beyspiel: Die blauen Violblätter werden im Mörser aber nicht zu klein zerstoßen

fen, in starken heiß gemachten aber nicht gesottenen Weinessig, auf eine zinnerne Schüssel gethan, welche mit einer andern zu gedeckt über 24. Stunden so stehen bleiben muß; darnach wirds aufs Kohlfener gesetzt, so lange, daß die Schüssel nur warm wird. Nun wird der Essig durch ein Tuch auf eine andere Schüssel gedruckt, welcher, über andere, zwischen zwey Papieten getrocknete Violettblätter, so mit einem Stückchen Zucker in ein Glas gethan sind, gegossen und verwahrt wird, so dauert er lanæ Zeit. Zum Rosmarinblüch Essig, nimmt man von der von allem Grünen gereinigten Rosmarinblüthe eine gute Handvoll, thut in einem Glase dazu 4 Loth Cibeben, 2 Loth gewaschene und wieder gedörre Rosinen, nebst drey Stengel zerschnittenen langen Pfeffer, 1 Quentchen zerschnittenen Zimmt, und ein klein wenig Salgant eben so; gießt dann ein wenig Malvasier und den besten Weinessig drauf, hängt in die Sonne, und schüttelt's zuweilen untereinander. Zum Rosenessig nimmt man die von allem Gelben gereinigte rothe Rosenblätter, trocknet sie zwischen Papier, füllet ein Glas damit halb voll an, thut ein wenig langen Pfeffer, ein wenig Muscatenblumen, ein Stückchen Zimmt und etliche Mutternelken dazu, und setz das Glas wohl verwahrt an die Sonne. Zum Nel-

Fenessig, nimmt man die Blätter der blute
 rothen Nelken, thut sie mit etwas Nelken
 und Zimmt, in ein Glas, gießt guten Wein-
 essig drüber und hängt's an die Sonne.
 Eben so macht man Rauten-, Lavendel-,
 Erd-, Hinz-, und Maulbeer-, Kirsch-,
 Rosinen-, Citronen-, und Pomeranzens-
 blüth-, Essig, und viel andere mehr von aller-
 ley Früchten und Blüthen.

Inhalt.

A. Allerley Gebäcknes und Zuckerbäckwerk.	
1. Baumkuchen.	Seite 5
2. Auf andere Art	6
3. Auf andere Manier.	7
4. Mandeltorte.	7
5. Französische Mandeltorte.	8
6. Mandeltorte.	9
7. Mandeläpfel.	9
8. Mandelgebäcknes.	10
9. Auf andere Manier.	10
10. Noch auf andere Art.	10
11. Mandelkuchen.	11
12. Gebäcknes von Mandeln.	11
13. Citrontorte.	11
14. Auf andere Manier.	12
15. Kirchtorte.	12
16. Sahnetorte.	13
17. Französische Sahnetorte.	13
18. Reistorte.	14
19. Reiskuchen.	14
20. Bienentorb.	14
21. Apricotentorte.	15
22. Französische Torte.	15
23. Aepfeltorte.	16
24. Torte von Spanischenpflaumen.	16
25. Birnentorte.	17
26. Eyerkäsetorte.	17
27. Johannisbeertorte.	17
28. Krafftorte.	18
29. Reißgebäcknes.	18
30. Zuckergebäcknes.	19
	31.

	Seite
31. Eyerpreßeln.	19
32. Kuchen, der sich einige Wronathe hält.	19
33. Ein guter Kuchen.	20
34. Formgebäcknes.	20
35. Prunellengebäcknes.	21
36. Kребstorte ohne Teig.	21
37. Sackgebäcknes.	22
38. Weiskuchen.	22
39. Blätterteigschlange.	22
40. Englischer Kuchen.	23
41. Büchsen. Kuchen.	25
42. Gefüllte Schlangen.	25
43. Apfelskuchen.	26
44. Englische Schnitte.	26
45. Waffelkuchen.	27
46. Kребseiter.	27
47. Neujahrskuchen.	28
48. Sprüßkuchen.	29
49. Sprüßgebäcknes.	29
50. Puff.	29
51. Dicker Pfannkuchen.	30
52. Sahnetorte.	30
53. Zuckerkuchen.	30
54. Krauselkuchen.	31
55. Puffer.	31
56. Sprüßkuchen.	32
57. Zuckerstrauben.	32
58. Auf andere Art.	32
59. Eyerknödel.	33
60. Waffeln.	33
61. Platte Golatschen.	34
62. Gateaufrit.	35
63. Sprüßkuchen.	35
64. Fauler Hans.	36
65. Bömische Golatschen.	37
66. Krumme Strauben.	38
67. Scharfkuchen.	38
68. Sprüßzichen.	39
	69.

69	Krauselkuchen.	Seite 39
70.	Trichtergebäcknes.	39
71.	Gebäckner Meiß.	40
72.	Eisenkuchen.	40
73.	Krebstkuchen.	41
74.	Schneebälle.	42
75.	Pfannkuchen.	42
76.	Käsekuchen.	43
77.	Citronenkuchen.	43
78.	Bremer Waffeln.	44
79.	Crémefrit.	44
80.	Eyergebäcknes.	45
81.	Molonengebäcknes.	45
82.	Mörserkuchen.	45
83.	Zwieback.	46
84.	Hirschhörner.	46
85.	Apfelgebäcknes.	46
86.	Zwieback.	47
87.	Spritzkuchen.	47
88.	Aufgelaufene Rudekt.	48
89.	Nonnenfüßchen.	48
90.	Auf andere Art.	49
91.	Zuckerstrauben.	49
92.	Nulles.	50
93.	Gebäckne Zuckerwurzel.	50
94.	Schneebälle.	50
95.	Eyerkäsekuchen.	51
96.	Englischer Zwieback.	52
97.	Gehirngebäcknes.	52
98.	Maizgebäcknes.	52
99.	Italienischer Zwieback.	53
100.	Gebäckne Pfefferlinge.	53
101.	Gebäckne Oblaten.	53
102.	Meißgebäcknes.	54
103.	Zuckerblättgen.	54
104.	Auf andere Art.	55
105.	Schnitte zu backen.	55
106.	Portresslicher Zwieback.	56

	Seite
107. Mandelwürste.	56
108. Dicke Vermkuchen.	57
109. Marzipankuchen.	57
110. Guter Marzipan.	58
111. Spanische Blättchen, Kuchen.	59
112. Schwedisch Brod.	60
113. Ulmer Brod.	61
114. Zuckerschnitte.	61
115. Citronenbrod.	62
116. Krollkuchen.	62
117. Muscoviter Brod.	63
118. Gebäckne Eyer.	64
119. Gefüllten Marzipan.	65
120. Schwedisch Brod.	65
121. Mandelbrod.	66
122. Galanterie; Kuchen.	67
123. Oblaten, Plätzchen.	67
124. Gebäckne Aepfel.	68
125. Gefüllte Aepfel.	68
126. Gebäckne Aepfel.	69
127. Aepfelkuchen.	69
128. Aufgesprungener Marzipan.	69
129. Geblätterter Marzipan.	70
130. Nürnberger Pfefferkuchen.	70
131. Mandelkuchen.	71
132. Mandelbrod.	71
133. Gefüllt Gebäckne ganze Birnen.	72
134. Pflaumentorte.	73
135. Aufgelaufene Kirschen.	73
136. Schwedisch Mandelbrod.	73
137. Pfeffernüsse.	74
138. Zuckerbrod.	74
139. Gebäckne Erbsen.	75
140. Marzipan, Prezeln und andre Kleinigkeiten.	75
141. Roth Zuckerbrod.	76
142. Französisch Zuckerbrod.	76
143. Mandelbrod.	77
144. Schwedisch Brod.	77
	145.

145.	Macronen.	Seite 78
146.	Jesuiterbrod.	78
147.	Hobelspäne.	78
148.	Judenbrod.	79
149.	Macronen.	79
150.	Marzipanberg.	80
151.	Ordinair Zuckerbrod.	80
152.	Mandelkranz.	81
153.	Pistazienbrod.	81
154.	Ausgebäckne Schnecken.	82
155.	Schwedisch Gebäcknes.	82
156.	Zuckerbrod.	82
157.	Marzipan.	83
158.	Holländischer Zwieback.	83
159.	Macronen.	84
160.	Morsellen.	84
161.	Kräpel.	85
162.	Pfeffernüsse.	85
163.	Geraspelt französisch Brod.	85
164.	Quittenlar.	86
165.	Gebäckne Traubentrauben.	87
166.	Carmel.	87
167.	Quittenspeck.	88
168.	Birnen wie Feigen.	89
169.	Eingelegte Milch.	89
170.	Zucker zu den einzumachenden Sachen zu läutern.	89
171.	Eingemachte Quitten.	90
172.	Eyerläse Crème.	91
173.	Zimmetteig.	91
174.	Tragantmasse.	91
175.	Geriebener Tortenteig.	92
176.	Guter Tortenteig.	92
177.	Teig ohne Butter.	92
178.	Apffel wie Weintrauben.	93
179.	Gefüllte Birnen.	93
180.	Zucker zu läutern.	93
181.	Honig zu läutern.	94
		182.

182.	Marzipan Schinken.	Seite 94
183.	Anisbrod.	95
184.	Marzipan Servelatwurf.	96
185.	Marzipan Saucises.	96
186.	Spanisch Brod.	97
187.	Mandelmasse zu den Früchten.	97
188.	Gefüllte gebackne Citronen.	98
189.	Ausgebakne Kirschen.	99
190.	Gebackne Citronen.	100
191.	Gebackne Mandeln.	100
192.	Französisch gezogener Teig.	100
193.	Hellrothe Zuckerfarbe.	101
194.	Braunroth.	102
195.	Violet.	102
196.	Gräßgrün.	102
197.	Hellgrün.	102
198.	Golbgelb.	102
199.	Citronenfarbe.	103
200.	Blau.	103
201.	Auf andere Art.	103
202.	Pomeranzengelb.	103
203.	Haarfarbe.	103
204.	Gelber Zucker.	104
205.	Rother Zucker.	104
206.	Grüner Zucker.	104
207.	Blauer Zucker.	104
208.	Grüne Farbe zu Marzipan und Zuckerwerk	105
209.	Rothe Farbe.	105
210.	Gelbe Farbe.	106
211.	Blaue Farbe.	106
212.	Birnen als Feigen zu bereiten.	106
213.	Magen : Confect.	107
214.	Gewundener : Confect.	107
215.	Citronen : Confect.	108
216.	Magenmorsellen.	109
217.	Citronenconfect.	109
218.	Ambranellen.	110
219.	Quitten : Marmelade	111
		220:

220.	Gewürzte Quitten Marmelade.	Seite 111
221.	Apfelmarmelade.	112
222.	Pflumenmarmelade.	112
223.	Kirschmarmelade.	113
224.	Apricosen oder Kirschmarmelade.	113
225.	Pfirschen oder Morellenmarmelade.	114
226.	Hambuttenmarmelade.	114

B. Allerley in Zucker, Wein, Essig, oder trocken
Eingemachtes zur Küche und Conditorey.

1.	Quitten in Weinessig.	115
2.	Eingemachte Schleer.	115
3.	Kirschen in Essig eingemacht.	116
4.	Eingemachte rothe Rüben.	116
5.	Capern von Genista Knopsen.	117
6.	Quitten ohne Zucker zu verwahren.	118
7.	Salzgurken.	118
8.	Sehr köstliche Gurken.	119
9.	Grüne Bohnen und Erbsen.	120
10.	Trocken eingemachte Äpfel und Birnen.	121
11.	Trockne Limonien und Citronen.	121
12.	Eingemachte Quitten.	122
13.	Ganze Pfirschen in Sülze.	123
14.	In Zucker eingemachte Weintrauben.	123
15.	Eingemachte Johannisbeeren.	124
16.	Eingemachte Pomeranzenblüte.	124
17.	Pomeranzenblüt. Zucker.	125
18.	Eingemachte Citronen.	125
19.	Zum abkühlen zubereiteten Pfirsing.	125
20.	Bauernzucker.	126
21.	Eingemachte Limonien.	126
22.	Eingemachte Artischocken.	127
23.	Nürnbergers Milchram.	127
24.	Johannisbeersaft.	127
25.	Eingemachte Kirschen.	128
26.	Eingemachte Belschenüsse.	128
27.	Gefüllte Hambutten.	128
28.	Eingemachter Calmus.	129
		29.

	Seite
29. Eingemachte Welschenüsse.	129
30. Eingemachte Stachelbeeren.	130
31. Welsche Nüsse.	131
32. Eingemachte Citronen.	132
33. Eingemachte unreife Weintrauben.	133
34. Eingemachte Artischockenstengel.	134
35. Verdjus.	134
36. Dionischer Senf.	134
37. Birnensaft.	135
38. Brechbohnen einzumachen.	135
39. Estragon einzumachen.	136
40. Eingemachte Endivienstengel.	136
41. Eingemachte Welsche Bohnen.	136
42. Allerley zu candiren.	137
43. Trocken eingemachte grüne Mandeln.	137
44. Trocken eingemachte Melonen.	138
45. Eingemachte Vorstörfer Nessel.	138
46. Eingemachte grüne Pflaumen.	139
47. Reife Weintrauben in Most eingemacht.	139
48. Eingemachte weiße Welschenüsse.	139
49. Eingemachte grüne Stachelbeeren.	140
50. Eingemachte Melonen.	140
51. Eingemachte Maulbeeren.	141
52. Eingemachte Petersilien Wurzeln.	141
53. Eingemachte Heringe.	142
54. Eingemachte grüne Erbsen.	142
55. Gefrohrner Caffee.	143
56. Eingemachten Weißkohl.	144
57. Eingemachte Essigpflaumen.	144
58. Dauerhafter Englischer Senf.	145
59. Kirschmus.	145
60. Birnen mit Senf.	146
61. Eingemachter Spargel.	146
62. Eingemachte indianische Kresse.	146
63. Spargel einzumachen.	146
64. Trocken eingemachte Pomeranzen, und Citronen Schalen.	147
65. Ueberzogne Quittenspalten.	148
	66.

66.	Trocken eingemachte Weintrauben.	Seite 149
67.	Pomeranzenschalen einzumachen.	149
68.	Eingemachte Quitten.	150
69.	Eingemachte Apricosen und Pfirschen	150
70.	Eingemachte Kirschen.	151
71.	Reife Weintrauben mit Most eingemacht.	151
72.	Schwarz eingemachte Welsche-Nüsse.	152
73.	Eingemachte Johannisbeeren.	152
74.	Hambutten-Zucker.	153
75.	Kleine eingemachte Gurken.	153
76.	Ungekochter Johannisbeersaft.	153
77.	Fastirschen.	154
78.	Eingemachte Rüben.	155
79.	Erbsensaft.	156
80.	Unreif eingemachte Weinbeeren.	156
81.	Niedersächsischer Weißkohl.	156
82.	Traubensaft.	157
83.	Eingemachte englische Champignons.	158
84.	Ungekochter Johannisbeersaft.	159
85.	Eingemachte Brechbohnen.	159
86.	Nürnbergger Gurken.	159
87.	Eingemachter Spargel.	160

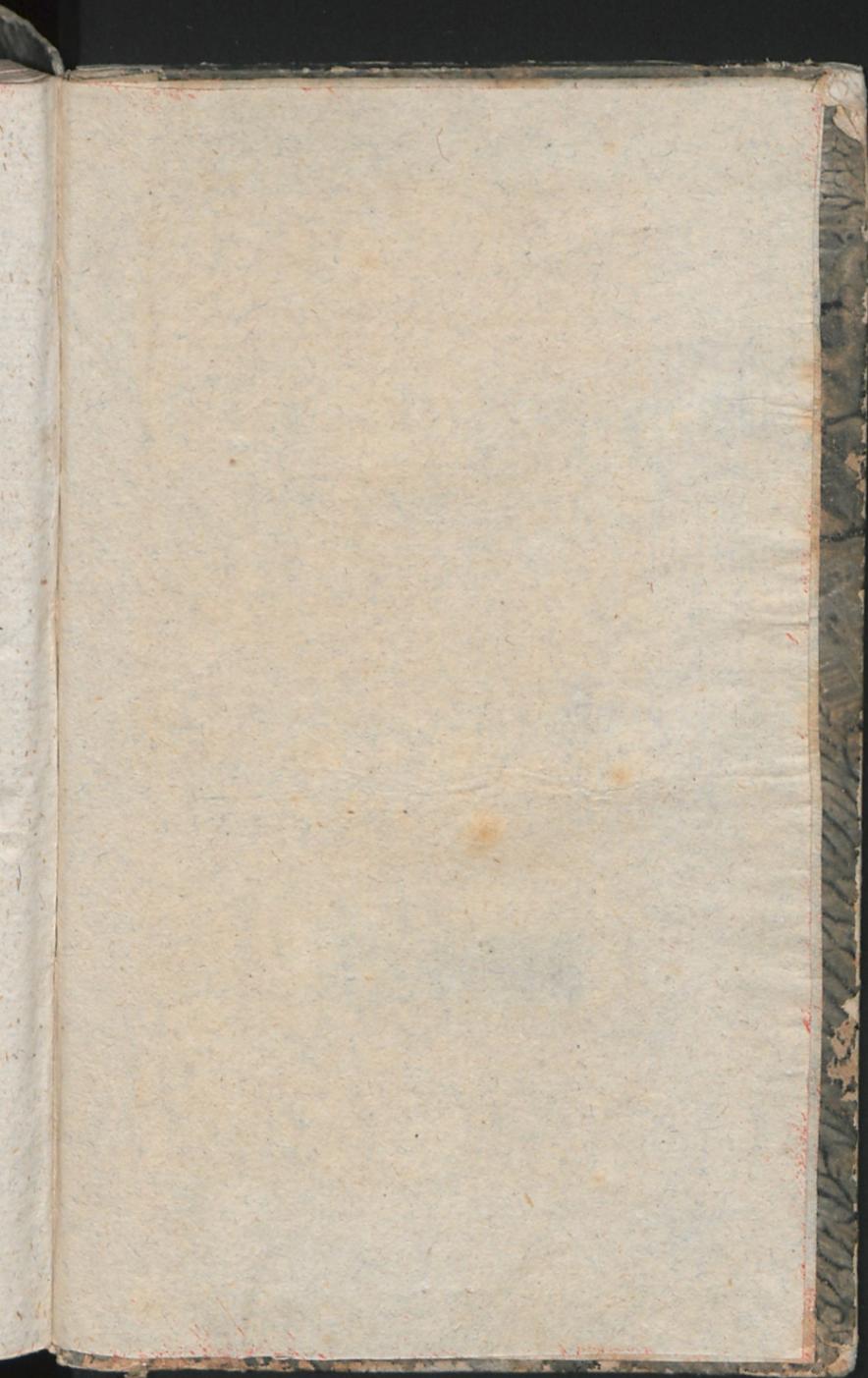
C. Mancherley nützliche Künste der Koch- und Haushaltungskunst.

1.	Fleisch in Sommer für Wärme zu bewahren.	161
2.	Chocolade zu machen.	161
3.	Der Milch einen Mandelgeschmack zu geben.	162
4.	Chocolade-Pulver.	162
5.	Spanische Chocolade.	162
6.	Chocolade mit Wasser zu kochen.	163
7.	Chocoladen Butter.	164
8.	Moscowitische Chocolade.	165
9.	Mandelmilch.	165
10.	Capuziner Caffe.	166
11.	Ordinaire Chocolade.	166
12.	Trockne Walnüsse zu schälen.	166
13.	Champignon-Pulver.	167
		14.

	Seite
14. Contentement.	167
15. Caffee mit Eyerdotter.	168
16. Limonade à la Reine.	168
17. Nüsse frisch zu erhalten.	168
18. Kirschen über Winter frisch zu erhalten.	169
19. Früchte grün und frisch zu erhalten.	170
20. Welsche Nüsse über Winter frisch zu erhalten.	170
21. Citronen Orsade.	170
22. Große Rettige zu ziehen.	171
23. Weintrauben lange frisch zu erhalten.	172
24. Vortreflicher Salat.	172
25. Hühnereyer lange Zeit zu conserviren.	173
26. Probe der Ribigeyer ob sie frisch sind.	173
27. Eyer im kalten Wasser zu sieden.	173
28. Flügelwerk bald mürbe zu machen.	173
29. Das G. flügel einzukochen.	174
30. Den Wasservögeln den Fisch-Geschmack zu benehmen.	174
31. Vögel und Fische zu mariniren.	174
32. Das Geflügel bey dem Todten schmackhaft zu machen.	175
33. Allerley Vögelwerk einen Monat zu erhalten, daß es nicht stinkt.	175
34. Peterfilie in einer Viertelstunde wachsend zu machen.	175
35. Krammetsvögel zum Winter zu bewahren.	176
36. Leichen viel Meilen weit zu schicken.	177
37. Auf andere Art.	177
38. Magere Hühner in 24 Stunden fett zu machen.	178
39. Capaunen fett zu machen.	178
40. Daß man viel Eyer bekommt und daß sie lange frisch bleiben.	179
41. Federwildpret lange zu erhalten.	180
42. Gänse geschwind und vortheilhaft zu mästen.	180
43. Gänse nach der Juden Manier zu mästen.	181
44. Rebhühner lange zu bewahren.	182
45. Geschwind geräuchert Fleisch zu machen.	183
	46.

46. Gänse fett zu schoppen.	Seite 183
47. C paunen in kurzer Zeit fett zu machen.	184
48. Wildpret einzusalzen.	185
49. Gutes Pöckelfleisch.	185
50. Schinken einzusalzen.	186
51. Auf besondere Art Gänse zu mästen.	186
52. Rindfleisch lange zu erhalten.	187
53. Hirschwildpret einzulochen.	187
54. Vom Eingesalznenen.	188
55. Wildpret lange gut zu behalten.	188
56. Eine Zeitlang ohne Salz etwas zu erhalten.	188
57. Das Wildpret dauerhaft zu verschicken.	189
58. Fleisch in 14 Tagen zu räuchern.	189
59. Geräuchert Frischling.	190
60. Lachs zu mariniren.	191
61. Austern.	191
62. Hecht auf ein halb Jahr marinirt	191
63. Aus gesalznenem Fleisch das Salz zu ziehen.	192
64. Daß beym Feuer im Sieden nichts über- laufe.	192
65. Hecht oder Karpfen lebendig und frisch zu erhalten.	192
66. Allerley Fleisch in kurzer Zeit mürbe zu machen.	192
67. Krebse von gutem Geschmack zu füttern.	193
68. Fleisch auf besondere Art zu bereiten.	193
69. Eyer grün zu färben.	194
70. Eyer auf den Tisch zu siedern.	195
71. Fische zu räuchern.	195
72. Lachs, Karpfen ic. einzumachen.	195
73. Lachs auf andere Manier.	196
74. Den Fischen den faulen Wassergeschmack zu benehmen.	197
75. Krebse bald zu mästen und ihnen einen guten Geschmack zu geben.	198
76. Krebse ohne Wasser zu kochen.	198
77. Salz aus versalznenen Speisen zu bringen.	198
78. Geräuchert Fleisch für Würme zu bewahren.	199
	79.

79.	Fachs aufzubewahren.	Seite 199
80.	Forellen lebendig und frisch zu erhalten.	200
81.	Geichwind Essig zu machen.	200
82.	Auf der Stelle Essig zu machen.	201
83.	Milch und Speisen zur Sommerszeit für Säure zu bewahren.	201
84.	Biauer Essig.	201
85.	Essig über Tisch zu machen.	202
86.	Den Wachsthum allerley Kräuter zu befördern.	202
87.	Hecht einzumachen.	203
88.	Auf thüringische Manier die Butter einzusalzen.	204
89.	Fische lebendig zu erhalten.	205
90.	Butter frisch zu erhalten.	205
91.	Forellen einzumachen.	206
92.	Den entzündeten Schornstein zu löschten.	207
93.	Auftern in Schalen frisch zu erhalten.	207
94.	Im Sommer Eis zu machen.	207
95.	Eingemachte Muscheln.	208
96.	Den Schornstein zu löschten.	208
97.	Kupfergeschire zu putzen.	208
98.	Eingemachte Barsche.	209
99.	Eingemachte Auftern.	209
100.	Den Kohl für Raupen zu bewahren.	210
101.	Allerley gefärbte und andere Essige.	210



TA 2535 $\frac{d}{3}$

(1/2 u. Anh.)

ULB Halle

3

001 948 741



Sl.

VD18

~~He~~





Anhang
zum
allerneuesten Berlinschen
Kochbuche,
welcher
das noch versprochene
Gebäckne und Zuckerbäckwerk,
desgleichen
allerley Eingemachtes
zur Küche und Conditoren,
als auch
mancherley nützliche Kunststücke
der Kochkunst
enthält.

Dritte Auflage.

Berlin,
bei Johann Friedrich Unger,
1798.