

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

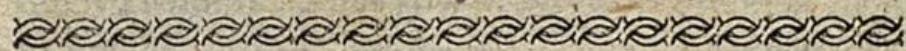
VD18 11689757

Zweyte Abtheilung. Von Garten-Gewächsen.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

dünn mit Mehl bestreuet, da hinein, läßt es auf heißer Asche ein wenig schmelzen, und denn ein paar Löffel voll von der Suppe darauf gegeben, solches mit denen Fricandaur wohl zusammen durchgerüttelt, so wird die Brühe sämig, denn nur wieder auf heiße Asche gesetzt und zugedeckt, daß es sich ganz kurz einbraiset, und die Brühe ganz kurz und zähe, wie ein Syrop wird, man muß es zuweilen rütteln, daß die Butter nicht darauf kläret, so wird es recht und schön.

NB. Alles Fett muß sowol von denen Fricandaur als von der Suppe abgethan werden, wenn man was Nasses daran gießet, und denn kann man sie gebrauchen, wozu man will.



Zweite Abtheilung.

Von Garten-Gewächsen.

Regula 78.

Gefüllten weißen Kohl.

Man nimmt dazu 1 oder 2 recht gute Köpfe weißen Kohl, der fein von Stengeln und auch fein von Blättern ist, denselben sauber abgeputzt, und in der Mitten durchgeschnitten, denn die beyden Theile etwas ausgehölet und ausgeschnitten, man kann so weit, als man den Kohl aushöhlen will, mit einem Messer den Stengel abstechen, denn so macht man eine gute Portion fein gerieben Brodt, und rühret es an mit Eyern, süß-

fem Rohme, geschmolzener Butter, Salz, Muska-
tenblumen, und, so man will, auch kleinen Corinten,
das alles wohl durch einander gerühret, so kann man
den Kohl damit füllen. Auch kann man von dem
ausgehöhlten Kohl etwas klein schneiden, dasselbe
ein wenig kochen, denn das Wasser rein ausgedrückt,
und klein gehackt, denn auch Speck in Würfeln ge-
schnitten, ausgebraten, und solches nebst dem ge-
hackten Kohl in das angerührte Brodt gethan,
und wohl durch einander gerühret, daß es eine
wohlschmeckende Farce wird; man kann auch von
etlichen Eiern ein wenig Rührey machen, und sol-
ches auch dazu thun, alsdann den Kohl auf beyden
Seiten voll gefüllt, zusammengestülpet, und mit ei-
nem Bindfaden übers Kreuz fest zusammen gebun-
den, denn auch einen jeden Kopf Kohl besonders in
einen Tuch gebunden, und denn in einen großen
Kessel oder großen Topf gar gekocht; man kann
auch eine Handvoll Salz darauf geben, denn her-
ausgezogen, daß er auf einem Durchschlag rein ab-
leckt, man muß ihn zudecken, daß er warm bleibt,
man kann ihn gegen das Feuer setzen. Wenn man
anrichtet, so drückt man das übrige Masse noch ein
wenig behende ab, schneidet den Kohl in 4 Stücken,
legt ihn in die Schüssel, und macht denn eine But-
ter- oder Rohmsose darüber, welche man am lieb-
sten vermag; man kann den Kohl mit Saucischen,
oder einer Bratwurst, oder mit Coutletten gar-
niren, wie man will, so ist es ein recht schön Ge-
richt. Wenn man schönen großen festen Sa-
vonen-Kohl haben kann, so ist solcher am besten
dazu,

dazu, man kann auch den Kohl mit einer Farce, welche nach Reg. 7. oder Reg. 8. gemacht worden, füllen, solches ist auch recht gut.

Regula 79. Farcirten Kohl.

Man muß die Kohlköpfe entweder nur einmal durchschneiden, oder auch ganz lassen, solche in Wasser und ein wenig Salz mürbe kochen, denn heraus nehmen und abkühlen lassen, denn drückt man das übrige Wasser behende heraus, und macht den Kohl in Stücken als eine Hand breit, und ohngefähr als einen Finger dick, welches sich von dem gekochten Kohl recht gut formiren läßt, denn beschmiert man eine Tortenpfanne mit Butter, und legt den Kohl stückweise darein, und denn so nimmt man nach Proportion ein gutes Theil von dem gekochten Kohl, das Wasser rein ausgedrückt, und denn klein gehackt, denn nach Gutdünken etwas viel fein geriebenes Brodt, einige rohe Eyer, auch, so man will, etwas weiches Rühren, abgeriebene Butter nach Reg. 3. so viel, daß es, dem Bedünken nach, gut davon werden kann, Salz und Muskatblumen, oder geriebenen Muskat, und hievon denn eine feine delicate Farce zusammen gehackt; will man Corinten darein haben, so kann man solche zuletzt darunter mengen, denn so legt man solches zwey oder anderthalb Finger breit hoch auf dem Kohl, macht es mit einem warmen Messer fein rund und glatt, auch mit dem Messer ein wenig kraus übergearbet, und denn in der Torten-Pfanne unten und oben
mit

mit Feuer gebacken, unten darf nur gelindes Feuer seyn, oben aber etwas stärker, daß es schön gelb-braun wird; wenn man anrichtet, so muß man es mit einer Schaum-Kelle behende heraus nehmen, daß man es nicht zerbricht, und denn so kann man gleichfalls eine Butter- oder Rohm-Soße nach Reg. 32. und 33. darüber machen, und auch garniren, womit man will.

Regula 80.

Savoyen-Kohl oder weißen Kohl ordinaire mit Rohm gestoft.

Man kann den Kohl gleichfalls ganz und in Wasser und ein wenig Salz mürbe kochen lassen, denn heraus genommen, abkühlen lassen, und das Wasser ausgedrückt, denn in 4 Stücken geschnitten, die großen Stengeln auch heraus, und stückweise in eine breite Pfanne gelegt, nebst einem guten Stücke ausgewaschener Butter, etwas süßem Rohm, ein wenig Salz, Muskatblumen, etwas gestoßenen Zwieback, oder die Butter in ein wenig Mehl umgekehret, solches alles daran gethan, und auf gelindem Feuer langsam und verdeckt durchstosen lassen, und zuweilen ein wenig losgeschüttelt, daß es sich nicht ansetzet, so wird er recht gut und schön; man kann auch herumlegen was man will. Man kann den Kohl auch nur mit bloßer ausgewaschener Butter abstosen, und bey Rindfleisch, Hammelfleisch, Gänsen, Enten und dergleichen geben.

Regula

Regula 81.

Savoyen-Kohl und weißen Kohl auf eine andere Art, als ein Gemüse.

Den Kohl nur in 4 Stücken geschnitten, und in Wasser und ein wenig Salz ganz mürbe gekocht, denn das Wasser rein ausgedrückt, die dicken Stengel heraus gemacht, und den Kohl ganz klein gehackt, denn etwas Butter in eine Pfanne gethan, und recht heiß werden lassen, hernach einen Löffel voll Mehl daren gethan, und durchgerühret, denn auch den gehackten Kohl, süßen Rohm, Muskatblumen, ein ganz wenig Pfeffer und Salz, dieses denn wohl durchstosen lassen, so kann es gegeben werden, woben man will, auch kann man es mit allerhand Würste oder Coulettchens garniren. Und wenn man es verändern oder verbessern will, so thue man den Kohl ein wenig vorher, ehe er zu Tische soll, auf die Schüssel, und streue fein geriebenes Brodt etwas dick darüber, und denn mit dünnen Scheibchen Butter überher beleet, denn auf einen niedrigen Dreifuß gesetzt, und ein wenig heiße Asche darunter gethan, denn eine Feuer-Schaukel ganz glüend gemacht, und einigemal darüber gehalten, daß es recht gelbbraun und schön wird, und denn zur Tafel gegeben, und mit Wurst oder Carbonade garniret, so ist es ein feines und schönes Gericht. Man kann es auch mit der Schüssel in eine Torten-Pfanne setzen, und darin backen und Farbe geben.

Regula

Regula 82.

Sauren Kohl.

Dem Kohl muß man vorher die dicken Stängel ausmachen, und denn ganz fein schneiden, und wenn man ihn geschwind fertig haben muß, so kocht man den geschnittenen Kohl in Wasser und ein wenig Salz erstlich mürbe, man muß ihn aber in kochendem Wasser zum Feuer bringen; wenn er gar ist, das Wasser auf einem Stürzfaß rein ausgedrückt, und denn mit einem guten Stück ausgewaschener Butter, ein wenig Mehl, Weinessig und Kümmel, und so es nöthig thut, auch ein wenig Salz, wohl durchgestoßet, daß er fett und delicat wird, so ist er in soweit recht und auch gut. Am besten aber wird er, wenn man es also machet, nämlich, wenn der Kohl angezeigtermassen erstlich fein geschnitten ist, so menget man sogleich ein wenig Salz und Kümmel darunter, und thut ihn nebst einem guten Stücke ausgewaschener Butter in ein Geschirr, denn fest zugedeckt, und auf gelindem Kohlf Feuer in seiner eigenen Brühe gar schweizen lassen, zuweilen aber umgerühret, zulezt wenn er gar ist, vollends so viel Butter daran thun, als nöthig thut, ein wenig Mehl, daß er nicht wässerig ist, und denn auch ein wenig Weinessig, und damit ganz kurz einstoßen lassen, so wird der Kohl recht und gut seyn.

Wenn man eingemachten Sauren Kohl gebrauchen will, so muß man selbigen in Zeiten mit kochendem Wasser zum Feuer bringen, weil er sich hart hält, und daher etwas lange kochen muß,
wenn

wenn er denn recht gar und mürbe ist, so gießet man das Wasser rein ab, und stoß den Kohl wie vorhero, daß er recht gut wird.

Regula 83.

Gefüllten Kohl = Kabi oder Rüß = Kohl.

Von dem Kohl = Kabi oder Rüß = Kohl muß man alle harte Schale recht dick abschneiden, denn in der Mitten durchgeschnitten, beyde Theile ausgehölet, und mit dem Ausfüllen es eben so gemacht, als mit dem gefüllten Kohl bey Reg. 78. wenn es denn also gefüllet ist, so stülpet man ihn zusammen, und mit einem Bindfaden kreuzweis zusammen gebunden, und denn in Wasser und Salz, oder bey einem Stücke Rindfleisch recht mürbe gekocht, denn in 4 Theile geschnitten, sauber angerichtet, und eine Sose darüber gemacht, wie über dem gefüllten Kohl; man kann da auch herum legen was man will und hat. Auch kann man denselben erstlich ganz mürbe kochen, denn in Stücken schneiden, mit Butter, geriebenem Brodte, Muskatblumen und Rindfleischsuppe abstossen, und denn geben, wobey man will. Auch kann man ein Gemüse davon machen, wie von dem Kohl, nach Reg. 81. ist auch recht gut.

Regula 84.

Blumen = Kohl ordinair.

Dem Blumen = Kohl muß man rund herum alle harte Schalen und Blätter, so viel als immer möglich ist, sauber abpußen, und ein wenig ins Wasser legen, in kochendem Wasser mit ein wenig Salz zum Feuer bringen und gar kochen lassen; man muß

muß aber fleißig zusehen, daß es ja nicht zu mürbe wird, denn mit einer Schaumfelle ganz behende auf einen Durchschlag gelegt, daß er nicht zerbricht, und denn ein gutes Stück ausgewaschener Butter in eine breite Pfanne gethan, mit ein wenig Mehl und Muskatblumen durchgefnetet, und denn mit guter klarer kräftiger Fleischsuppe oder süßem Rohme, welches man am liebsten haben will, zu einer sämigen Brühe abgerühret, denn thut man den Kohl auch ganz dazu hinein, zugedeckt, und auf ein wenig heißer Asche durchschwigen und durchziehen lassen, und denn beym Anrichten nach dem Salze probiret, so wird er recht gut seyn, insonderheit wenn man wohl darnach siehet, daß der Kohl nicht zu sehr vermüset, sondern bey ganzen Stücken fein zierlich in der Schüssel lieget, er kann auch garniret werden, womit man will.

Regula 85.

Poupetons von Blumen-Kohl.

Den Blumen-Kohl muß man wie vorher sauber puzen, und im Wasser nebst ein wenig Salz erstlich gar und mürbe kochen, denn setzet man einen Rand um eine Schüssel, so hoch und niedrig als man es haben will, nach Regula 72. denn muß man den Rand gegen dem Feuer oder in einer Torten-Pfanne wohl antrocknen lassen, und denn so legt man den Kohl zierlich in die Schüssel, und macht eine Sose mit süßem Rohm oder mit Rindfleisch-Suppe wie vorher, man muß aber so viel Sose machen, daß man den Kohl ganz damit

ganz damit begießen kann, und daß er bedeckt ist, denn ein wenig abfühlen lassen, und denn mit feingelebener Brodte etwas dick überher bestreuet, mit dünnen Scheibchens Butter belegt und hernach in einer Tortenpfanne gebacken, daß es oben eine schöne gelbbraune Farbe bekommt, so ist es recht und gut, denn kann man es mit der Schüssel in eine andere setzen und herum garniren was man will.

Regula 86.

Poupetons von Blumen-Kohl mit Krebsen
und mit einem Rande von Reis.

Man muß erstlich etwas Reis, so viel man ver-
mehnt nöthig zu haben, in guter süßer Milch recht
dick gar kochen, aber nicht allzu weich und breyig,
denn setzt man ihn hin und deckt ihn zu, daß er
sich ganz steif nachzieht, und denn so macht man
in eine Casseroll etwas abgeriebene Butter, nach
Regula 3. und wann solche wie ein Teig oder dif-
fer Brey wohl abgerieben ist, so schlägt man 3
bis 4 Eyerdotter dazu, und rührt es wohl durch
einander, denn von dem steifen Reise auch so viel
dazu als nöthig thut, denn auch ein wenig Salz,
geriebenen Muskat und ein wenig Zucker darein,
denn wieder zusammen durchgerührt und einen
Rand davon um eine Schüssel gesetzt, so hoch
und zierlich als man es machen kann und will,
denn so muß man den Rand mit einem warmen
Messer fein glatt und zierlich rundherum anstrei-
chen; den Blumen-Kohl muß man vorher ab-
kochen, wie schon angezeigt ist, wohl ablecken
lassen,

§

lassen,

lassen, und denn zierlich in den Reis-Rand gelegt, denn nimmt man ein paar Stiege abgekochter Krebse, und bricht die Schwänze aus, die Köpfe verwahrt man, und von der andern Schale macht man ein wenig Krebsbutter, nach Regula 11. Denn eine gute Rohmsose nach Reg. 33. gemacht, so viel, daß der Blumenkohl ganz damit kann begossen werden, und bedeckt ist, die Krebschwänze in die Sose gethan, und also den Kohl damit völlig begossen, denn ein wenig abkühlen lassen, mit feingeriebenem Brodte überher dick bestreuet, die rothe Krebsbutter überher darauf gelegt und denn in einer Tortenpfanne gebacken, so wird es recht schön aussehen; wenn man es zur Tafel giebt, so steckt man die Krebsköpfe rundherum an den Reisrand, es sieht schön aus, und ist auch ein delicat Gericht. Man muß unten in die Tortenpfanne eine Hand voll Salz thun, und da die Schüssel aufsetzen, damit selbige im Backen nicht ausschmelzt. Man kann an statt der Sose eine Krebs-Coullige mit Rohm dazu machen.

Regula 87.

Blumen-Kohl mit jungen Erbsen, Krebsen
und Artischocken-Stüblen.

Dem Blumen-Kohl muß man, so viel möglich ist, die Köpfe ganz lassen und mit einem spitzen Messer alle kleinen Blätter und harte Schalen zwischen den Stengeln heraus puzen, wohl abwaschen, und denn in Wasser, ein wenig Salz und ein klein Stückchen Butter, in einem Geschirre,
das

Das recht weiß und schön kochet, ganz langsam und mürbe kochen lassen, denn auch ausgemachte junge Erbsen mit einem Stückchen Butter und einem Bunde Petersillie in ihrer eigenen Sose gar geschwist, die Artischockenstühle nach Reg. 52. zu recht gemacht, in Würfeln geschnitten und zu den Erbsen gethan, denn ein paar Stiege Krebsen die Schwänze ausgebrochen, und von dem Abfall ein wenig Coullige gemacht, nach Reg. 12. und solche mit den Krebschwänzen auch zu den Erbsen gethan, und so es alsdenn nicht sämig genug seyn sollte, mit ein paar Eyerdottern und einigen Löffeln voll süßen Rohm, solches zusammen klein geschlagen, und damit ablegiret oder sämig gemacht, den Kohl kopfweise in die Schüssel gesetzt, und den Ueberguß darüber gegeben, so wird man ein extra schönes Gericht daran haben; die Krebsköpfe kann man ausfüllen, und so man nichts anders dazu hat, so nehme man ein wenig von dem kleinen Abfalle von dem gekochten Blumenkohl, ein wenig Krebsfleisch aus den großen Scheeren zusammen gesucht, gerieben Brodt, ein wenig abgeriebene Butter, ein paar Eyer, Salz, geriebenen Muskat, solches alles als einen Teig zusammen gehackt, und damit die Köpfe gefüllt, ein wenig gekocht, und denn damit garniret. Und wenn man keine Krebse hat, so kann man es mit Erbsen und Artischocken = Stühlen allein auch also machen, es ist auch recht gut, auch kann man nach Belieben einige Artischocken = Stühle farciren, so man sie übrig hat, solche denn in einer Sorten = Pfanne

F 2 backen,

backen, hernach einmal durchschneiden und damit garniren.

Regula 88.

Braunen langen Kohl mit Castannien.

Dem Braunkohl muß man die Blätter von den Stengeln abstreifen, und den Herzpoll mit den mürben Stengeln abschneiden, und kreuzweise einkerben, man muß aber zusehen, daß man keine welke Blätter mit darunter bekommt, denn solche werden nicht mürbe, und verderben das andere, denn wohl gewaschen und in kochend Wasser, nebst einer Hand voll Salz, zum Feuer gebracht, zugedeckt und denn recht mürbe gekocht, hernach auf einen Durchschlag gethan, und das Wasser rein ausgebrückt, denn mit einem guten Theile ausgewaschener Butter und reingemachten Castannien in einen Topf gethan, zugedeckt und auf Kohlf Feuer langsam durchgeschwitzet und zuweilen umgeschüttelt, bis die Castannien recht mürbe sind, und der Kohl mit der Butter wohl durchgestoßet ist, so wird er recht gut. Wer Rosinen darinn mag, der kann auch solche darein thun, man muß sie aber vorher ein wenig besonders kochen, und denn zu dem Kohle thun. Und also kocht man den Kohl vor und nach dem Frost; wenn aber der Kohl recht gefroren ist, so kann man ihn wie vorher recht sauber abputzen, wohl abwaschen, das Wasser rein abschwemmen und denn mit einem guten Stücke Butter zum Feuer setzen, fest zudecken und auf gelindem Kohl-Feuer in seiner eigenen Brühe gar schwitzen lassen, als den sauren Kohl

Kohl bey Reg. 82. und zulezt, wenn er gar und recht mürbe ist, mit den Castanien vollends zu recht gemacht, wie vorher, so wird es auch recht gut. Es dient dabey eine Bratwurst, Saucischen, Carbonade, eine gepeckelte Gans und Enten, oder auch eine gebratene Gans oder gebratene Enten, welches man hat und haben will.

Regula 89.

Spinnat zu kochen.

Den Spinnat erstlich sauber verlesen und rein gemacht, wohl gewaschen, in kochend Wasser gethan, und ein paar mal aufkochen lassen, denn auf einen Durchschlag gethan, und das Wasser rein ausgedrückt, hernach ein wenig durchgehackt und in eine breite Pfanne oder Casseroll gethan, nebst einem guten Stücke ausgewaschener Butter, ein wenig Mehl, süßen Rohm oder guter klarer Rindfleisch-Suppe, welches man am liebsten vermag, geriebenen Muskat oder gestoßene Muskatblumen und ein wenig Salz, solches alles wohl durch einander gerührt und zusammen durchgestoßet, so ist er recht. Denn schneidet man Semmel oder Rundstücke in langen Striemeln, solche in Butter gebraten, und wenn man anrichtet, solche überher auf den Spinnat gesteckt, und so man will, ferner mit Coutletten, Bratwurst, Saucischen, oder kleinen Fricandaux, nach Reg. 77. gemacht, garniret.

Regula 90.

Sauerampfer zu kochen.

Den Sauerampfer muß man wohl verlesen

und von den Stengeln abstreifen, denn rein gewaschen, das Wasser rein ausgedrückt und denn ein paar mal durchgehakt, hernach nebst einem Stückchen Butter in einen Topf gethan, zugedeckt und auf gelindem Kohlfeuer in seiner eigenen Brühe gar geschwitzt, und sollte alsdenn allzu viel Masses darauf seyn, so gießt man etwas ab, und verwahrt es, denn ein Stück ausgewaschener Butter in ein wenig Mehl umgekehrt, Zucker, ein wenig Salz und Muskatblumen, auch so man will, Corinten, dieses alles wohl zusammen durchgerührt, und durchgestoßet, und so alsdann etwas nasses daran fehlt, so kann man von der Sauerampfersuppe wieder ein wenig zugießen, und zuletzt mit ein paar Eyerdottern und ein paar Löffel voll süßem Rohm abgerührt und sämig gemacht, so wird der Sauerampfer recht gut seyn. Man kann ihn mit hart gekochten, in Stücken geschnittenen Eyern überher zierlich belegen, und auch garniren, womit man will.

Regula 91.

Spargel zu kochen.

Den Spargel muß man auf den dicken Enden erstlich ein wenig abschrapen, ins Wasser legen und wohl abwaschen, denn die dicken Ende bey Händenvoll zusammen genommen, daß dieselben alle gleich an einander sind, denn fest zusammen gebunden und die Enden eben geschnitten, und denn mit kochendem Wasser und ein wenig Salz zu Feuer gebracht und gar kochen lassen: man muß aber ja zusehen, daß sie an den zarten Enden
oder

oder Köpfen nicht allzu mürbe werden, sonst geht der beste Geschmack davon; wenn sie gar sind, so nimmt man sie heraus und deckt sie zu, und wenn man anrichtet, so legt man sie bey Bunden rundherum in die Schüssel, und die dicken Enden auswärts gefehrt, denn los geschnitten und ein wenig von einander gerückt, denn eine gute aufgezozene Butter gemacht, nach Reg. 32. und solche darüber gegeben, und denn Muskat übergerieben, so ist es recht. Man kann auch eine Wein-Sose darüber machen, nämlich gerieben Brodt, Wein, ein wenig Wasser, Butter, Zucker, Muskatblumen, dieses zusammen durchgekocht, und zuletzt mit ein paar Eyerdottern umgerührt, so ist die Sose recht. Man braucht die Sose auch über Artischocken.

Regula 92.

Artischocken zu kochen.

Die Artischocken muß man unten beym Stengel kurz abschneiden, und die kurzen harten Blätter sauber abpußen, und oben das Spitze und rundherum von den niedrigen Blättern das Scharfe wohl abmachen, und eine Weile ins Wasser legen, denn in kochendem Wasser, nebst ein wenig Salz, zum Feuer gebracht und gar gekocht, denn heraus genommen und auf eine Schüssel gestülpet, daß sie auslecken, dabey aber wohl zugedeckt, daß sie heiß bleiben, denn kann man sie auf eine Schüssel setzen, auch kann man das Kraut, so inwendig an dem Stuhl sitzt, behende heraus nehmen, und denn eine Wein-Sose, wie vorher, zu den Spargeln

geln dazu gemacht. Auch kann man sie mit jungen grünen Erbsen geben. Die Erbsen werden nur so naturell gekocht, als kurz hernach folget, nur ein wenig längere Sose daran gemacht und denn über die Artischocken gegeben, ist auch recht gut.

Regula 93.

Junge grüne Erbsen.

Die ausgemachten jungen grünen Erbsen kocht man nicht besser, als daß man sie, wenn sie abgewaschen sind, nebst einem guten Stücke ausgewaschener Butter und einem guten Bunde feil zusammengebundener Petersillie in ein Geschirr thut und verdeckt auf gelindem Feuer in ihrer eigenen Brühe gar schwißen läßt, und nur zuweilen umschüttelt; und so die Brühe allzu kurz abgeht, daß die Butter klar darauf wird, so kann man nur ein paar Löffel voll Wasser dazu gießen, und zuletzt noch ein Stückchen frischer Butter in ein wenig Mehl umgekehrt und damit durchgesiebet, daß sie sich ein wenig legiren oder samig werden, denn nur nach Nothdurft ein wenig gesalzen, so werden sie recht und gut, und kann man sie sodann als ein besonderes Gericht geben, oder sonst gebrauchen, wie man will.

Regula 94.

Junge Bohnen.

Wenn die jungen Bohnen ausgemacht sind, so muß man oben den Kamm von den Köpfen abmachen, sie werden sonst bitter darnach, denn abgewaschen und in kochendem Wasser mit ein wenig Salz zum Feuer gebracht und damit gar gekocht,
denn

denn das Wasser, welches insgemein schwarz ist, rein abgegossen, ein gut Stück ausgewaschener Butter, feingehackte Petersillie und ein wenig Kölln, gehöriges Salz und ganz wenig Pfeffer daran, und damit durchgestofet, so werden sie recht und gut. Man kann sie geben und garniren, womit und wobey man will.

Regula 95.

Grüne türkische Bohnen.

Wenn man die jungen türkischen Bohnen recht delicat machen will, so muß man auf beyden Seiten die Haut ganz dünn abschneiden und nicht abziehen, denn bey dem Abziehen bleibt noch immer etwas von der Haut sitzen, denn so muß man sie länglicht und ganz fein schneiden, in kochenden Wasser nebst ein wenig Salz zum Feuer bringen, und gar kochen lassen, daß sie recht mürbe sind, denn das Wasser rein abgegossen und mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, ganz wenigem Mehle, daß es nur nicht wässerig ist, feingehackter Petersillie wohl durchgestofet, wie die Erbsen, und so es nöthig thut, so kann man ein paar Löffel voll kalt Wasser dazu gießen, so kläret es nicht und werden sodann recht gut.

Regula 96.

Weiße ausgemachte trockene türkische Bohnen.

Diese Bohnen muß man erstlich wohl verlesen, rein abwaschen und denn mit einem guten Theile kochenden oder kalten Wassers zu Feuer gebracht und also darin ganz mürbe gekocht, denn das

Wasser rein abgegossen und mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, feingehackter Petersilie, ein wenig Pfeffer und ein wenig Rindfleischsuppe oder süßen Rohm abgestofet, so sind sie recht. Item: Linsen und graue Erbsen werden auch also gemacht, aber nicht mit Rohm, sondern mit Rindfleischsuppe, oder in Mangel deren ein paar Löffel voll Wasser und etwas vieler Butter.

Regula 97.

Erd = Aepfeln.

Die Erd = Aepfel muß man vorher abwaschen und sauber abschälen, denn mit ein wenig Salz und Wasser abkochen, sie werden aber geschwind mürbe, daher muß man sich wohl vorsehen, denn das Wasser rein abgegossen und die Erd = Aepfel in eine breite Pfanne oder nur auf eine etwas tiefe Schüssel gethan, mit einem Stücke Butter, ein wenig süßem Rohm, gestoßenen Zwieback, ein wenig Salz und Muskatblumen durchgestofet, so sind sie recht und gut.

Regula 98.

Erdoeffeln und Tertoeffeln.

Dieselben werden eben so rein gemacht und abgekocht als die Erd = Aepfel, und weil sie etwas härter und trockener sind, so müssen sie auch ein wenig länger kochen, sie können zwar auch, wie vorher die Erd = Aepfel, mit Rohm gestofet werden, aber am meisten geschieht es mit einem guten Stücke Butter, und, so man es hat, Rindfleischsuppe.

Regula

Regula 99.

Märkische Rüben braun zu machen.

Wenn die Rüben rein gemacht und wohl abgewaschen sind, so muß man sie auf einem Durchschlag abtrocknen lassen, denn in einer Casserolle oder breiten steinernen Pfanne etwas braune Butter oder ein wenig braun Mehl gemacht, die Rüben dahin ein und eine gute Zeit darin braten und durchschwizen lassen, und zuweilen umgeschüttelt und umgerührt, zuletzt ein wenig gute braune Brühe daran gegeben und damit vollends gar gekocht, daß nur eine kurze sämige Sose darauf bleibt, so werden sie recht gut über Enten, Gänse, Ochsenzungen, Hammelfleisch und alles dergleichen zu gebrauchen; will man sie über Fische geben, und eine Veränderung nach einem hohen Gout machen, so kann man ein paar Anschowis mit einer Zwiebel und einem kleinen Stückchen Butter ganz fein hacken und zuletzt daran thun, solches giebt einen hohen Gout und einen schönen Geschmack. Will man die Rüben weiß abmachen, so muß man sie erstlich in Butter etwas abschwizen lassen, und denn wie vorher gemacht, man muß aber keine braune Brühe daran gießen, sondern klare Fleischsuppe oder nur ein wenig kochend Wasser, zuletzt wenn sie gar und mürbe sind, ein Stückchen Butter in Mehl umgekehrt und damit kurz einstosen lassen, so sind sie auch recht.

Die ordinären Rüben, wie auch gelbe Wurzeln, kann man auch also machen, weiß oder braun, wie man will, man muß sie aber in zierliche länglichte Stückchen fein glatt schneiden, daß
sie

sie denen märkischen Rüben etwas ähnlich werden, die ordinären Rüben aber muß man wegen der Bitterkeit vorher in Wasser einmal aufkochen lassen, auch zulezt ein wenig ganz feingehackte Petersilie mit daran thun, wie auch an den gelben Wurzeln, aber nicht an die märkischen Rüben.

Regula 100.

Ein Gemüse von ordinären Rüben, wie auch von gelben Wurzeln.

Die Rüben oder Wurzeln muß man erstlich so ganz kochen, so behalten sie ihre Süßigkeit, denn abkühlen lassen, und auf einer Reibe klein reiben, solches denn in eine Casserolle oder steinerne Pfanne, nebst etwas Butter in Mehl umgekehrt, süßem Rohm, Salz, Muskatblumen, ein wenig Pfeffer, gethan, solches auf dem Feuer abgerührt, so ist es recht. Man kann es auch oben braun machen, wie den Kohl bey Reg. 81. Es ist zwar ein sehr geringes, aber bey einer Carbonade, einer Bratwurst, Rindfleisch und dergleichen zu geben, recht gut.

Regula 101.

Stachelbeeren zu kochen.

Von den Stachelbeeren muß man die Stengel und Blüte abmachen, denn in kochendem Wasser ein wenig abrühren, daß sie nur eben die Farbe verlieren, aber ja nicht mit dem Wasser kochen lassen, sonst zerbrechen und vermüsen sie zu sehr, denn auf einen Durchschlag gegossen, daß sie ablecken, hernach in eine breite eiserne Pfanne oder verzinnte Casseroll gethan, nebst einem guten Theile Zucker,
ein

ein paar Löffel voll Wein, ein Stückchen Butter, und wer da will, auch gestoßenen Zimmet und ganz fein gehackte Citronschalen, solches zusammen auf gelindes Kohlfeuer gesetzt und ein wenig durchschwizen lassen, und zuletzt ein paar Eyerdotter mit ganz wenig Wasser, oder so auf den Stachelbeeren etwas Nasses übrig ist, klein geschlagen, und dieselben damit ablegiret oder sämig gemacht, man muß ein wenig behende damit umgehen, daß sie nicht zerbrechen, so sind sie recht und gut bey allerhand Braten, und wobey man sonst will, zu geben. Auch kann man ein wenig braun Mehl machen, ein wenig Wein und Wasser daran, nebst Zucker, so viel als nöthig thut, auch Zimmet und Citronschalen, solches zusammen durchgekocht, und denn die abgebrüheten Stachelbeeren darein gethan, und auf gelindem Feuer ein wenig durchgekocht, so sind sie auch recht. Auch kann man eine gelbe Brühe machen, nämlich etwas ausgewaschene Butter, ein wenig Mehl und ein paar Eyerdotter zusammen durchgeknetet, auch Zimmet und Citronschalen darein, und etwas viel Zucker, solches mit halb Wein und Wasser abgerührt, und denn die abgebrüheten Stachelbeeren auch dazu hinein gethan, denn zugedeckt und auf Kohlfeuer ein wenig durchziehen lassen, so sind sie auch recht schön.

Regula 102.

Stachelbeeren einzumachen.

Dazu muß man Stachelbeeren nehmen, die nur halb reif sind, und wie vorher gemeldet, rein gemacht,

gemacht, sauber abgewaschen und denn aufgegossen, daß sie wieder trocken werden, denn in jungen Franzwein zum Feuer gesetzt, daß er kochend wird, und wenn der Wein kocht, so thut man ein Theil Stachelbeeren, als völlig Raum darin haben, darein, und denn gleich vom Feuer abgenommen, und nur ein wenig darin stehen lassen, daß sie nur eben die Farbe verlieren und fein hart bleiben, denn wieder aufgegossen, daß sie trocken und kalt werden, denn kann man sie in kleine weite Zuckergläser, welche ohngefähr ein Quartier halten, hinein thun, und in jedes Glas etwas von dem Wein, wenn er kalt ist, zugegossen, aber nicht voll, sondern nur etwas, denn schneidet man ein rundes Papier nach der Größe des Glases, solches durch geschmolzen Wachs gezogen und über die Stachelbeeren gedeckt, alsdenn so muß man von Kork solche große Pfröpfe machen, die rund und glatt sind und just auf die Gläser passen, solche denn fest darauf gesetzt und mit warmen Pech zugепecht, denn in Keller oder sonst an einen kühlen Ort gesetzt, auch mit Sand über und über bedeckt, alle 3 oder 4 Wochen die Gläser umgekehrt und allezeit wieder mit Sand bedeckt, so können sie sehr lange conserviret werden. Und wenn man sie gebrauchen will, so werden sie eben so zurecht gemacht als die frischen, aber es gehört etwas mehr Zucker dazu.

Regula 103.

Stachelbeeren auf eine andere Art einzumachen.

Man kann dazu auf den Glashütten Bouteillen

len verfertigen lassen, welche kurze und weite Hälse haben, und denn die Stachelbeeren, wie vorher, rein gemacht, gewaschen und wieder abtrocknen lassen, und denn so roh in die Bouteillen gefüllt, daß sie ganz voll werden, von Kork große Pfropfen geschnitten und damit fest zugespöpft, daß kein Wasser darein kommen kann, denn legt man etwas Heu in einen großen breiten Kessel, und setzt so viel Bouteillen darauf, als hinein können, und gießt so viel kalt Wasser darauf, daß die Hälse nur einen Finger breit bloß stehen, denn zum Feuer gesetzt und fleißig untergehirt, daß sie bald kochen werden, sonst werden sie in die Bouteillen zu mürbe; wenn sie ein wenig gekocht haben, so muß man sie abnehmen, etwas kaltes Wasser zugießen, das kalte Wasser muß aber nicht an die Bouteillen kommen, sonst springen sie, denn noch eine kleine Weile also stehen lassen, und denn herausgenommen, daß sie vollends kalt werden, denn so muß man Pech schmelzen, daß es nicht zu heiß, aber doch fließend ist, die Pfropfe darin umkehren und wohl belaufen lassen, daß sie recht dick werden, denn in Sand gesetzt, aber den Hals unten gefehrt, und denn auch überher mit Sand bedeckt, so können sie sich auch lange halten. Oder: Man brühe die Stachelbeeren nur in Wasser, wie vorher gemeldet worden, daß sie hart und schön bleiben, denn abgegossen, daß sie abkühlen und abtrocknen, und denn in kleine weite Zuckergläser gethan, daß sie recht voll werden, ein rund geschnittenes gewächstes Papier darüber gelegt, und ferner mit geschmolzenem Wachs über-

gossen,

gossen, Papier und eine Blase darüber gebunden, in Sand gesetzt und auch mit Sand bedeckt, ist auch recht gut.

Regula 104.

Türkische Bohnen einzumachen.

Man muß dazu die jungen grünen halbreifen Bohnen nehmen, und an beyden Seiten die Haut dünn abschneiden, denn ganz fein und länglicht geschnitten, mit kochendem Wasser zum Feuer gesetzt und nur meist halb gar gekocht, denn auf ein Tisch-Tuch von einander geschüttet, daß sie rein ablecken und abkühlen. Oder auch nur klein geschnitten und so roh gelassen, denn etwas Salz darunter gemenet und in ein Fäßchen oder Topf gethan, einen Boden, der in das Gefäß passet, darauf gelegt, erstlich aber einen reinen Tuch darüber gedeckt, ein klein Gewicht darauf gesetzt, daß sie ein wenig nieder gedrückt und denn verwahrt. Wenn man sie gebrauchen will, so werden sie ein paar mal mit frischem Wasser ein wenig ausgewässert, und denn ferner wie die frischen Bohnen gekocht und gemacht.

Regula 105.

Grüne türkische Bohnen auf eine andere Art einzumachen.

Man nimmt gleichfalls die jungen nur halbreifen Bohnen dazu, und schneidet ebenfalls an beyden Seiten die Sehnen ganz dünne ab, denn abgewaschen und so ganz mit kochendem Wasser zum Feuer gesetzt und nur ein paar mal aufkochen lassen, denn aufgegossen, daß sie abkühlen,

abkühlen, hernach Weineßig und gröblich gestoßenen Pfeffer zusammen aufgekocht, und auch wieder kalt werden lassen, denn die Bohnen mit Köhlke und Lorbeerblättern in ein Fäßchen gepackt, den Boden wieder eingesezt, und den Eßig durch ein Zwickloch auch darauf gegossen, und solches auch fest zugemacht, denn an einem kühlen Ort verwahret und zuweilen umgekehret. Wenn man davon gebrauchen will, so muß man sie auswässern, denn klein schneiden, und kochen, wie gehörig.

Regula 106.

Kleine Augurken einzumachen.

Man nimmt die kleinen Augurken, die grün und schön sind, von solchen macht man die Blüthe, und, so lange Stengel daran sind, rein ab, die kleinen kurzen Stengel kann man wol nach Belieben daran lassen, denn rein abgewaschen, und 6 bis 8 Stunden in Brunnen-Wasser gelegt, und ein paar-mal frisch Wasser gegeben, denn auf ein Tuch gelegt, daß sie rein abtrocknen, denn einen guten Bier-essig oder Weineßig mit etwas Salz aufgekocht, und wieder abkühlen lassen, alsdenn legt man Dill und Kirschenblätter unten auf den Boden, und denn eine Schicht Augurken, und so eine Schicht um die andere, bis sie alle sind, und wer da will, der kann zuweilen ein wenig gestoßenen Grünspan dazwischen streuen, a) denn mit Salz gekochten Eßig
darauf

a) Welches aber Niemanden zu rathen ist, so schön es ins Auge fällt, so schädlich ist es der Gesundheit.

darauf gegossen, daß die Augurken bedeckt stehen, denn einen kleinen Deckel, der in das Gefäß passet, mit einem kleinen Gewicht darauf gelegt, daß sie nur ein wenig niedergedrückt, und denn fest zugemacht, sie halten sich beständig gut.

Wer da will, der kann auch etwas Pfeffer, Neglein und Muskatblumen, alles ganz bey dem Einmachen mit darunter mengen, solches ist auch sehr gut.

Regula 107.

Große Augurken in einer Lake einzumachen, welche man den ganzen Winter an Speisen gebrauchen kann.

Man nimmt dazu halbreife Augurken, wenn selbige noch grün sind, und ehe sie beginnen gelb zu werden, denn selbige auch wohl abgewaschen, und eine Nacht in Brunnen-Wasser gelegt, und denn mit Weinblättern, Pfirsigblättern, Dill und Thymian eine Lage um die andere in ein Fäßchen oder in einen großen Topf wohl eingepacket, denn eine gute gefochte Lake nach Reg. 75. gemacht, und solche entweder erstlich abkühlen lassen, oder nur kochend heiß darauf gegossen, daß die Augurken bedeckt seyn; wenn sie abgekühlt sind, so legt man einen Deckel, der sich darin paßt, und ein klein Gewicht darauf, daß sie ein wenig niedergedrückt liegen, und denn fest zugemacht oder verwahret. Wenn man davon gebrauchen will, so nimmt man nur so viel heraus, als man benöthiget ist, schneidet sie nur mit Schale und all in dünne Scheiben, denn ein paarmal in frischem Wasser ausge-

ausgewässert, und denn nach Belieben an allerhand Ragouen und Fricasseen oder Brühen gebraucht, wie man will. Man kann sie auch in kleine Würfel schneiden, solches ist noch besser.

Regula 108.

Junge grüne Erbsen aufzuheben.

Man pflücket die Erbsen ab, wenn sie noch ganz jung und kaum halb gewachsen sind, und legt sie mit den Schoten in die Sonne, daß sie ganz trocken werden, hernach ausgemacht und verwahret, so kann man sie den ganzen Winter auf Schollen, und wie man sonst will, gebrauchen.

Regula 109.

Junge grüne Erbsen in eine Lake einzumachen.

Die jungen Erbsen muß man ausmachen, und denn in kochend Wasser thun, und nur ein oder zweymal aufkochen lassen, denn aufgegossen, daß sie rein ablecken und kalt werden, denn in Bouteillen gethan, und eine gekochte Lake, nach Regula 75. gemacht, aber keinen Eßig dazu, die Bouteillen damit voll gegossen, fest zugespöpft und also verwahret. Wenn man sie gebrauchen will, ein paarmal in frischem Wasser ausgewässert, denn vollends gar gekocht, und gebraucht, wozu man will.

Regula 110.

Artischocken-Stühle einzumachen.

Die Artischocken-Stühle muß man erlich nach Regula 52. präpariren und zurecht machen aber nicht zu mürbe, sondern nur ein wenig über die Hälfte gar kochen lassen, denn in kaltem Wasser vol-

lends ausgepuhet, rein abgewaschen, und wieder trocken lassen, hernach in weite Zuckergläser gelegt, und eine Lake, wie zu Erbsen, darauf gegossen, mit Wachs zugeschmolzen, und also verwahret; und wenn man davon gebrauchen will, so wässert man sie ein wenig aus, denn vollends gar gekocht, in Würfeln geschnitten und gebraucht, wozu man will.

Regula III.

Spargel in Lake einzumachen.

Es ist die Spargel-Zeit von nicht gar langer Dauer, daß man solche haben kann, wer sie demnach in solcher Zeit überflüssig hat, der verwahret sich einen beliebigen Vorrath, und zwar also: Man breche oben die Köpfe ab, so weit, als das Mürbe gehet, und solches denn klein geschnitten, wie Erbsen, denn abgewaschen, in kochend Wasser gethan, und nur einmal aufkochen lassen, denn aufgegossen, daß sie ablecken und abfühlen, und denn wie die jungen Erbsen, wie oben bey Regula 109. in eine Bouteille mit Lake eingemacht, fest zugespöpft, an einem kühlen Orte in Sand verwahret, und auch mit Sand zugedeckt, so kann man sie haben, wenn die andern längstens vorbei sind. Man wässert sie gleichfalls ein wenig aus, und kocht sie denn vollends gar, so kann man sie in Sosen, oder wie man will, gebrauchen. Es ist recht was schönes, junge Erbsen, Artischocken-Stühle und Spargel zur Winterszeit zu haben; die Sachen sind zwar alsdenn nicht so gut, jedoch schöne Veränderungen, zumalen, wenn man

man auch Austern, Krebse und Muscheln dazu bekommen kann.

Regula II2.

Grüne Petersillie einzumachen.

Wenn im Herbst die Petersillie noch gut und kräftig ist, so muß man ein gutes Theil, so viel man ohngefähr den Winter über nöthig hat, aufnehmen, sauber abpflücken, rein waschen und ganz klein hacken, denn nimmt man ein gutes Theil Butter, läßt selbige heiß werden, denn gehackte Petersillie dahinein gethan, und ein wenig zusammen durchgebraten, alsdenn hingesezt, und einige Tage stehen lassen, hernach mit einem Löffel ausgestochen in ein ander Geschirr, und wenn man unten auf den Grund kommt, so wird sich finden, daß etwas Masses darunter ist, solches muß man rein ablaufen lassen, denn wenn solches darunter bliebe, so würde es darnach verderben, denn schmelzet man es nur eben wieder zusammen, und sezet es hin, so kann es dauren, und wenn man die Petersillie gebrauchen will, so nimmt man nur mit Butter und all so viel heraus, und thut es zusammen daran, wo man es an haben will, ist recht schön. Und so kann man auch andere Kräuter mehr einmachen, welche man will und verlanget.



Regula II4.

Suppe a la Reyne, oder Suppe mit einer
weißen Mandel-Coullige.

Man nimmt einige Rundstücke, nachdem man viel oder wenig Suppe gebraucht, von solchen die braune Kruste ganz dünn abgeschnitten, und denn das Brodt in 4 oder 6 Stücken geschnitten, in einen Topf oder verzinnten Kessel gethan, nebst einigen Petersillien-Wurzeln, ein oder zwey weißen und gelben Wurzeln, alles kreuzweis eingeschnitten, denn recht gute und kräftige Fleischsuppe darauf gegeben, und damit gekocht, bis daß das Brodt ganz verkocht, und die Suppe etwas sämig ist; denn ein Viertel oder ein halb Pfund ganz fein wie einen Teig gestosene Mandeln, auch, so man es hat, ein wenig Kalbs- oder Hünnerbraten, ein paar hart gekochte Eyerdotter, solches erstlich klein gehackt, und hernach wie einen Teig gestoßen, solches alles zu der Suppe gethan, und darinn wohl durch einander gerührt, denn muß es mit den Mandeln nicht kochen, sondern nur etwas gegen das Feuer stehen, denn durch ein Haartuch oder feinen Sieb gestrichen, alles, was man durchbringen kann, daß es eine fette weiße sämige Suppe wird, denn mit Salz recht gemacht, und, wem es beliebet, ein wenig Muskatblumen darein gethan, und bis zum Anrichten gegen das Feuer gestellet, daß es kochend heiß bleibet, aber kochen muß es nicht, sonst wird es etwas käsig und unansehnlich. Wenn man denn anrichten will, so mitonniret man das Brodt nach voriger Regel, und denn so kann man in die