

sie alsdann länglicht wie Aneisschatteln, und lasse sie nochmals in der Tortenpfanne übertrocknen, so sind sie fertig; du mußt mehrere Oblaten überstreichen, damit es hoch wird, gieb dann die 3 Abtheilungen eines auf das andere, das heißt, wenn alles überbacken ist, so mußt du immer das andere darauf streichen.

Nro. 1223. Zucker-Zelteln.

Nimm einen Vierting Zucker, eben soviel Mundmehl, 1 ganzes Ey und einen Dotter, etwas Zimmet und Gewürznelken, reibe eine Limnie ab, und gieb ihn auch dazu, mache den Zaig schön fest an, bestreiche ein Plattel mit Wachs, walke den Zaig Messerrücken dick aus, mache dann viereckigte Fleckeln oder Ringeln, und backe sie gelblicht, so sind sie fertig.

Sechste Abtheilung.

Eingefottene und eingemachte Früchte, Säfte, warme und kalte Getränke, Fleisch und Fische zu räuchern, gute Würste und Liquere zu verfertigen.

Erster Abschnitt.

Eingefottene und eingemachte Früchte.

Nro. 1224. Agras, einzumachen.

Nimm nicht gar zeitige Agras, löse die Kerne heraus, und laß sie dann in einem messingernen Beck einige Sud aufthun, gieb sie alsdann auf ein Sieb

heraus, und lasse sie gut abseihen. Wenn dieß geschehen, so nimm auf ein halbes Pfund Agras eben soviel Zucker, giesse ein halbes Seitel Wasser darauf, und lasse ihn sieden bis er sich spinnet, gieb dann die Agras darein und laß sieden, bis sie weich genug sind, nimm dann die Agras heraus, und laß den Zucker allein dick genug einsieden, giesse ihn dann kalt über die ausgekühlten Agras, in die zum Gebrauch bestimmten Gläser, so sind sie fertig.

Nro. 1225. Aprikosen, einzumachen.

Nimm 2 Pfund nicht überzeitige Aprikosen, (Marillen) schälte sie ganz dünn, und schneide sie in der Mitte voneinander. Nimm hernach drey Bierzing fein gestoffenen Zucker, und eine halbe Maß Weinessig, setze beydes mitsammen in einen messingernen Becken auf die Gluth, und laß mit etlichen Stücken Zimmet, eine halbe Stunde lang kochen, schäume es rein ab, und gieb hernach die Aprikosen hinein, laß noch eine halbe Viertelstunde mitsammen aufkochen, gieb dann die Aprikosen sammt dem Zucker und Essig in einen steinernen Topf, und lasse sie in selben 24 Stunde stehen, gieb sie dann wieder in das Becken, und laß es auf der Gluth noch eine halbe Stunde kochen, fülle es hernach mit klein geschnittenen Gewürznelken in die Gläser, und giesse den Zucker darüber, sollten sie nach 14 Tagen zu dünn seyn, so koche sie nochmals mit einem Stück Zucker auf, fülle sie dann wieder in die Gläser, und verbinde sie immer gut mit einer Blase.

Nro. 1226. Feigen, einzusieden.

Nimm grüne noch harte, vorzüglich Herbstfeigen, welche die besten sind, schneide sie nach der Länge voneinander, nimm die Kerne und das rauhe heraus, willst du sie länglicht schneiden, so lasse sie einige Tage liegen, damit sie etwas zäh werden,

und nicht, wie sonst geschieht zerspringen, lege sie dann ins Wasser, nimm hernach ein Kasterol, reibe es mit Salz und Essig aus, gieb dann die Feigen darein, und gieß das Wasser, worin selbe gelegen, darüber, nebst ein bis 2 Löffelvoll Essig, und einer Messerspitze voll Salz, gieb dann den Deckel darauf, und laß auf der Gluth unter öftern Schütteln schön langsam sieden, gieß sie auch einige Male mit dem Zuckerlöffel ab, wenn sie dann auf einer Seite grün sind, so kehre sie auf die andere, nur gieb gut Acht, daß sie nicht zu stark sieden, damit sie nicht zu weich werden, wenn sie dann über und über schön grün sind, so laß auskühlen, und fülle sie hernach in die Gläser zum Gebrauch.

Nro. 1227. Himbeere, einzumachen.

Läutere zuerst auf einem starken Faden soviel Zucker, als du schöne zeitige Himbeere hast, gieb sie dann zu dem geläuterten Zucker, lasse sie etliche Male gut aufkochen, schäume sie rein ab, und laß über Nacht in einer Schüssel stehen. Nimm dann den Saft, und laß ihn auf der Gluth so lange aufkochen, bis er breit vom Löffel fällt, gieb dann die Himbeere wieder hinein, schäume sie gut ab, und laß sie vollends aufkochen, bis sie dick genug sind, fülle sie dann in die Gläser, gieb oben etwas Kirschengeist darauf, damit sie nicht schimmeln, und verbinde die Gläser gut.

Nro. 1228. Kirschen, einzumachen.

Nimm schöne grosse Kirschen, zupfe die Stängel ab, gieb sie hernach in das Beck, bedecke sie mit geläuterten Zucker, und laß auf der Gluth kochen, probire sie dann auf einem Zinnteller, wenn der Saft nicht mehr rinnet, so sind sie gut, fülle sie dann in die Gläser zum Gebrauch. NB. Die Kir-

schen müssen nicht wässericht, sondern ganz trocken seyn.

Nro. 1229. Maulbeer, einzusieden.

Nimm schöne Maulbeere, und halbs soviel Zucker, Letztern koche bis er sich spinnet, alsdann gieb die Maulbeere hinein, und koche sie so lange, bis sie schön dick sind, sollte der Zucker nicht dick genug seyn, um die Maulbeere vor dem Zerspringen zu sichern, so nimm sie heraus in die Gläser, und laß den Zucker nochmals so lange kochen, bis er dick genug ist, sollte er nach einigen Tagen wieder zu dünn seyn, so koche ihn nochmals auf, lege aber jedes Mal ein Stückchen Zucker dazu. Dieses ist bey allen eingesottenen und eingemachten Früchten zu beobachten, so wie die Gläser, ehe das Eingesottene hineingefüllet wird, eher über den Dunst gehalten, und warm werden müssen.

Nro. 1230. Muskateller = Birnen, einzumachen.

Nimm nicht ganz zeitige Birnen, und durchstich den Bogen derselben abwärts mit einer Spennadel, damit der Zucker hinein dringen kann. Alsdann stede grüne Zwetschken in Wasser, seihe hernach dieses Wasser ab, und gieb die Birnen darein, laß so lange darin sieden, bis sie ganz grünlicht aussehen und weich sind, wasche sie dann in frischem Brunnenwasser aus, und nimm auf ein Pfund Birnen eben soviel Zucker, lasse ihn mit einem Seitel Wasser zu einem dicken Saft sieden, und hernach auskühlen, alsdann richte die Birnen in die Gläser, gieß den Zucker darüber, und laß sie so 2 bis 3 Tage stehen, alsdann seihe den Zucker wieder ab, und laß ihn nebst noch einem Stück Zucker abermals dick einkochen, gieß ihn dann wieder über die Birnen, und wiederhole dieß so lange bis du glaubst, daß sie schön und gut genug sind.

Nro. 1231. Pflirsiche, einzumachen.

Nimm schöne Pflirsiche, schälle und schneide sie in der Mitte voneinander, nimm dann eben soviel Zucker, und laß ihn mit einem Seitel Wasser so lange sieden, bis er sich spinnet, lege dann die Pflirsiche darein, und laß noch eine Weile mitsammen sieden, alsdann nimm die Pflirsiche heraus, und richte sie in die Gläser, laß den Zucker noch eine Weile einsieden, bis er schön dick wird, gieß ihn dann ausgekühlter darüber, und vermache die Gläser gut.

Nro. 1232. Pomeranzen = Schaalen, einzumachen.

Nimm von schönen gelben Pomeranzen die Schaalen, schneide sie in 4 Theile, und koche sie hernach in Wasser schön weich, gieb sie alsdann in ein Sieb, und laß abtrocknen, wenn dieß geschehen, so nimm auf ein Pfund von diesen Schaalen 3 Viertel Zucker, welchen du mit 4 Löffelvoll von dem Pomeranzenwasser aufkochen läßt, abschäumest, und so lange bis er sich spinnet, stedest; gieb dann die Pomeranzenschaalen hinein, und laß sie mit dem Zucker auffieden, richte dann die Schaalen in die Gläser, laß den Zucker noch eine Weile kochen, und gieß ihn dann wie bewußt darüber, sie halten sich sehr lange, sollte jedoch der Zucker zu dünn werden, so verfare damit wie bey den Ubrigen.

Nro. 1233. Quitten, einzumachen.

Schälle die Quitten sauber, und schneide sie in 4 Theile, lege sie dann ins Wasser, und laß aufkochen, wenn sie ganz weich sind, so nimm sie heraus, laß auskühlen, und bestecke sie mit Gewürznelken und Citronenschaalen. Nimm hernach auf ein Pfund Quitten 3 Viertel Zucker, koche ihn mit einigen Löffelvoll von dem Wasser, worin die Quitten gesotten haben, so lange auf, bis er sich spinnet, und schäume

ihn rein ab, gieb dann die Quitten hinein, und laß eine Weile mit dem Zucker aufkochen, richte sie dann in die Einmachgläser, und verfare wie bey den Übrigen.

Nro. 1234. Ribisel, einzusieden.

Nimm schöne zeitige Ribisel, zupfe sie von den Stängeln, nimm soviel Zucker als Ribisel, und siede Lekttern mit einem Seitel Wasser schön dick, gieb hernach die Ribisel hinein, und laß schön dick einsieden. Wenn dieß geschehen, so nimm die Ribisel heraus, seihe den Saft davon ab, und koche ihn nochmals so lange, bis er schön dick wird, gieb dann die Ribisel wieder hinein, und laß sie so lange einsieden, bis der Saft auf dem Zinnteller nicht mehr rinnet, lasse sie dann auskühlen, und fülle sie dann in die warmen Gläser zum Gebrauch.

Nro. 1235. Weintrauben, einzusieden.

Nimm schöne zeitige Weintrauben, löse die Kerne heraus, und nimm dann auf 3 Pfund Weintrauben, 1 Pfund Zucker, läutere ihn, gieb dann die Trauben darein, und verfare in allem wie bey den bereits Beschriebenen.

Nro. 1236. Weichseln, einzusieden.

Nimm schöne grosse Weichseln, zupfe die Stängel ab, und behandle sie übrigens ganz wie die Ribiseln, nur ist zu bemerken, daß du auf ein Pfund Weichseln 5 Viertel Zucker nimmst, damit sie schön süß werden.

Nro. 1237. Weinschadling, einzumachen.

Wasche die Weinschadling in frischem Wasser sauber aus, und lasse sie dann gut abseihen. Nimm dann eben soviel Zucker als Weinschadling, und verfare wie bey den Übrigen, richte sie dann in die Gläser, laß den Zucker nochmals dick aufkochen, und giesse ihn kalt darüber.

Nro. 1238. Zwetschken, einzumachen.

Nimm schöne grosse, aber noch ganz grüne Zwetschken, mache in Jede bis auf den Kern in der Mitte einen Schnitt hinein, und bey dem Stängel mit dem Federmesser 3 Stiche, gieb sie dann in ein Beck voll frisches Wasser, gieb dazu ein Trinkglas guten Weinessig, und eine kleine Handvoll Salz, laß sie auf diese Art so lange über dem Feuer stehen, bis du den Finger im Wasser nicht mehr erleiden kannst. Nimm sie dann vom Feuer, decke den Becken gut zu, und laß sie ganz kalt werden, gieb alles in den, wie bekannt geläuterten Zucker, und laß sie in selben bis zum Sud kommen, nimm sie dann heraus, laß auskühlen, und laß den Zucker indessen schön dick nochmals einsieden, gieb dann die Zwetschken wieder hinein, und laß eine Weile sieden, nimm sie dann wieder heraus, laß auskühlen, den Zucker aber laß immer fortkochen, und schäume ihn öfters rein ab, und so fahre mit den Zwetschken fort, bis der Zucker seine gehörige Dicke hat, und fülle sie hernach in die Gläser. Auf 70 Zwetschken kommen 2 Pfund Zucker.

Zweyter Abschnitt.

Säfte.

Nro. 1239. Apfel = Saft.

Nimm schöne Äpfel, reibe sie auf einem Reibeisen klein, presse dann den Saft aus, und laß ihn über Nacht stehen. Am andern Tage seihe das Klare davon herab. Auf eine Maß von diesem Saft nimmst du ein halbes Pfund Zucker, stede ihn schön

dick, drucke hernach etwas Citronensaft daran, und lasse ihn noch einige Sud aufthun, dann ist er vor-trefflich. Wenn die Apfel süß sind, kannst du ihn auch ohne Zucker sieden, er ist ein treffliches Mittel für den Karthar.

Nro. 1240. Alkermes = Saft.

Nimm 2 Maß von Stängeln gezupfte recht zeiti-ge Alkermesbeere, gieb dann in ein Einsiedbecken ein halbes Pfund Zucker, laß ihn mit einem halben Seitel Wasser sieden, und schäume ihn rein ab, gieb die Alkermesbeere hinein, laß schön langsam sieden, damit sie sich schön auflösen, passire sie dann durch ein feines Sieb in ein anderes messingenes Beck, lege noch ein halbes Pfund Zucker dazu, und laß so lange sieden, bis es die rechte Dicke bekömmt, faume ihn rein ab, und fülle dann den Saft in die Gläser.

Nro. 1241. Bockshörner = Saft.

Nimm schöne weiße Mohnköpfe (Magen), 15 Stück sammt dem Saamen, die Bogen und Stän-geln schneide sauber heraus, gieb 3 ganze frische Bockshörner nebst 4 Loth süßen Holz dazu, und schneide alles schön klein zusammen, siede es alsdann mit einer Maß Wasser in einem Becken, bey einer halben Stunde, passire es hernach durch ein Tuch in ein an-deres Beck, gieb 2 Pfund Zucker dazu, und von 2 Ethern die Klar zu Schaum geschlagen, auch darun-ter, lasse ihn dann auf der Gluth so lange sieden, bis er die Dicke eines Saftes bekömmt, und passire ihn dann durch ein wollones Tuch in die dazu gehörigen Gläser.

Nro. 1242. Heidelbeer = Saft.

Nimm die Beere in ein Tuch, und presse den Saft heraus, nimm dann halbs soviel geläuterten Zucker als es Saft ist, in ein Becken, gieb den Saft

dazu, und laß mitsammen gut verschäumen, und bis auf die Hälfte einkochen, wenn dieß geschehen, so laß ihn auskühlen, und fülle ihn dann in die Gläser. Er ist vortrefflich, Zucker = Eis damit zu färben, auch kannst du sehr schön Lilla damit färben.

Nro. 1243. Himbeer = Saft.

Nimm die Himbeere in ein Tuch, und presse den Saft durch selbes, nimm dann eben soviel Zucker als es Saft ist, in eine messingernerne Pfanne, und laß den Saft allein bey gelinder Gluth so lange sieden, bis er verschäumt ist, gieb alsdann den Zucker darein, und laß nochmals sieden, schäume ihn gut ab, und laß ihn bey anderthalb Stunden sieden, so ist er fertig.

Nro. 1244. Kirschen = Saft.

Nimm schöne Weingartkirschen, und stosse sie in einem Mörser sammt den Kernen, stelle sie hernach einige Tage im Keller, alsdann presse sie aus. Nimm auf 1 Pfund von diesem Saft 3 Viertel Zucker, 3 Quintel feinen Zimmet, und 1 Quintel Gewürznelken, alles gröblich gestossen, koche es auf einem Mittelfaden, und schäume es gut ab, das Gewürz giebst du dann erst hinein, wenn der Saft ein wenig ausgekühlt ist, so ist er gut.

Nro. 1245. Kornblumen = Saft.

Auf 8 Loth von Stängeln gezupfte Kornblumen, gieße ein grosses Seitel siedendes Wasser, decke es zu, und lasse sie so bey 12 Stunden stehen, passire sie dann durch ein reines Tuch. Auf ein Seitel von diesem Saft nimmst du ein Pfund Zucker, lasse dann beydes mitsammen eine kleine Weile aufkochen, und passire ihn dann durch ein sauberes Tuch in die Gläser.

Nro. 1246. Limonade = Saft.

Nimm so viele Limonien, daß der Saft ein halbes Seitel giebt, die Schaalen aber reibe vor dem

Auspressen an einem Stück Zucker von 3 Viertel ab, gieß dann den Zucker in den Saft, und laß nur einen Sud aufthun, passire ihn hernach durch ein reines Tuch, laß ihn auskühlen, und fülle ihn dann in ein Glas zum Gebrauch, auf ein Glas Wasser brauchst du nicht mehr als anderthalb Löffelvoll dieses Saftes, so ist die Limonade fertig.

Nro. 1247. Pomeranzen = Saft.

Nimm ein Pfund geläuterten Zucker, und lasse ihn so lange sieden bis er dick wird, drucke alsdann von 12 Pomeranzen den Saft darein, von den Schaaalen aber reib auf einem Reibeisen das Gelbe herab, und bind es in ein sauberes Tüchlein, lege dieses in warmes Wasser, und laß sieden, damit das Harte weg gehet, lege dann diese gesottene Schaaalen in den Zucker, laß einige Sud in selben aufthun, dann auskühlen, und fülle den Saft in die Gläser.

Nro. 1248. Punsch = Saft.

Reibe von Pomeranzen und Limonien die Schaaalen auf einem 3 Viertel schweren Stück Zucker ab, presse ihnen hernach den Saft aus, so viel, daß es ein halbes Seitel wird, von beyden gleiche Theile, gieß dann den Zucker sammt dem Saft in ein messingernes Beck, und laß einen einzigen Sud aufthun, alsdann seihe ihn durch ein Tuch, und laß ihn auskühlen, du kannst den Rack entweder gleich darunter mengen in beliebiger Quantität, oder ihn auch erst bey dem Gebrauch dazu geben; dann bedarfst du nichts als eines warmen Holländerthees, und dieser Masse, so ist der beste Punsch zu allen Zeiten fertig.

Nro. 1249. Quitten = Saft.

Puze die Quitten mit einem Tuche sauber ab, reibe sie alsdann auf dem Reibeisen, presse den Saft durch ein Tuch, und stelle ihn über Nacht im Keller.

seihe ihn dann nochmals, und laß ihn bis auf den dritten Theil einsieden. Willst du ihn süß haben, so gieb auf eine Maß Saft ein Pfund Zucker, und lasse ihn ebenfalls bis auf den dritten Theil einsieden.

Nro. 1250. Rosen = Saft.

Auf eine halbe Maß Honig nimm 4 Loth rothe, und eben soviel weiße Rosen, in gleicher Menge Salvenblüthe und auch Brünellenblüthe. Stosse alles schön klein zusammen, und gieb es, wenn der Honig schön geläutert ist, darein, lasse es so lange sieden, wie einen Zuckersaft, passire dann den Saft durch ein Tuch, und fülle ihn in Gläser. An das Dicke kannst du ein paar Löffelvoll Honig geben, denn es ist bey verschiedenen Sachen gut zu gebrauchen.

Nro. 1251. Beilchen = Saft.

Nimm 16 Loth von Stängeln gezupfte Beilchenblüthe in eine zinnerne Schüssel oder Schaale, giesse eine halbe Maß siedendes Wasser auf selbe, und laß über Nacht stehen, presse es dann durch ein reines Tuch, und nimm auf ein Seitel Saft ein Pfund feinen Zucker, laß mitsammen in einer zinnernen Schüssel aufsieden, drucke ihn dann nochmals durch ein reines Tuch, und fülle ihn, wenn er ausgekühlt ist in die Gläser.

Nro. 1252. Weichsel = Saft.

Zupfe die Weichseln von den Stängeln, und stosse sie in einem steinernen Mörser so lange, bis die Kerne ganz trocken sind, gieb sie alsdann in einen reinen Topf, und lasse sie an einem kühlen Orte zweymal 24 Stunde stehen, fülle sie alsdann in leinernerne Sackel, und presse sie so stark durch selbe, daß die Kerne ganz trocken bleiben, spanne alsdann ein Tuch über den Topf, und passire den Saft durch, auf eine Maß von diesem Saft nimmst du andert-

halbe Pfund Zucker, fülle ihn hernach in eine Flasche, die aber nicht zu voll seyn darf, stosse 4 Quin-
tel Zimmet, und ein halbes Loth Gewürznelken,
fülle sie in ein neues leinernes Sackel, und hänge
es in die Flasche. Verbinde sie dann gut mit einer
Blase, und lasse den Saft 14 Tage in der Sonne
destilliren, so ist er fertig, und mit Wein oder Was-
ser abgegossen ein vortreflich kühlendes Getränk.

Nro. 1253. Weinbeer = Saft.

Nimm grosse unzeitige Weinbeere, löse die Kerne
heraus, und zerstoffe sie in einem steinernen Mörser,
presse dann den Saft durch ein wollenes Tuch, da-
mit er schön Klar wird, auf ein Seitel von diesem
Saft nimm 1 Pfund Zucker, den du in einem mes-
singernen Beck zergehen, und ein wenig dicklicht ein-
sieden läßt, schäume ihn sauber ab, und gieb die von
einer Citrone geriebenen Schäller darein, jedoch erst
wenn der Saft ausgekühlt, und in die Gläser ge-
füllt ist, gieß etwas Ohl darauf, damit er nicht
schimmelt, so ist er fertig.

Dritter Abschnitt.

Verschiedene warme Getränke.

Nro. 1254. Bavaroise zu machen.

Nimm um 3 Kreuzer Kapillairekraut, und siede
es in einem Seitel Wasser eine gute Viertelstunde,
passire es dann durch ein Sieb in den Topf, gieb
dann ein Pfund Zucker darein, und koche es zum
starken Flug, so ist es Syrop Kapillaire, willst du
nun Bavaroise geben, so gieb in jedes Glas mit
warmer Milch einen beliebigen Theil dieses Syrops,

so ist er fertig. Wenn du ihn mit Limonie geben willst, so nimm statt Milch, Thee, und drucke von einer halben Limonie den Saft in jedes Glas, ist ein treffliches Mittel für dem Husten.

Nro. 1255. Bier, warmes.

Stelle eine halbe Maß Bier über das Feuer, und laß mit einem Stücklein Zucker, etwas ganzen Zimmet, und ein Stücklein Citronenschacle etwas aufkochen, gieb dann 6 Eyerdötter daran, und rühre es beständig um, dann ein wenig gesprütelt, und gleich in die Kanne gefüllt. Willst es aber für einem Kranken bereiten, so kannst du einer Nußgroß Butter darein geben, und statt des Zuckers Honig nehmen.

Nro. 1256. Bischof zu machen.

Nimm auf eine Maß Burgunderwein, 5 bis 6 bittere Pomeranzen, mache ringsherum Schnitte in selbe, und brate sie auf dem Rost. Stelle dann den Wein zum Feuer, gieb die gebratenen Pomeranzen nebst einem Stück Zucker, einen guten Theil ganzen Zimmet, und 6 ganzen Gewürznelken in den Wein, und laß ihn gut zugedeckt sieden, fülle ihn dann in den Punschtopf, und gieb ihn zu Tische, denn er muß wie der Punsch, warm getrunken werden. Du kannst auch statt Burgunder guten rothen Osnerwein nehmen. Willst du ihn als Suppe geben, was bey grossen Tafeln, wo zwey Löpfe aufgetragen werden, sehr oft geschieht, so wird der gekochte Wein durch ein reines Tuch gepreßt, und über gebähete Semmelschnitten angerichtet.

Nro. 1257. Erdbeerfraut - Thee, besonders gesunder.

Das Erdbeerfraut ist eines von denjenigen gesunden Kräutern, das an Wirkung und Geschmack beynahе alle jene übertrifft, die uns aus dem Aus-

lande gebracht werden, und aus welchen Thee bereitet wird. Es taugt zwar als Erdbeerkraut, um daraus einen Thee zu bereiten, doch hängt von einer sorgfältigen Auswahl desselben seine vorzügliche Güte ab. Sammle es daher im Frühjahre mit der Blüthe bis zum May, wenn es noch jung ist. Die kleinsten zartesten nicht angefressenen, und ganz trocknen Blätter sind die besten. Suche sie daher bey trockner Witterung, vorzüglich auch in gebürgigen Gegenden, und auf den höchsten Bergen, denn diese sind jenen in Thälern weit vorzuziehen, die auf diese Art gesammelten Blätter, die den völligen Geruch und Geschmack des chinesischen Thee haben, mußt du in der freyen Luft oder im Schatten, und unter öfterm Umdrehen trocknen. Jede Masse ist ihrer grünen Farbe und ihrer Kraft sehr nachtheilig; diese so getrockneten Blätter rüchen wie frisches Heu. Willst du dir aber die Mühe geben, und die Stiele mit einer Scheere von den Blättern abschneiden, so schmeckt dieser Thee noch lieblicher. Ubrigens darfst du diese Blätter nicht der äussern Luft und dem Eindringen der Feuchtigkeit Preis geben, sonst verlieren sie nothwendig ebenso, wie der beste chinesische Thee in diesem Falle, Kraft und Geruch. Du verwahrest sie dann in trocknen Schubladen im Kasten. Das siedende Wasser, das du über diese Blätter gießest, wird eben so grün, als der beste chinesische Thee, und giebt diesem Geschmack nichts nach, wenn nur bey der Einsammlung nach der gegebenen Vorschrift verfahren wird. Diesen Erdbeerthee kannst du allzeit rein und kräftig haben, da der Chinesische größtentheils schon in China verfälscht, unrein zubereitet, auch alt und verrauchet zu uns gebracht wird. Nach dem Urtheile einiger unserer größten Ärzte hat dieser Erdbeerthee eben dieselbe, oder vielmehr bessere Wir-

fung als der Chinesische. — Wie nützlich wäre es daher nicht in jeder Rücksicht, wenn dieser Erdbeerthee nicht, weil seine Blätter bey uns zu Hause und gemein sind, verachtet und vernachlässiget, sondern aus diesem Grunde eben sowohl, als um seiner Reinheit und Aechtheit willen vorgezogen und gebraucht würde. Durch Erfahrung und seinen vortheilhaften Einfluß auf unsere Gesundheit überzeugt, würden wir ihn (vorzüglich bey gegenwärtigen Zeiten) bald allgemein schätzen lernen.

Nro. 1258. Mandelatte.

Nimm einen Vierting Mandeln, reibe sie in einem Tuche sauber ab, und röste sie wie Kaffee, reibe sie dann nach dem Rösten wieder sauber, und stosse sie in einem Mörser fein. Nimm dann eine halbe Maß siedende Milch, gieb ein kleines Stück Zucker, ein Stückchen Zimmet, und die gestossenen Mandeln hinein, und laß so eine Weile mitsammen aufkochen, presse es dann durch ein reines Serviet, rühre dann 6 Eyerdotter gut ab, mache das Durchgepresste wieder siedend, und giesse es langsam an die Eyer, sprütze es dann stark mit dem Chocoladesprützer, fülle es in die Kanne, und gieb sie zu Tische nebst einem besondern Zeller gebähten Brod.

Nro. 1259. Punsch zu machen.

Nimm auf 3 Maß recht guten Punsch, einen Vierting fein gestossenen Zucker, von 8 Citronen den Saft, und von 4 die gelbe Schaale auf Zucker abgerieben, eine gute Maß gekochtes Theewasser, und eine Boutellie Rack. Die Citronen werden in einer Presse gut ausgepresst, und der Saft durch ein Sieb in den Punschtopf geseihen. Der Zucker wird auf den Citronen abgerieben, welcher, nebst dem noch erforderlichen Zucker, damit er die rechte Süsse erhält, auch dazu kömmt, dann giessest du den Thee

und Raaf daran, und das übrige siedende Wasser. Mische dieses alles wohl durcheinander, und laß ihn gut zugedecket noch eine Weile auf der Gluth stehen. Willst du weniger Punsch machen, so nimmst du nach obiger Angabe die Hälfte, oder den dritten Theil, und giebst ihn recht warm zu Tische.

Nro. 1260. Reiß-Content.

Auf anderthalbe Maß gute Milch, nimm 4 Loth Reiß, zerstoße ihn ein wenig, und gieb ihn nebst einem kleinen Stückchen Zucker, einem gebröckelten Stückchen Zimmet, und grob geschnittenen Schaalen von einer halben Citrone in die Milch, und laß so lange kochen, bis der Reiß weich ist. Passire es hernach durch ein Haarsieb, rühre 6 Eyerdotter mit etwas guter Milch ab, gieße hernach die gestiehene Reißmilch daran, und laß noch ein wenig über dem Feuer unter beständigem Rühren anziehen, gieße sie alsdann in einen Topf, sprütze es mit einem Chocoladesprützer gut ab, und gieb es in der Kanne als ein Abendgetränk zu Tische.

Nro. 1261. Schokolade mit Milch.

Auf eine halbe Maß Milch nimm 4 bis 6 Loth Schokolade, schneide ihn wie bekannt, gieb ihn in den Topf, und gieß ein wenig siedende Milch daran, damit der Schokolade weich wird. Mache alsdann in einem Kasterol eine halbe Maß Milch mit einem Stückel Zucker und etwas Zimmet siedend, rühre den eingeweichten Schokolade daran, und laß ein wenig im Kasterol aufkochen, passire ihn hernach durch ein Sieb, und gieße ihn über 6, zuvor gut abgerührte Eyerdotter, sprütze es dann mit sammen auf der Gluth mit dem Chocoladesprützer gut ab, und gieb ihn in der Kanne oder Becherl zu Tische, nebst gebähten Eyerbrod, oder nach niederländer Art mit klein geschnit-

tenen, und mit Butter bestrichenen, zuvor gebähten Brod.

Nro. 1262. Schokolade mit Wasser.

Auf 10 Becherl, wenn sie recht gut werden sollen, nimm ein Pfund Schokolade, giesse 10 gute Becherl Wasser in eine Kanne, und gieb den geriebenen Schokolade darein, sobald selber auf der Gluth geschmolzen ist, und dick zu werden beginnt, so sprüttele einen Eyerdotter daran, und stelle sie wieder auf die Gluth, sprüttele sie gut, laß aber nicht mehr sieden, sondern gleich zu Tische geben.

Nro. 1263. Weinbruse zu machen.

Nimm eine Maß guten Oesterreicher oder andern Wein, giesse ihn in einen Theetopf, und gieb, nachdem du ihn süß haben willst, ein gutes Stück Zucker daran, von einer ganzen Limonie den Saft und die Schaalen, nebst etlichen Stücken ganzen Zimmet, laß gut zugedeckter mitsammen auffieden. Beym Trinken gießt du ihn in Kaffe schaalen, und mit einem brennenden Papier darunter, damit der Geist ausbrennet.

Vierter Abschnitt.

Verschiedene Kalte Getränke.

Nro. 1264. Birn = Meth.

Presse den Saft von überreifen und saftigen Birnen; nachdem sie zuvor geschält, zerschnitten und klein gestampft worden sind, durch einen reinen Saß, alsdann siede ihn, und wenn er sich gesetzt hat, so giesse den Klaren davon in einen andern Topf, setze ihn über ein helles Feuer, und schäume ihn einige

Male ab, laß ihn dann unter stättem Umrühren recht dick werden. Gieß ihn dann in ein anderes Geschirr, und laß ihn auskühlen, fülle ihn dann zum Aufheben in eine steinerne Büchse, du kannst ihn dann sowohl zum trinken, als auch zu Brühen über das Essen gebrauchen.

Pro. 1265. Citri.

Schneide von 6 Limonien oder Citronen die Schaaalen, und gieb sie nebst 4 Maß Kornbrandtwein in eine gläserne Flasche, in der du ihn etliche Tage stehen läßt, damit sich die Kraft auszieht, ziehe es alsdann in einem kupfernen Kessel ab. Wenn dieß geschehen, so nimm eine Maß Wasser, und 2 Pfund feinen Zucker, koche es bis es recht klar ist, und schäume ihn im Kochen fleißig ab, gieß es hernach unter den abgezogenen Citri. Es giebt dieses demselben seine Annehmlichkeit. Schneide dann noch von 3 Citronen die Schaaalen herunter, und gieb sie darunter, laß ihn so 14 Tage stehen, so bekommt er eine gelbe Farbe. Alsdann wird er in kleine Bouteillen gefüllt, und zum Gebrauche aufbewahrt.

Pro. 1266. Himbeer = Wein.

Pflücke recht gute feine Himbeere von den Stielen, und drücke sie durch ein Tuch oder Haarsieb; den klaren Saft fülle in eine Bouteille, und wirf ein Stück Zucker darein. Binde sie hernach mit Fließpapier gut zu, und laß ihn durch 5 Tage an der Sonne destilliren, stelle dann die Bouteille an einen kühlen Ort, und seihe ihn alle 2 Tage durch ein Haarsieb, bis er recht klar ist, und nicht mehr gähret, alsdann verstopfe die Bouteillen fest, und setze sie in den Keller. Sehr lange hält sich dieser Wein nicht, und du mußt Acht haben, daß der Saft im Anfange nicht sauer wird.

Nro. 1267. Limonade.

Presse den Saft aus 48 Citronen, welches ohngefähr eine Maß giebt. Diesen Saft passire durch ein feines Haarsieb, damit nichts Dickes in selben zurückbleibt; nimm alsdann 3 Pfund Zucker, und von 12 Citronen die fein herabgeschnittenen gelben Schaa-len, gieb beydes in einen steinernen Krug, den Zucker zerschlage in kleine Stücke, und gieb ihn in den Saft, die Citronenschalen mußt du vorher einige Male durchschneiden. Setze hierauf den Krug in einen Kessel mit kochenden Wasser, und schwere ihn mit einem schweren Eisen, damit er nicht umfällt, das Wasser muß beständig sieden. Sobald der Saft zu sieden anfängt, wird er abgenommen, und durch ein Tuch viltriert. Fülle ihn dann in Bouteillen, stopfe ihn fest zu, verbinde ihn dann auch gut mit Blasen, und stelle ihn im Keller zum Gebrauch. Diese Limonade = Essenz hält sich ein ganzes Jahr. Willst du Limonade trinken, so giesse in ein Glas Wasser soviel von dieser Essenz, bis es dir nach deinem Gusto ist, dann hast du sie besser und mit wenig Kosten.

Nro 1268. Limonie = Wein.

Zu einem Fäßchen von 8 Maß, welches aber recht rein seyn muß, nimm 10 Limonien, schneide die gelbe Schaale recht fein herab, und gieb sie in das Faß, das du mit Gewürzeinschlag zuvor ausbrennen kannst, gieb dann 2 Händevoll Spänne von Haselnußholz, und ein Pfund feinen Zucker dazu. Den Zucker stosse vorher recht fein, gieb ihn in ein grosses Glas, giesse guten alten weissen Franzbrandtwein darauf, und giesse es immer von einem Glas in das andere, bis der Zucker klar ist, giesse ihn dann zu den Limonieschaalen in das Fäßchen, und fülle es mit guten Wein voll, wenn du nun von dies-

fen Wein heraushebest, so darffst du ihn nur mit guten Alten zufüllen, und dieß kannst du so lange, bis sich der Limoniegeschmack verlieret. Du kannst auch den Limoniewein noch auf folgende Art machen: Schneide die gelbe Schaale von den Limonien herab, schneide sie in kleine Stücke, gieb diese in einen irdenen Topf, gieß 2 Maß guten weissen Wein darauf, gieb etwas gebrochenen Zimmet dazu, stelle alsdann diesen Limoniewein zugedeckt auf den Ofen, und seihe ihn am andern Tag durch ein Tuch, so kannst du denselben unter andern Wein mischen. Willst du ihn süß haben, so gieße ein Pfund geläuterten Zucker darunter, wenn er durchgestehen ist, und fülle ihn in Bouteillen, er ist vortreflich.

Pro. 1269. Malwasser.

Nimm gut geläuterten Honig so viel du willst, und gieb ihn in einen irdenen glazirten Topf, den du mit einem Deckel versiehst, und gut verkleben mußt, damit kein Dampf heraus kann. Setze ihn dann in einen Kessel mit siedenden Wasser, und laß ihn so lange darin stehen, bis der Honig wie Ohl ist, gieße alsdann in einen gut verzinneten Kessel, klares Brunnenwasser, und messe mit einem Stabe die Höhe desselben, damit du siehst, wie weit der Kessel leer bleibt. Unter dieses Wasser gieb dann die Hälfte des zubereiteten Honigs, rühre ihn gut durcheinander, und laß auf der Gluth bey fleissigen Abschäumen so lange kochen, bis er wieder so hoch in den Kessel ist, als das Wasser zuvor allein war. Laß ihn dann auskühlen, und gieß ihn in ein Weinfäßchen, in welchem vorher guter Wein gewesen. Unter 30 Maß von diesem abgekochten Honigwasser, gieße dann eine Maß abgekochtes Hopfenwasser, und eine Maß starken Wein, in welches ein wenig Weinstein-salz, und eine halbe Maß Germ gethan wird, dieses

giebt den Malvasser die Stärke, und er fängt dadurch an zu kochen. Setze alsdann das Fäßchen in eine warme Stube, oder in die Sonne so lange, bis es völlig ausgegohren hat, wenn dieß geschehen ist, so so spunte das Fäßchen recht gut zu. Dieser Malvasser ist in 3 Wochen gut, und wird, je älter er wird, desto schöner und besser; wenn du davon einen heraus hebest, so muß das Fäßchen immer mit Meth ausgefüllt werden.

Nro. 1270. Mandel = Milch.

Auf eine Maß Mandelmilch nimm 4 Loth süsse, und 2 Loth bittere Mandeln, schäle und stosse sie hernach in einem Mörser schön klein, giesse dann eine Maß Wasser dazu, und gieb 8 Loth gestossenen Zucker darein, rühre alles gut durcheinander, und passire es hernach durch ein Tuch, fülle sie in die Flasche, und stelle sie aufs Eis oder im Keller, damit sie recht kalt wird, so ist sie fertig.

Nro. 1271. Mandelmilch, zum aufheben.

Auf anderthalbe Maß Mandelmilch nimm 3 Vierting süsse, und 3 Loth bittere Mandeln, schäle und stosse sie fein, mische ein halbes Pfund gestossenen Zucker darunter, gieb alles mitsammen in ein Kasterol oder messingerne Pfanne, rühre es mit 2 Maß Wasser an, und laß auf dem Feuer unter beständigem Rühren eine Weile kochen, seihe sie alsdann durch ein reines Tuch, und fülle sie kalt in die Bouteillen, mache diese fest zu, und stelle sie im Keller. Willst du nun Mandelmilch haben, so gieb 3 bis 4 Eßlöffelvoll von dieser gekochten Mandelmilch in eine Bouteille, fülle sie mit frischem Wasser voll, so hast du die beste Mandelmilch.

Nro. 1272. Quitten = Wein.

Nimm 20 bis 30 Quitten, reibe sie auf einem Reibeisen mit sammt der Schaale ganz klein, und

laß sie in einer Rain 3 Tage stehen. Drucke dann den Saft durch ein Tuch, und messe ihn. Auf eine Maß von diesem Saft, kömmt ein halber Viertelng Kanarienzucker. Setze den Saft zuerst auf die Gluth, und laß ihn kochen bey einer halben Stunde, alsdann gieb auch den Zucker dazu, laß beydes noch eine Viertelstunde kochen, und schäume es öfters ab, alsdann nimm auf eine Maß Saft ein Seitel weissen Wein, und laß es, wenn du es wohl durcheinander gerührt hast, durch ein Fließpapier vermittelst eines Filtrirtrichters in die Bouteillen laufen, wenn du die Quitten mit weissen Wein abziehst, so ist dieses ein sehr gesunder Wein, wer aber hitzige Sachen liebt, kann sie mit Brandtwein abziehen, in welchem Falle es ein sehr hitziges Getränk ist.

Nro. 1273. Schlehen = Wein.

Auf einen halben Eimer rothen Wein, nimm 4 Pfund gedörrte Schlehen, und 3 Pfund gedörrte Waldkirschen, ein halbes Pfund geschwällte und gestoffene Mandeln, 20 gestoffene Gewürznelken, und Zucker nach Belieben, laß es 9 Tage stehen, und rühre es jeden Tag gut um, so ist der Wein fertig und gut.

Nro. 1274. Silipup.

Nimm ein Seitel Milchram, eine halbe Maß guten Wein, einen Viertelng fein gestoffenen Zucker, und von 6 Citronen die abgeriebenen Schaaalen und den Saft, sieh aber darauf, daß kein Kern dazu kömmt, rühre alles mitsammen so lange, bis es ein starker Schaum wird, welchen du hernach in Schaaalen oder Weingläser giebst. Wenn du den Schaum recht stark rührest, so hält er sich einige Stunden, wenn du den Schaum abgenommen, und die Gläser damit gefüllet hast, so rühre das noch Übrige immer fort, und dieß so lange, bis er gar ist. Dieses ist

ein sehr delikater und kühlender Trank, der aber auch, wenn er recht kalt seyn soll, an einem kalten Orte zubereitet werden muß.

Fünfter Abschnitt.

Allerley Fleischgattungen, Geflügelwerk und Fische zu räuchern und mariniren, wie auch gute Würste zu machen.

Nro. 1275. Kal, zu mariniren.

Zuerst mußt du die Kalen durch Salz von allem Schleime reinigen, dann mit Oehl bestreichen, und auf dem Rost braten. Sind die Kalen zu groß, so mußt du sie vorher ein wenig kerben, doch sind die Mittlern und Kleinen zum mariniren die besten. Die grossen Kalen mußt du schichtweise mit englischen Gewürze, Lorbeerblättern, Rosmarin und Citronenschaalen in ein Fäßchen legen, bis es voll ist, so zwar, daß der Boden und der Deckel von Gewürz sind, dann wird das Fäßchen mit Essig voll gemacht und zugeschlagen, es muß ein ganz Kleines seyn, weil, wenn du es einmal zum Gebrauch geöffnet hast, sich die Kalen nicht lange mehr halten lassen. Auch kannst du sie noch auf folgende Art mariniren: Ziehe ihnen die Haut ab, nimm den Rückgrad heraus, und wickle ihn mit Thimian, Majoran, Muskatblüthe, Pfeffer und Salz in ein reines leinen Tuch, Koche ihn in Salzwasser, und presse ihn hernach gut bis er kalt ist, dann lege ihn in Essig, und gieb ihn wenn es Zeit ist, in Scheiben geschnitten zur Tafel.

Nro. 1276. Bratwürste zu machen.

Nimm 4 Pfund Schweinsfleisch, daß von der Schoos oder dem sogenannten abgedeckten Stück ist am besten, schneide dazu 3 Bierting Speck schön klein würflicht, gieb dann das zuvor ebenfalls klein gehackte Fleisch sammt dem Speck in eine Schüssel, knöte es mit einer guten halben Maß Wasser wohl durcheinander, und laß über Nacht stehen, den andern Tag gieb nach Gutdünken Majoran, Imber, Coriander, Pfeffer und Salz dazu, und knöte es nochmals mit eben soviel Wasser recht durcheinander, damit das Fleisch schön locker bleibt, fülle es dann in die Därme, und laß sie eine Weile liegen, dann kannst du sie braten, oder über Nacht im Schornstein hängen, sie sind auf jede Art gut.

Nro. 1277. Fische zu räuchern.

Die Fische mußst du, wenn sich selbe halten sollen, auf folgende Art räuchern: Aale, Hechten, Lachs, Haringe, auch Schleine, Kappen und Barsche werden hiezu am meisten bestimmt. Reisse sie am Rücken herunter auf, und schneide den Kopf entzwen, nimm das Beischel heraus, und reibe sie mit Salz, worunter Salpeter gemischt ist, recht gut ein, dann speile sie voneinander, und hänge sie ein paar Tage in den Rauch. Wenn sie genug geräuchert sind, so nimm sie herab, und hänge sie an einem lüftigen, aber wo möglich finsternen Orte, damit sich die Motten nicht so leicht hinein setzen. Wegen dem Räuchern ist noch zu bemerken, daß du die Fische so nicht gebraten werden, wie die Hechten und Barsche, nicht auf dem Rücken, sondern am Bauche aufreiffest. Sollen diese Fische lange gut bleiben, so mußst du sie etwas länger als gewöhnlich im Rauche hängen lassen, auch werden vorzüglich die Aalen, wenn du sie, nachdem sie einige Tage im Rauche ge-

hängen, mit Papier umwickelt, und dann nochmals geringe räucherst, viel schwachhafter. Am allermeisten werden die Häringe geräuchert, und verändern dann ihren Nahmen in Bücklinge, doch dieß kann nur da geschehen, wo selbe gefangen werden, daher wäre eine Anleitung für Oesterreich hier überflüssig.

Nro. 1278. Fleisch zu räuchern.

Alles zum räuchern bestimmte Fleisch, mußt du einige Zeit vorher einsalzen oder pöckeln, und hiezu die schicklichsten Stücke aussuchen, wovon die derben Fleischstücke welche etwas unterspickt, und der Brustkern die besten sind; vom Schweinernen die Schünken und die Speckseiten. Von allen andern Thieren ist dasjenige zu nehmen, das sich am besten dazu verwenden läßt. Das also ausgewählte Fleisch, legest du wie das Pöckelfleisch mit Salz und etwas Salpeter in eine Wanne, sobald das Salz zergangen ist, so mußt du es im Salzwasser täglich umkehren, und obenauf mit demselben fleißig begießen, damit das Salz gut eindringet. Bey heißer Witterung mußt du genau nachsehen, daß es nicht anlauft, und bey Kalter, daß es nicht gefriert, weil sonst das Salz nicht durchdringen kann. Kleine Stücke werden eher gut als grosse, auch ist das Fleisch nicht immer von gleicher Güte, daher laßt sich nicht im Allgemeinen bestimmen, wie lange eigentlich das Fleisch im Salze liegen soll. Sobald es daher ganz vom Salz durchdrungen ist, so mußt du es gleich im Rauch hängen. Der Rauch darf nicht zu warm an das Fleisch kommen, denn dadurch wird es nicht nur unschmackhaft und öfters faul, auch ist es wegen Feuergefahr vorzüglich zu vermeiden. Ferners darf es nicht zu nahe aneinander, noch an der Mauer hängen, weil dadurch der Zugang des Rauches an manchen Stellen gehemmet wird. Ein starker Rauch, besonders von

Kienholz, färbt das Fleisch schwarz, da es doch appetitlicher aussieht, wenn es von aussen dunkelbraun auf dem Tische kömmt.

Bei geräucherten Zungen und Gänsen hat man es gerne, wenn sie eine angenehme gelbe Farbe haben, und dabey doch genug geräuchert sind. Die Kunst besteht darin, daß du, damit der Rauch nicht zu stark darauf falle, oder vielmehr, daß die gröbern Theile des Rauches davon abgehalten werden, die Stücke in Papier oder Leinwand einwickelst, oder noch besser, sie mit Kleyen bestreuest, und so in Rauch hängest.

Da die eigentliche Absicht des Räucherns darin bestehet, das Fleisch von den überflüssigen Feuchtigkeiten zu befreyen, oder recht trocken zu machen, damit dasselbe aufbehalten werden könne, so mußt du es im Rauch nicht zu lange austrocknen lassen, sondern gleich herab nehmen, sobald du siehst, daß es gut ist, weil es sonst zu trocken, hart, holzig und unschmackhaft ist.

Dann ist noch zu bemerken, daß du, sobald du das Fleisch aufgehangen hast, eilest, Rauch darunter zu bringen, besonders ist dieß bey grosser Kälte nicht ausser Acht zu lassen. Fehlt es dir an Feuer auf dem Herde, so bediene dich der Sägespenne, oder auch abgefallenen Laubes, und faulem Holze. Kannst du jedoch Reissig von Wachholderbeeren haben, so mische es darunter, denn dadurch erhält das Fleisch einen sehr angenehmen Geschmack. Obschon gut geräuchertes Fleisch lange dauert, so finden sich doch die Motten und Mäuse sehr bald ein, und verderben es, daher ist das beste Mittel dagegen, selbes in einem leeren Ofen einzumauern, oder besser gesagt, mit Asche in einem dichten Kasten einzupacken, und

diesen in eine lüftige, trockne, und zugleich kalte Kammer zu stellen.

Pro. 1279. Fleisch oder Wildprät, vor dem rüchend werden zu sichern, und das schon Rühende wieder genußbar zu machen.

Es ist eine sehr unangenehme Sache, besonders im Sommer, daß frisches Fleisch, Wildprät, mit einem Wort alles was Fleisch heißt, sehr bald rüchend wird, und zur Faulniß übergeht. Um nun diesem vorzubeugen, mußt du dergleichen Fleisch, das du aufbewahren willst, in saure Milch legen; es muß aber ganz bedeckt darin liegen, und alle 24 Stunden frische Milch darüber gegossen werden. Du kannst auch abgekochtes Weinsteinwasser dazu nehmen. Auf diese Art kannst du es nicht nur frisch erhalten, sondern bekömmt dadurch auch einen guten Geschmack. Rindfleisch und Wildprät mußt du in grobe Leinwand einschlagen, und in eine Kiste mit feuchtem Sande angefüllt, vergraben, und denselben in eine lüftige und kalte Kammer stellen. Auf diese Art kannst du es wenigstens 3 Wochen erhalten, und es wird beyhm Gebrauch ausserordentlich mürbe seyn. Ist dir aber das Fleisch schon rüchend geworden, so zerschneide selbes in daumendicke Stücke, und reibe sie mit Pulver von ausgeglühten Kohlen so lange, bis sich der üble Geruch verliert, wasche es dann in frischem Wasser gut aus, und es ist vortreflich zu geniessen.

Pro. 1280. Fleischwürste zu machen.

Nimm Fleisch von einem kalbernen Schlegel, und hacke es mit Speck, feinen Kräutern, Eyerdottern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, gut zusammenten, fülle damit die Därme, und übersiede sie in einem Kasterol. Richte sie dann mit unreifen Trauben und Citronensaft, worein du einige Eyerdotter rührest, zur Tafel. Du kannst diese Würste auch

von Fischen machen, wenn du Aalen und Karpfen hackest oder im Mörser stoffest, und auf dieselbe Art damit verfährst.

Nro. 1281. Gänse zu räuchern.

Von Gänsen giebt es zweyerley, die Preß- und die Spickgänse, ihr Unterschied bestehet darin, daß aus Ersteren alle Knochen herausgenommen werden, und in der Andern bleiben, die Gans in der Mitte von einander gespalten wird. Bey den Preßgänsen mußt du alles Fleisch von den Knochen lösen, es dann mit Salz und Salpeter gut einreiben, mit gröblich gestossenen Pfeffer und Gewürznelken bestreuet zusammen legen, und von aussen wieder mit Salz reiben. Lege es dann zwischen 2 mit Gewichten beschwerten Brettern, damit es gepreßt wird, und das Salzwasser davon ablaufen kann. Mit diesem abgelaufenen Wasser mußt du sie täglich begießen, und alle zweyte Tage umwenden. Wenn du auf diese Art 10 Tage fortgefahren bist, so schlage sie in Papier ein, und hänge sie in einen mittelmessigen Rauch, damit sie ihr schönes Ansehen nicht verlieren.

Zu den Spickgänsen mußt du hingegen gut gemästete Gänse nehmen, die du wie gewöhnlich herrichtest, und gut darauf sehen mußt, daß du die Haut nirgend zerreißest. Wenn du die Eingeweide herausgenommen hast, so schneide sie in der Mitte voneinander, spicke sie mit Speck, reibe sie mit Salz, und lege sie in ein Fäßchen schichtweis recht fest aufeinander, laß sie so 3 Tage liegen, daß das Salz recht eindringet, nach Verlauf dieser Tage mußt du sie herausnehmen, an Spagat befestigen, und sie, wie selbe nasser aus dem Fäßchen kommen, mit weissen Kleyen bestreuen, so dicht, daß weder vom Fleisch noch Speck das Geringste zu sehen ist. Hänge sie dann 8 Tage lang im Rauch, aber an eine solche

Seite, wohin die Hitze nicht gelanget. Wenn diese 8 Tage vorüber sind, so nimm sie herab, und wasche die Kleyen sauber weg, wenn das Räuchern nach Wunsch ausgefallen ist, so muß die Fette weiß, und das Fleisch schön roth aussehen. Dieß ist die beste Methode von allen.

Nro. 1282. Gänse einzupöckeln.

Diese schätzt man in vielen Häusern mehr als die Geräucherten. Das Einpöckeln der Gänse erfordert eben die Vorsicht wie ein anderes Fleisch, du mußt daher auch Salpeter unter das Salz nehmen, wie bey jenem. In der Mitte voneinander geschnitten, sehen die Gänse, wenn sie auf dem Tische gegeben werden besser aus, allein da bey dem Einrichten in das Fäßchen oder Schaf sehr viele Lücken entstehen, so dauert das Fleisch nicht so lange. Es ist daher besser, wenn du sie in kleinere Stücke zerschneidest, und dann einrichtest, dem ohngeachtet verliert das Fleisch je länger es im Pöckel lieget, immer mehr an seiner Güte, und um soviel mehr muß es ausgewässert werden.

Nro. 1283. Gänseleber groß zu machen.

Willst du die Gänseleber recht groß haben, so lege sie, sobald sie abgewaschen in lauwarme Milch, und sicreue gestossenen weissen Pfeffer darüber, lasse sie in selber 5 Tage liegen, während dessen du die Milch mehrere Male ab- und frische wieder aufgießest. Sie lauft davon dergestalt auf, daß sie noch ein Mal so groß wird, als sie Anfangs war. Einige pflegen sie in Brandtwein zu legen, wovon sie auch auflaufen, in Milch aber ist selbe besser.

Nro. 1284. Lachs einzusalzen, und zu mariniren.

Der Lachs ist nicht nur einer der schmackhaftesten, sondern auch, wenn er nicht zu fett und zu alt

ist, einer der zuträglichsten Fische. Am besten ist er in den Monathen May und Juny, wo alle übrigen inländischen Fische anfangen wenig Werth zu haben. Weil die frischen Lachse nicht überall sogleich verspeiset werden können, oder an andere Orte, wo sie eine seltene Speise sind, verschicket werden müssen, so werden viele zu diesem Zwecke eingesalzen oder marinirt. Diese Art sie zuzurichten, ist bereits unter den verschiedenen Gerichten von Fischen beschrieben.

Nro. 1285. Leberwürste gefelchte, gleich zu spetsen.

Siede 2 Kälberlungen und Herz recht weich, nebst 2 bis 3 Pfund sogenannten Kesselfleisch, welches vom Hals oder Bauchlappen des Schweines seyn kann, wenn du Schwarten hast, kannst du sie auch fieden, und dazu nehmen. Wenn nun dieses alles recht weich gesotten ist, so lasse die Leber nur einige Waller thun, damit sie nicht hart wird, alsdann wird die Lunge, Leber und Herz schön klein gehackt, das Fleisch und die Schwarten aber würfflicht geschnitten, und alles zusammen in eine Schüssel gethan, nebst 2 bis 3 Schöpflöffelvoll von der Brühe, worin es gesotten, dann gieb noch dazu ein Gläschen Wein, Salz, Pfeffer, Imber, Gewürznelken, etwas Majoran, und in Butter gerösteten Zwiebel, wenn du dann alles gut untereinander gemischt hast, so fülle es in die Därme, und lasse sie wie bekannt im Wasser einige Waller aufthun, hänge sie dann einige Tage in Rauch, so kannst sie kalt ohne die mindeste Zubereitung essen. Auf die nämliche Art kannst du auch die Leberwürste zum warm essen machen, nur daß du etwas mehr Suppe dazu nimmst, und den Wein wegläßt.

Nro. 1286. Hückelfleisch zu machen.

Wenn du das Fleisch einhückeln willst, so muß

es durchaus von seiner natürlichen Wärme abgekühlt, und soviel möglich, von allem anklebenden Blut und Adern gereiniget seyn. Das Fleisch worin die meisten Knochen sind, mußt du von dem bessern absondern, und jedes in ein besonderes Faß allein einwickeln, oder das gute am Boden und das Knochnige obenauf legen, damit es zuerst verbraucht wird, weil es der Knochen wegen nicht so lange dauern kann. Ist nun das Fleisch gut ausgekühlt und gereiniget, so hane es in grosse, kleine und mittlere Stücke, und richte es schön gleich und fest in das Fäßchen oder Schaf, vorzüglich an den Wänden recht fest, und sieh darauf, daß nie ein Knochen den anderen berühre, weil sonst Lücken entstehen würden, welche die erste Gelegenheit zum Verderben des Fleisches sind. Zur Vermeidung dieser Lücken mußt du eben das Fleisch in grössere und kleinere Stücke hauen, bey dem Einlegen jeder Lage legest du zuerst das Fleisch an dem Holz herum, und dann erst in der Mitte, mußt aber ja zu vermeiden sehen, daß kein Knochen an das Holz zu liegen kömmt. In der untersten Lage muß das Fleisch mit den wenigsten, und in der Obersten wie schon gesagt, mit den meisten Knochen gepackt werden, dabey mußt du jedes Stück so viel möglich mit den Händen fest niederdrücken. Vor dem Einlegen nimm jedes Stück besonders, und reibe es mit untereinander gemischten Salz und Salpeter gut ein, dann bestreue den ganzen Boden des Fäßchens mit Salz, so, daß vom Boden nichts zu sehen ist, gieb dann eine Lage Fleisch darauf, und dann wieder eine Lage Salz, und so fahre fort bis es gar ist, zuletzt wird das Faß zugemacht, oder das Fleisch mit Gewichtern beschweren, du kannst auch nach Belieben Lorbeerblätter, Wachholderbeere, und verschie-

nes Gewürz dazu nehmen, dieß kömmt einzig auf den Gusto an.

Eine Salzlacke zu machen, und auf das bereits eingelegte Fleisch giessen, ist fehlerhaft, weil dasselbe davon nicht durchdrungen werden kann. Ein anderes ist, wenn du nur wenige Stücke pöckeln willst, in diesem Falle ist folgende ganz besonders gute Lacke zu empfehlen, die aus einem Pfund Kochsalz, 12 Loth Zucker, und einem Loth Salpeter bestehet, welches du in siedendem Wasser auflöset, im Sieden abschäumest, und kalt werden läßt, und dann das Fleisch darein legest. Es dauert darin viele Monathe, soll sehr mürbe werden, und ausserordentlich rüchen. Diese Lacke kannst du hernach zu andern Fleisch gebrauchen, nur mußt du das Fleisch, ehe du es in die Lacke legest, vom Blute reinigen, und es gut mit Salz einreiben.

Nro. 1287. Regeln, bey Verfertigung einer Pastette.

Die Pastette ist eine wohlschmeckende Speise, die von zerhackten, ganzen, frischen, oder in Essig gebeizten und gespiakten Fleisch, Wildprät, Vögeln bereitet, in einen Taig geschlagen, und mit einem erhobenen Deckel bedeckt wird. Man pflegt sie mit Kälbermilch, Hahnenkämmen, Hühnerlebern und Magen, Würstchen, Tauben ꝛc. zu machen, eine gute Brühe darein zu geben, und im Backofen zu backen. Zu Pastetten von Hirsch- und Rindfleisch oder anderem starken Fleische, nimmt man gewöhnlich nur schlechten Rockentaig. Singegen zu Kalb- und Lammfleisch, Truthühnern, Kapaunen, jungen Hühnern ꝛc. nimm feinen Blätter- oder Buttertaig. Uebrigens sind hiebey folgende Regeln zu beobachten:

- 1) Zahmes Geflügel muß bald abgethan werden, damit es kalt wird, sonst bleibt es zähe, alsdann

wird es präparirt, steif gemacht und mit Speck nach Belieben durchzogen.

Zwytens. Truthühner werden so eingeschlagen, daß die Brust glatt am Rücken liegt, sonst sind sie zu hoch und ungeschickt, alsdann kannst du sie mit Speck spicken, und sie auf dem Rost, oder mit siedenden Wasser steif machen. 3) Nebhühner, Haselhühner, Rentzen und Tauben, werden wie bekannt, gereinigt, eingebogen, und mit etwas gröblichten Speck gespickt. 4) Lerchen, Kronabeter zc. werden ausgenommen, die Galle weggeworfen, der Magen gereinigt, mit andern Eingeweiden zerhackt, und die Pastette inwendig damit überstrichen. 5) Die vollkommen abgehäuteten Haasen muß du in Stücke schneiden, und sie dann mit Speck spicken.

Sechstens. Vom Wildprät, kannst du kleine Schlegeln ganz lassen, mit Speck spicken, und steif machen, sonst aber mußt du alles Fleisch in Scheiben schneiden. 7) Kalbs- und Lammfleisch mußt du in Stücke schneiden, und nachdem du es gut ausgewässert hast, im heißen Wasser erstarren lassen. 8) Alle Fische werden sorgfältig gereinigt, in runde Stücke geschnitten oder gerissen, abgewaschen, und mit Salz besprengt. Alsdann läßt du sie eine Stunde so liegen, trocknest sie dann ab, marinirest sie ein, und läßt sie bis zum Gebrauche stehen. Du kannst auch etwas Butter dazu thun, sie alsdann mit der Marinat ein wenig zum Feuer setzen, etwas umschütteln, damit sie steif werden, und hierauf abkühlen lassen, alsdann machst du einen Fasz von Fischen, und im Falle du diese nicht hättest, so mache sie von geriebenen Brod und Butterscheiben.

Neuntens. Alle Sachen die in die Pastetten eingeschlagen werden, müssen mariniret oder einpassiret seyn. 10) Die Sossen können durch Sardellen,

Capern, Scharlotten, Austern ꝛc. vielfältig verändert werden. Du magst nun was immer für eine wählen, so muß die Brühe, worin die Sachen einmarinirt sind, wie auch Morcheln, Pistazen, Krebschweifeln, Sahnenkämme, Schampian, Artischocken, Spargel ꝛc. mit dazu gethan werden. Es ist hier nicht alles was noch dazu genommen werden könnte, benannt, aber auch eben so wenig gemeint, daß alles obig Genannte auf einmal dazu genommen werden müsse, sondern du mußt dich richten, nachdem was die Jahreszeit giebt. 11) Zu dem wilden und zahmen Geflügel kannst du einen Speck oder Leberfasc machen, und zu fast allen besonders Wildprätpastetten einen Schünkenfasc nehmen. 12) Gewürze wird von verschiedenen Gattungen genommen. 13) Um ein gesalzenes Gewürz zu machen, mußt du eben soviel Salz als Gewürz zusammen mischen. 14) Wie lange eine Pastette bey guter Aufsicht und rechter Hitze backen müsse, zeigt folgende Uebersicht.

Zu einer Pastette worein:	Pfund Mehl	Stunde zum backen
3 Kapauner eingeschlag. werden kömmt	4	3
6 Hühner	4	2 1/2
1 Truthahn	5	3 1/2
1 Truthenne	4	3
1 Auerhahn	5	5
2 Birkhühner	2	2
2 Haselhühner	2	2 1/2
3 Rebhühner	3	2
3 Schnepfen	2	3 1/2
1 Rehschlegel	4	3
1 Haasen	3	2
2 Wildänten	2	2 1/2

Zu einer Pastette worein:	Pfund Mehl	Stunde zum backen
1 Wildgans	3	3 1/2
6 Tauben	3	1 1/2
50 Lerchen	2	1
1 Kälbernerschlegel von 10 Pfund	6	2
1 Spanferkel von 10 Pf.	6	2
5 Pfund Karpfen	3	1
3 — Hausen	3	2 1/2
1/2 — Stockfisch	2	1 1/2
300 Austern	1	1 1/2
5 Pfund Krebsen	1	1/2
200 Schnecken	1	1/2
3 Pfund Kastanien	1	3/4
Eyerfäs	1	3/4
Olla Potrida Pastette	2	1 1/2
1/2 Pfund Rindermark	1	1/2

Nro. 1288. Fische zuzurichten, daß selbe sammt den Gräten gespeiset werden können.

Lege mehrere gepuzte und gehörig mit Salz, Pfeffer, Butter und Gewürz bestreute Fische groß und klein in einen Topf, ohne das Geringste hinein zu giessen. Ist der Topf voll, so lege dann einen gut passenden Deckel darauf, und verklebe ihn recht gut mit Mehlkleister, setze ihn alsdann in einen Backofen, in dem so eben das Brod eingeschlossen wurde, wenn das Brod wieder heraus genommen wird, dann sind auch die Fische gut, und was das sonderbarste ist, man findet keine Gräten mehr darin, so daß alle Fische, sie seyen von welcher Gattung sie immer wollen, mit Fleisch und Gräten verspeiset werden können. Willst du Hechten und andere Arten auf

diese Art zubereiten, so geben sie eine wahre Delikatess, du kannst sie auch auffer dem Backofen am Feuer, und über den Kohlen eben so zubereiten.

Nro. 1289. Schünken zu backen.

Mache von schwarzen Mehl einen Taig wie einen Brodtaig, hohle ihn wie zu einer Butterkuche aus, streue Salz darauf, und lege den Schünken darein, gieb oben wieder Salz, und schlage dann den Taig darüber, setze ihn dann auf ein Blech, und gieb ihn nach dem Brod in Backofen, wo er 3 bis 4 Stunden stehen darf, dann nimm ihn heraus, und laß ihn kalt werden, ohne den Taig aufzubrechen. Den Schünken mußt du, ehe du ihn in Taig einschlägst, nur mit einem feuchten Tuch abreiben. Diese Art Schünken ist die beste um sie aufgeschnitten zu geben, weil selbe in voller Substanz bleibt, wo die Gesottenen die meiste Kraft verlieren.

Nro. 1290. Schünken zu sieden.

Lege denselben in frisches Wasser, gieb eine Handvoll Salz darein, und laß ihn über Nacht stehen, setze ihn am andern Tage zu, und laß ihn, je nachdem er jung oder alt ist, mehr oder weniger sieden, denn er darf nur halb gesotten seyn, nimm ihn dann vom Feuer, und laß ihn im Wasser auskühlen, nimm ihn hernach heraus, und ziehe die Schwarte ab, so ist er fertig.

Nro. 1291. Schnecken lange zu erhalten.

Gieb in das Geschir das du zum aufbehalten der Schnecken bestimmt hast, waigerne Kleyen, setze die Schnecken in einer Reihe nebeneinander darein, so daß die Häuser obenauf kommen. Gieb dann wieder eine Lage Kleyen, und dann wieder Schnecken, und dann wieder Kleyen, und so fahre fort, bis die Schnecken gar sind, nur mußt du nicht vergessen etwas Salz unter die Kleyen zu mischen, und

sie an einem kühlen Orte stellen, so halten sie sich lange gut.

Nro. 1292. Stockfisch zu wässern.

Wasche den Stockfisch sauber ab, wässere ihn dann einige Tage hindurch öfters in reinem Wasser, und wasche ihn wieder. Da es sich aber öfters ereignet, daß er vom blossen Wässern im Regen- oder Flußwasser nicht weich genug wird, so thuest du besser, wenn du ihn nach dem ersten Wässern, da er nicht weich geworden ist, noch in eine klare Lauge einweichest. Die Zeit, wie lang er darin liegen muß, läßt sich nicht genau bestimmen, doch sind immer 12 bis 24 Stunden hiezu erforderlich, nachdem die Lauge stark oder schwach ist. Willst du einen solchen ausgewässerten Stockfisch kochen, so wickle die Stücke dergestalt zusammen, daß die Haut einwendig kommt, binde sie mit Spagat zusammen, lege sie in einen Topf, und gieß Fluß- oder Regenwasser darauf, und laß ihn so in einer kleinen Entfernung vom Feuer ein paar Stunden anziehen oder weichen, zuletzt aber so heiß werden, daß er beynähe zu kochen anfangen will, und einen weißen Schaum bekommt, dann ist es Zeit, daß du ihn vom Feuer wegnimmst, denn je länger er kochet, desto härter wird er. Lege ihn dann in ein Nudelsieb, damit das Wasser davon abläuft, wenn dieß geschehen, so löse die Gräten heraus, salze und bereite ihn nach den vorne erwähnten Regeln.

Nro. 1293. Wildprät zum verschicken zuzurichten, daß es nicht rüchend wird.

Wasche es in Wasser aus, und siede es in halbs Wein und halbs Wasser mit Salz, Pfeffer, Imber, Gewürznelken und Muskatblütze, welches du in ein Tüchelchen bindest, und hinein hängest. Wenn es nun auf diese Art eine Weile verkochet und verschäu-

met hat, so lasse es auf einem Brett abkühlen und trocknen, dann kannst du es mit Rosmarin und Lorbeerblätter in ein Fäßchen packen, ganz mit Essig übergiessen, und selbes fest vermachen, dann kannst du es nach Belieben versenden, es bleibt nicht nur frisch, sondern auch sehr schmackhaft.

Pro. 1294. Würste westphälische, zu machen.

Da sich nicht im voraus bestimmen läßt, wie viele Würste du machen willst, so gebe ich hier ein Quantum an, das für ein grosses Haus hinreichend ist, es abzuändern in die Hälfte oder das Viertel, siehet in eines jeden Belieben. Nimm daher 6 Pfund Rindfleisch, und 2 Pfund Rindernieren-Fette, das Fleisch siede wie gewöhnlich, die Fette aber lasse nur aufwallen. Hacke hernach Beydes recht fein, nebst um 5 Kreuzer in der Rindsuppe geweichter, und wieder ausgedruckten Semmel, salze es, gieb gestossenen Pfeffer und Gewürznelken, nebst abgeriebenen Wurstraut auch darunter. Wenn du dieses alles mitsammen gut vermenget hast, so fülle es in feine, aber fette Rindsdärme, und überstede sie etwas, alsdann räuchere sie schön gelb, und gieb sie zu Zuspeisen, oder mache sie in Butter warm. Zu lange halten sich diese Würste nicht, muß daher nie zuviel auf einmal machen.

Pro. 1295. Zungen, auf französisch zu räuchern.

Salze die Zungen mit halbs Salz, und halbs Salpeter ein, reibe sie dann stark mit Rosmarin, Majoran, Thimian und Bassilikum ein, und lasse dieses alles mit im Salz liegen. Wenn sie auf diese Art lange genug im Salz gelegen sind, so nimm guten Rindsdarm, stecke die Zunge darein, und räuchere sie. Es ist die beste Art unter allen, in Rücksicht auf Geschmack und Schönheit.

Sechster Abschnitt.

Einige der vorzüglichsten Liquere.

Nro. 1296. Danziger Doppel-Anis, oder Liquer.

Nimm 1 Pfund Anis, 4 Loth Kimm, 3 $\frac{1}{2}$ Loth trockne Citronenschaalen, und 3 Loth Violenzwurzeln, weiche sie in anderthalb Maß rectificirten Brandtwein, und giesse eben soviel Wasser nach. Hernach muß du das Aquavit wie dem Kümmel abziehen, und mit anderthalb Pfund Zucker, der in 3 Seitel Brunnenwasser aufgeköcht hat, abfüßen. Du kannst auch statt des rectificirten Weingeistes, doppelt soviel Kornbrandtwein nehmen, jedoch muß du in diesem Falle das Wasser weglassen.

Nro. 1297. Magen-Rosolie.

Nimm 4 Maß Brandtwein, und 4 Maß Wasser untereinander, setze es mit 4 Loth Pomeranzenschaalen, 2 Loth Calmus, 1 Loth Zimmet, 1 halbes Loth Gewürznelken, 1 Quintel Cardemomen, 2 Quintel Angelika, 2 Quintel Galgant, und 2 Pfund Zucker an, laß einige Tage in der Sonne oder Wärme stehen, so ist er vortreflich.

Nro. 1298. Mannheimer-Wasser.

Nimm 4 Maß guten Brandtwein, stosse $\frac{3}{8}$ Pfund Anis, eben soviel Fenchel, 6 Loth Coriander, 1 Loth Angelika, und 1 Loth Saffesras gröblich, ziehe es miteinander ab, und lasse es so lange laufen, bis es trüb wird, alsdann laß 3 Viertel Zucker in dritthalb Maß Wasser zergehen, mische es mit dem Ubrigen gut durcheinander, und viltrire es durch Fließpapier, so ist es fertig.

Nro. 1299. Wachholder = Brandtwein.

Nimm die schwärzesten und frischesten Wachholderbeere, deren Oberhäutchen noch gespannt ist, gieb 2 Pfund davon in kaltes Wasser, wasche sie zwischen den Händen, und trockne sie mit einem Tuche ab, stosse sie dann in einem steinernen Mörser, und den davon erhaltenen Saig rühre mit 2 Kannen Flusswasser ab, gieb 4 Unzen Angelicastängel hinzu, und laß mit 9 Kannen Brandtwein 2 Tage in heißer Asche stehen. Ziehe dann den Geist aus dem Wasserbade ab, und gieb 9 bis 10 Pfund Zucker darein, der mit obiger Mischung 11 Kannen Liquer geben muß, lasse ihn also 3 bis 4 Tage stehen, und kläre ihn hernach ab, so ist er fertig.

Nro. 1300. Zimmet = Liquer.

Zu anderthalb Maß guten Brandtwein nimm 10 Loth feinen gröblicht gestossenen Zimmet, ziehe es miteinander ab, und laß es so lange laufen, bis es trübe kömmt; alsdann lasse ein Pfund Zucker in anderthalb Maß Wasser zergehen, menge es mit dem Liquer gut untereinander, und viltrire es durch Fließpapier.

The first part of the book is devoted to a description of the
 various species of plants which are found in the
 country. The author has been very particular in
 his descriptions, and has given many interesting
 particulars of their habits and properties.

The second part of the book is devoted to a description of the
 various species of animals which are found in the
 country. The author has been very particular in
 his descriptions, and has given many interesting
 particulars of their habits and properties.

THE END