

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

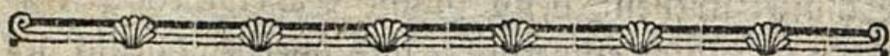
**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Neunte Abtheilung. Von Milch und Eyern.

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

denn ein gutes Theil gekrellte Corinten nebst dem Spinnat dazu gethan, wohl durch einander gerührt, einen blechernen Rand nach Reg. 525. eingerichtet, und darin gebacken, denn angerichtet und geschmolzene Butter darüber.



## Neunte Abtheilung.

### Von Milch und Eyern.

#### Regula 666.

#### Einen Nohm zu machen.

Man nehme zwey Kannen Milch, und solche zum Feuer gesetzt, denn ein wenig fein Mehl mit zwey Eyern ganz fein und klein gerührt, und denn noch zwey Eyer und ein wenig Milch dazu gerührt, wenn die Milch anfängt zu kochen, solches mit einem guten Stücke frischer Butter allmählig hinein gerührt, und eine ziemliche Weile langsam gekocht und stets gerührt, denn hingesezt, daß es kalt wird, so kann man es zu vielen gebrauchen.

#### Zwentens.

Man seze eine Kanne Milch zum Feuer, und denn ein Viertelpfund so fein wie Mehl gestosene Mandeln, vier Eyerdotter, vier Löffel voll Mehl mit ein wenig Milch angerührt, und denn allmählig in die kochende Milch gerührt, ein wenig Salz  
und

und denn eine gute Zeit auf dem Feuer stets gerührt, und so es allzu dick wird, so kann man ein wenig Milch dazu gießen, denn wieder noch ein wenig kochen lassen und stets gerührt, denn hingesezt, es formiret sich nach einem Tage als ein Gelee.

### Oder drittens.

Ein Quartler Milch, etwas fein Mehl, ein Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, und ein Viertelpfund frische Butter, dieses zusammen fein angerührt, und denn auch stets auf dem Feuer abgerührt, will man es gelbigt haben, so macht man solches mit ein wenig Saffran, denn aufgegossen und kalt werden lassen, so ist es auch recht.

### Regula 667.

#### Süßmilch von Kuhmilch.

Die Süßmilch wird sonst, wie bekannt, von Schafmilch gemacht, wenn man aber solche nicht haben kann, so nimmt man einen wohl glazierten Topf, so groß man ihn haben will, und bohrt unten, wo der Boden angeht, ein Loch, und macht einen Zapfen oder Zwick darein, und sodann den Topf voll süße Milch gegossen und fünf Tage stehen lassen, denn unten abgezapft und wieder voll süße Milch gegossen, Salz darüber gestreuet und zugebunden, darnach den Topf auswendig sauber rein gemacht und mit Salz angerieben, und so oft man denn von der Milch gebraucht, so muß der

Topf mit süßer Milch wieder voll gemacht, durchgerührt und mit Tüchern überlegt werden.

## Regula 668.

## Mandel = Milch.

Man nehme nach Belieben ein Pfund oder ein halb Pfund abgeschälte Mandeln, solche mit Rosen- oder Orangen-Wasser so fein wie Mehl gestossen, und denn mit kochendem Wasser durch einen Haartuch gestrichen, aber ja nicht mehr Wasser dazu, als daß es recht kräftig und sämig bleibt. Was nicht durch das Haartuch will, das muß man wieder stoßen, bis fast alles hindurch ist, und denn mit ein wenig Zucker süß gemacht, so ist es recht.

## Regula 669.

## Mandel = Käse.

Man nehme ein Stück Hausblase als eine Hand groß, und schneide es klein, denn in ein wenig Wasser gethan, daß es bedeckt ist, eine Weile darin stehen lassen, und denn auf dem Feuer ganz gelinde gekocht, bis es weich wird, und allezeit gerührt, daß es sich nicht ansetzt, denn warm durch einen Haartuch gestrichen, denn ohngefähr andert-halb Quartier süße Milch zum Feuer gesetzt, und wenn solche anfängt zu kochen, vier gute Hände voll ganz fein gestosene Mandeln, ein wenig Salz, Zucker und die durchgestrichene Hausblase, alles in die Milch gethan und wieder kochen lassen, aber allezeit gerührt, die Mandeln setzen sich sonst gerne an, denn abgenommen und hingesezt, daß es abfühlt

kühlt oder verschlägt, denn wenn es allzu heiß in die Form kommt, so will es nicht gerne ablassen, und sodann, wenn es noch laulich ist, in eine Form gegossen und hingesezt, daß es kalt und hart wird, wenn man es denn aus der Form macht und es sodann nicht ablassen will, so schlage man einen heißen nassen Tuch über die Form, so löset es sich, denn mit einer guten Ethernilch oder Rohm, oder Wein mit Zucker süß gemacht, zur Tafel gegeben.

## Regula 670.

## En Nüls, oder Bubbert, oder gebackene Milch.

Man nimmt ein ganz wenig, nämlich einen kleinen Löffel voll recht feines Mehl, rührt solches erstlich klein mit ein wenig süßem Rohm oder Milch, und denn ferner mit Zucker, geriebenen Citronschaalen, acht bis neun Ethern, ein wenig Salz, und denn so viel Rohm oder Milch als nach Gutdünken nöthig ist, alles wohl durch einander geschlagen, denn eine Schüssel mit kalter Butter beschmiert, und solche auf Sand oder Salz in eine Tortenpfanne gesezt, daß sie recht egal und gleich steht, denn das Angerührte hinein gegossen und unten und oben mit Feuer gebacken. Oder man sezt eine weite Casseroll voll kochend Wasser auf einen Dreyfuß, und etwas Feuer darunter, die Casseroll muß aber ganz voll Wasser seyn, die Schüssel mit dem Angerührten darauf gesezt, mit einer andern gleichen

gleichen Schüssel gedeckt, und also auf dem Kochenden Wasser gar gemacht, ist auch recht gut.

## Regula 671.

## Eyer = Käse.

Man nimmt zu 3 Nößeln Milch 10 bis 12 Eyer, solches mit einer Ruthe wohl zusammen durchgeschlagen, denn in eine zinnerne Schale gethan und damit in einen Kessel mit kaltem Wasser gesetzt, daß das Wasser meist so hoch als die Schale steht, denn übers Feuer gesetzt und nicht zugedeckt, wenn es denn anfängt sich ein wenig zu härten, so muß man es heraus nehmen, so läuft es vollends zusammen, und denn so macht man es in Formen mit halb gar gekochten Rosinen und in Striemeln geschnittenen Mandeln, eine Schicht um die andere. Wenn man anrichtet, so muß man eine gute kalte Eymilch dazu in Bereitschaft haben, und auch den Eyer-Käse mit Mandeln und Rosinen bestreuen, auch Zimmet und Zucker überstreuen, so ist es recht.

## Regula 672.

## Gebackene Milch.

Man thue ein Viertelpfund feines Mehl in einen Topf oder tiefe Schüssel, solches erstlich mit ein wenig Rohm angeneßt und klein gerührt, denn 24 bis 30 Eyer nebst einem Quartler Rohm und Zucker dazu, solches mit einer steifen Ruthe wohl durch einander geschlagen, denn nach Reg. 72. einen Rand um eine Schüssel gesetzt und erstlich antrocknen lassen,

fen, denn die Schüssel mit Butter beschmiert und geröstete Semmelscheiben darauf gelegt, denn auch klein geschnittene Sucade, rein gemachte Corinten und gestoßenen Zimmet darüber gestreuet, das Angerührte hinein gethan und in eine Tortenpfanne auf Sand oder Salz gesetzt und gebacken, hernach wieder mit Zucker, Zimmet, Corinten und Sucade bestreuet; so ist es recht.

## Regula 673.

## Bubbert von acht Eyerdottern.

Man schlägt acht Eyerdotter aus und rührt sie klein mit Muskatblumen, Salz und Zucker, denn ohngefähr ein Quartier süßen Rohm dazu, solches mit einer steifen Ruthe wohl durchgeschlagen, denn eine Schüssel mit kalter Butter beschmiert, das Angerührte darein gegossen und wie oben bey Regula 670. auf kochendem Wasser gar gemacht.

## Regula 674.

## Englische Milch.

Man schlägt zwölf bis achtzehn Eyerdotter aus, solche erstlich klein gerührt, denn ein wenig Salz, Zucker, geriebene Citronschalen, nebst ein oder anderthalb Quartier Milch dazu, solches mit einer Ruthe wohl durchgeschlagen, denn so macht man von feinem gebrannten Wasserteig eine kleine feine aufgesetzte Pastete, nach der Größe als man Zeig oder Milch angeschlagen hat. Man macht es nämlich also: Man rollt erstlich ein wenig Zeig dünn aus zu einem Unterblatt, und darauf einen zierlichen

lichen Rand gesetzt, als wenn man sonst einen Rand um eine Schüssel macht, dieses muß man auf einem Bogen Papier verfertigen und damit in eine Tortenpfanne setzen, die angeschlagene Milch hinein gethan und unten und oben mit Feuer langsam gebacken, aber keinen Deckel von Teig darüber, so wird es recht gut.

## Regula 675.

## Gebackenen Caffee.

Man schlage funfzehn bis sechszehn Eyer mit ein wenig Salz klein, denn so nehme man zehn bis zwölf Loth fein gemahiten Caffee, und koche denselben in ohngefähr ein oder anderthalb Quartier süßer Milch mit ein wenig Zucker und Zimmet, und denn durch einen feinen Sieb oder Haartuch gestrichen und zu den Ehern gethan, denn nach Reg. 72. einen Rand um eine Schüssel gesetzt, die Schüssel mit kalter Butter beschmiert, das Angerührte hineingethan, in einer Tortenpfanne auf Sand oder Salz gesetzt und langsam gebacken, und denn warm zur Tafel gegeben. Auch kann man es, wie vorher die Englische Milch, in einen Teig machen, solches ist auch recht gut.

## Regula 676.

## Milch = Gelee.

Man nehme vor ohngefähr sechs Schillinge Hausblasen, solche wohl geklopft, denn klein geschnitten, mit ein wenig Wasser geweicht, mürbe gekocht, aber im Kochen auf dem Feuer stets gerührt,

rührt, und denn durch einen kleinen Sieb oder Haartuch gestrichen, denn so nehme man acht bis zehn Citronen, und reibe die Schalen auf ein Pfund Zucker ab, und gieße denn eine Kanne süße Milch auf den Zucker und Citronschalen und damit ein wenig stehen lassen, denn so drückt man den Saft aus den Citronen, sucht die Kerne heraus und gießt etwas Wein zu dem Saft, denn so setzt man die Milch mit dem Zucker zum Feuer, thut die Hausblasen dazu und läßt es recht kochend heiß werden, aber immer auf dem Feuer gerührt, und denn den Wein mit dem Citronsaft auch dazu, so theilt es sich, denn durchgegossen, wie sonst bey Regula 63. zu ersehen ist, bis es klar und schön ist, und denn eingefüllt, worin man will.

Oder.

Ein Quartier Milch, von sechs Citronen die Schalen und Saft, drey Viertelpfund Zucker, vor 4 Schilling Hausblasen und etwas Wein, dieses eben so wie das Vorhergehende gemacht.

Regula 677.

Blammanschee von Milch.

Man nehme vor drey oder vier Schilling Hausblasen, solches wie vorher wohl geklopft, klein geschnitten, geweicht, gekocht und stetig gerührt, bis es mürbe ist, denn ein Quartier Milch, ein halb Pfund ganz fein gestoßene Mandeln, nebst etlichen bitteren Mandeln darunter, denn auch Zucker, Zimmet und Citronschalen, alles ganz daran gethan und mit den  
Haus.

Hausblasen zusammen durchgekocht, aber immer auf dem Feuer gerührt, denn ganz stark durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen; die Mandeln müssen so fein gestossen werden, daß sie sich fast alle mit durchtreiben lassen, denn auf eine Schüssel gegeben; so wird es recht gut.

## Regula 678.

## Craim zu machen.

Man nehme ein wenig ausgewaschene Butter, und thue solche in eine Casseroll oder Pfanne mit einem oder anderthalb guten Löffeln voll fein Mehl, solches ein wenig warm werden lassen, und denn wohl abgerieben, denn bis zehn oder zwölf Eyerdotter allemal bey zwey oder drey hinein gerieben, denn auch ein wenig Salz, Zucker, ein paar Stückchen ganzen Zimmet und Citronschalen, und denn nach Gutdünken so viel süßen Rohm, oder halb Rohm und halb Milch dazu gethan, und denn mit einer steifen Ruthe auf dem Feuer abgerührt, daß es nicht klüttert oder käset, sondern fein eben, sämig und schön wird, denn gleich auf eine Schüssel gegeben, und wenn es kalt ist, Zucker übergerieben; so ist es recht. Auch kann man es also machen: man rührt es erstlich an, wie oben angezeigt ist, und thut denn nur etwas von dem Rohm oder Milch dazu, die übrige Milch setzt man so zum Feuer, und wenn sie anfängt zu kochen, so rührt man das Ungerührte mit einer steifen Ruthe hinein, daß es wird wie vorher; sollte es aber ja ein wenig

wenig klümpicht oder uneben werden, so muß man es gleich durch einen feinen Durchschlag treiben, und denn wie vorher auf eine Schüssel geben; so ist es auch recht.

## Regula 679.

## Craim mit Mandeln.

Man macht erstlich den Craim eben so als vorher, wenn man aber die Eyer anrührt, so thut man ein paar Hände voll gestoßene Mandeln mit darein, und denn auf dem Feuer abgerührt, und wenn denn der Craim auf die Schüssel gegeben und kalt worden ist, so nimmt man eine gute Hand voll abgeschälte Mandeln, solche mit eben so viel geriebenem Zucker klein gehackt, solches überher auf den Craim gemacht, und denn eine glüende Feuerschaukel darüber gehalten, daß es bräunlich wird, so wird es wie ein krauses Eis oder Rinde und sieht gut aus.

## Regula 680.

## Craim mit Pistacien.

Der wird eben so als der vorhergehende Mandel-Craim gemacht, nur daß man klein gestoßene Pistacien darein thut, auch nur eine gute Hand voll rein gemachte Pistacien mit geriebenem Zucker klein gehackt, und solches wie vorher mit einer glühenden Feuerschaukel darüber macht.

## Regula 681.

## Chocolade = Craim.

Man macht es eben so damit als oben bey Regula 678. nur daß man ein paar Eyerdotter weniger, und an statt des Mehls ein oder anderthalb  
Biera

Viertelpfund fein gestoßene und durchgeseichte Choccolade dazu thut, solches wohl abrührt und also anrichtet, aber keine Mandeln oder Pistacien darüber.

## Regula 682.

## Thee = Crain.

Man rührt den Crain eben so an als oben bey Regula 678. und denn so setzt man die Milch oder Milch und Rohm zum Feuer und läßt solche aufkochen, denn so thut man etwas grünen Thee oder Thee de Boue nach Gutdünken darein, solches wohl durchgekocht, denn durch einen Sieb gegossen, und damit den Crain abgerührt, und angerichtet wie vorher: so ist es recht.

## Regula 683.

## Wein = Crain, mit weißem und rothem Wein.

Wird auch anfänglich eben so angemacht als oben bey Regula 678. man muß aber ein wenig Mehl und ein paar Eyerdotter mehr nehmen, als wenn man es mit Milch macht, und denn mit rothem oder weißem Wein, welches man beliebt, Zucker, daß es süß genug wird, ganzen Zimmet und Citronschalen, alles dazu gethan, wohl durch einander geschlagen, und denn mit einer steifen Ruthe auf dem Feuer wohl abgerührt; so wird es recht.

## Regula 684.

## Crain = Brulee.

Man macht erstlich einen rechten Crain nach Regula 678. und solchen auf eine Schüssel gegeben

ben, und wenn er oben bestarrt ist, und bald zur Tafel gegeben werden soll, so streuet man gestoßenen Zucker recht dick darüber, und denn mit einer glühenden Feuerschaufel, von welcher man mit einem alten Tuch die Asche erstlich rein abschlagen muß, den Zucker auf dem Crain recht braun gebrannt. Man muß die Schaufel recht auf den Zucker halten, daß die Flamme davon steigt, so wird es recht braun und gut.

## Regula 685.

## Crain Brulee auf eine andere Art.

Man macht erstlich einen ordinären Crain nach Reg. 678. aber ohne Zucker, und sobald er fertig ist, thut man ein gutes Theil gestoßenen Zucker in eine Casseroll, und läßt solchen recht hochbraun brennen, und sodann den gemachten Crain dahinein gerührt, und denn gleich auf eine Schüssel gegeben und kalt werden lassen.

## Regula 686.

## Crain Brulee noch auf eine andere Art.

Man verfertige erstlich einen Crain nach Regula 678. Man kann aber 15 bis 16 Eier und von 4 das Weiße mit dazu nehmen, und wenn denn der Crain wie gehörig völlig fertig ist, so gießt man die Schüssel meist, aber nicht völlig voll, denn so nimmt man etwas von dem übrigen Crain und thut etwas eingemachten Johannisbeeren = Saft, Citronsaft und mehr Zucker darein, solches wohl durch einander gerührt und über den Crain gestrichen, denn mit der Schüssel auf ein wenig Salz

Eg

oder

oder Sand in eine Tortenpfanne gesetzt und noch ein wenig gebacken, und denn Zucker darüber.

## Regula 687.

## Citron - Crain.

Dazu kann man 4 bis 6 große, und so sie nicht groß sind, wohl acht Citronen nehmen, von solchen schält man die braune Schale ganz dünne ab, und schneidet sie in feine Striemeln und ein paarmal mit frischem Wasser die Bitterkeit wohl ausgewäs- fert, denn ganz mürbe gekocht und auf einen Durch- schlag gegossen, denn schält man von den Citronen die weiße Schale ab und thut sie weg, die Säfte schneidet man in Scheiben, macht die Kern rein heraus, und denn solche mit den gekochten Scha- len in eine Schüssel gethan, und viel fein geriebe- nen Zucker darauf gemacht, wohl durch einander gerührt und einige Stunden durchziehen lassen, denn so setzt man um eine Schüssel einen feinen Rand, so hoch als man es nöthig erachtet, und läßt solchen erstlich antrocknen, und beschmiert her- nach die Schüssel mit Butter; denn so schneidet man Rundstücke in Scheiben und schlägt ein we- nig Milch mit ein paar Eiern klein, auch Zucker darunter, und denn eine jede Scheibe Rundstück darein getunkt, und auf eine Schüssel gelegt, daß es einzieht, denn so legt man erstlich davon eine Lage in die dazu präparirte Schüssel, und denn von den eingelegten Citronen darüber, denn wieder ge- weichtes Brodt, und so eine Schicht um die an- dere, bis es alle ist, oben überher kann man eine La-  
ge

ge Zuckerplättchen legen, auch wohl eine Lage in die Mitte, nachdem es einer daran wenden will, denn so schlägt man 10 bis 12 Eier mit süßem Rohm und Zucker ganz klein und gießt die Schüssel davon voll, daß das Eingelegte recht bedeckt ist, und denn mit der Schüssel in eine Tortenpfanne auf ein wenig Salz oder Sand gesetzt und gebacken, so wird es recht gut.

## Regula 688.

## Citron-Cream auf eine andre Art.

Man nehme eben so viel Citronen als vorher und davon die braune Schale sauber abgerieben, denn so schneidet man die Citronen in der Mitten durch und drückt den Saft rein heraus, und den Saft durch einen Sieb in eine Casseroll gegossen, ein gutes Theil Hutzucker dazu gethan und zusammen kochen lassen, daß es ein wenig dick wird, und denn abgenommen, denn so macht man ohngefähr ein Viertelpfund abgeriebene Butter, daß sie wie ein dünner Brey wird, und denn nach gerade zehn bis zwölf Eier mit dem Weißen dazu gerührt, denn auch nach Gutdünken so viel Rohm dazu, als es leiden kann, nebst ein wenig Salz, den gekochten Zucker und Citronsaft, nebst den abgeriebenen Schalen, alles wohl zusammen durchgeschlagen, denn eine Schüssel mit einem Rande zurecht gemacht, solche mit Butter beschmiert, und denn recht schön gelb geröstete Semmlicheiben in die Schüssel überher gelegt und das angeschlagene darauf gegossen, vorher aber probirt, ob es auch süß genug ist,

G g 2

ist, denn in eine Tortenpfanne auf ein wenig Sand oder Salz gesetzt und gar gebacken, ist auch recht schön.

## Regula 689.

Citron-Craim mit Wein als einen Schaum abgeschlagen.

Dieser Craim steht beschrieben unter den Suppen bey Regula 170. weil man ihn zur Sommerzeit an statt einer kalten Suppe und auch sonst auf kleinen Schüsseln geben kann, man kann auch bey Anrichten in Striemeln geschnittenes Zuckerbrodt zierlich darauf legen, ist auch recht gut.

## Regula 690.

Einen Delicaten Brey.

Man nehme nach Gutdünken etwas schöne frische Butter, solche in eine Casseroll gethan und heiß werden lassen, denn 3 bis 4 Hände voll Mehl dar ein gethan, wohl durchgerührt und ein wenig braten lassen, denn ohngefähr eine Kanne kochende süße Milch darauf, nebst geriebenen Citronschalen, Zucker und Salz, solches ein wenig durchgekocht, aber allezeit gerührt, denn zehn bis zwölf Eyerdotter mit ein paar Löffeln voll Milch klein geschlagen und zu dem Brey gerührt, denn gleich vom Feuer abgenommen, zugedeckt und auf heiße Asche gesetzt, daß es zuleht und sich unten ein wenig ansetzt. Wenn man den Brey anrichtet, so schneidet man das unterste, das sich angefest hat, mit einem Löffel aus, und garniret damit die Schüssel, denn Zucker darüber; so ist es recht.

Regula

## Regula 691.

Kleine Pfannkuchen mit durchgestrichenen  
Äpfeln, oder eingemachten Sachen.

Man thut etwas Butter in eine Casseroll oder  
steinerne Schüssel, solche gegen dem Feuer immer  
gerührt, bis sie wie ein dünner Brey wird, denn  
so schlägt man nach gerade 4 bis 6 Eyer dazu und  
immer gerührt, und denn gut fein Mehl nach Gut-  
dünken, solches ferner mit guter süßer Milch ange-  
rührt, daß es ein dünner Pfannkuchen-Teig wird,  
auch ein wenig Salz und Zucker darein gethan,  
denn so macht man eine Kuchenpfanne sauber rein,  
läßt sie auf Kohlfeuer heiß werden, und ein wenig  
Butter in ein dünnes Lächchen gemacht, die Pfanne  
so heiß damit bestrichen, und denn ein wenig von  
dem Teig hinein gethan und ganz dünn und rund  
von einander laufen lassen, und was sich nicht gleich  
von dem Teig ansetzt, solches gießt man wieder zu  
dem andern Teig, und sodann solche dünne Kuchen  
gar gebacken, bis sie alle sind, denn so muß man  
mit Zucker süß gemachte fein durchgestrichene Äp-  
fel, oder was man sonst darein haben will, in Be-  
reitschaft haben, und von solchen auf einen jeden  
Kuchen etwas dünn überher aufstreichen, und denn  
die Kuchen länglicht ein paarmal zusammen legen,  
denn so thut man etwas Butter in eine größere  
Kuchen- oder auch in eine Tortenpfanne, solche läßt  
man gelbbraun werden, und denn die zusammen-  
geschlagene Kuchen in klein geschlagene Eyer umge-  
kehrt, mit fein geriebenem Brodte auf beyden Sei-

ten bestreuet und also ein wenig gelbbraun gebacken denn angerichtet und Zucker darüber. Auch kann man diese Kuchen so naturell geben, nämlich, man thut ein gutes Theil rein gemachte Corinten in den Teig, und denn wie vorher gebacken, und nach gerade, als sie gar sind, schlägt man sie erstlich halb, und denn als ein Viertel zusammen, und so nach gerade auf der Schüssel angerichtet, bis man genug hat, und zwischen eine jede Lage Zucker gerieben.

## Regula 692.

## Kleine Kuchen mit Johannisbeeren.

Man macht ein wenig abgeriebene Butter, daß sie wie ein Rohm wird, denn 5 bis 6 Eyer darein gerührt, und denn ein gutes Theil fein geriebenes Brodt dazu gethan, daß es recht dick wird, denn so nimmt man nach Gutdünken rein gemachte Johannisbeeren, solche mit einem guten Stücke Zucker wohl gekocht, daß es etwas dick wird, denn abkühlen lassen und zu dem Angerührten gethan, und so man will, auch Zimmet und Corinten, denn wohl durch einander gerührt, denn so läßt man Butter in einer Pfanne heiß werden, und von dem Angerührten bey Löffeln voll dahinein gesetzt, daß es eben so wie ein Thaler groß von einander fließt; der Teig muß also beschaffen seyn, daß er auch nicht allzu dünn von einander fließt, sondern wenn man ihn mit einem Löffel hinein thut, sein hoch bestehen bleibt, so kann man ihn mit dem Löffel so breit von einander machen als man will; allzu hart und steif muß er auch nicht seyn, man kann ihn, so er zu dick ist,

ist, mit ein wenig süßem Rohm ändern, oder so er zu dünn ist, mit ein wenig geriebenem Brodte, und solches denn bey Pfannen voll einen nach dem andern gar gemacht, angerichtet und Zucker darüber. Man kann sie auch mit durchgestrichenen Aepfeln oder andern Eingemachten machen, welches man beliebt.

## Regula 693.

## Compot von Aepfeln oder Birnen weiß und roth.

Dazu muß man eine Art Aepfel nehmen, die nicht zu wässerig sind, solche abgeschält, in der Mit- ten durchgeschnitten und die Kernhäuser heraus, denn in eine Casseroll gethan und so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, und denn ein recht gut Stück Hut Zucker, nebst etwas ganzem Zimmet und Citronschalen mit daran, und also gekocht: wenn die Aepfel mürbe sind, so muß man sie behende heraus nehmen und zierlich anrichten, das Masse rein ab- und wieder zu dem andern lausen lassen, solches denn mit noch einem guten Stück Zucker auf starkem Feuer recht kurz eingekocht, daß es wie ein Syrop wird, und solches über die Aepfel gegeben, auch Zimmet und Citron, denn abgenommen, kalt werden lassen und Zucker darüber. Von Birnen macht man es eben so, sie müssen aber etwas länger kochen, und also muß man mehr Wasser darauf gießen. Und wenn man die Compots, entweder von Aepfeln oder Birnen, roth machen oder haben will, so thut man im Kochen etwas rothen Flor und etwas Kirschen- oder Johannisbeeren-saft

mit daran, und denn wie vorher gemacht, so hat man eine schöne Veränderung. Oder, wenn man die Aepfel oder Birnen in dem Zucker und Wasser kocht, und solche halb gar sind, so thut man ein paar gute Hände voll geriebenen Zucker in eine Casseroll und solchen auf dem Feuer abgerührt und abgebrannt, daß es ganz hoch und roth wird, denn das Aepfel- oder Birnwasser durch einen Sieb darauf gegossen, die Aepfel oder Birnen auch dazu gethan, und denn auf starkem Feuer ganz kurz zu einem dicken Syrop eingekocht, und denn zierlich und proper angerichtet. Mit den Aepfeln kann man es auch also machen, nämlich: ehe man sie abschält, so schneidet man sie in der Mitte von einander, die Kernhäuser heraus, und denn so setzt man sie auf einem Rost zum Feuer, daß die Schale darauf recht hochbraun oder ein wenig schwarz wird, man muß sie aber vorher mit einem Messer überher einrißen, und so kann man die schwarze Schale abziehen, so hat es unten eine schöne braune Farbe, und denn eben so als wie vorher es damit gemacht, es sieht gut aus.

## Regula 694.

**Maikronen-Kuchen, oder ein Kuchen von feinen Nudeln.**

Maikronen sind eigentlich die feinen Nudeln, so man bey denen Gewürzkrämern kauft, und davon nimmt man nach Gutdünken zu einer mittelmäßigen Schüssel ein halb oder drey Viertelpfund Nudeln, solche denn in süßer Milch ganz dick gekocht und in eine Schüssel gethan, daß es abkühlt, denn  
so

so macht man etwas abgeriebene Butter, und nach und nach 6 bis 8 Eyer darein gerührt, nebst Salz, geriebenen Muskat und ein wenig Zucker, auch rein gewaschene Corinten, denn auch zuletzt die gefochten Nudeln ganz behende dazu gerührt, daß sie nicht zu sehr vermüset werden, auch kann man das Eyerweiß allein lassen, zu einem steifen Schaum schlagen, und zuletzt mit den Nudeln dazu thun, denn eine Schüssel mit kalter Butter beschmiert, das Angerührte darauf gemacht, mit geriebenem Käse oben überher ein wenig dick bestreuet, und sodann die Schüssel auf Sand oder Salz in eine Tortenpfanne gesetzt, und unten und oben mit Feuer gebacken.

## Regula 695.

## Ein ander Makronen = Gebäckenes.

Man macht die Makronen oder Nudeln erstlich eben so zurecht als vorher, denn kleine Pasteten-Formen mit Butter bestrichen, und mit geriebenem Brodt überher bestreuet, denn das Angerührte hinein gethan, mit geriebenem Käse überher bestreuet, und denn in eine Tortenpfanne gesetzt und gebacken. Wenn man die Nudeln etwa nicht zu Kaufe haben kann, so kann man sie allenfalls selber machen, nämlich: man thut ein wenig fein Mehl auf einen Backtisch, schlägt ein paar Eyer klein, und damit das Mehl zu einem harten steifen Teig angerührt, und sodann denselben so dünn als ein Papier ausgerollt, denn solches in breite Striemeln geschnitten, ganz dünn mit Mehl bestreuet, denn einen auf den andern gelegt und ganz dünn und fein

geschnitten, denn die geschnittenen Nudeln in kochend Wasser gestreuet, ein paarmal aufkochen lassen, denn auf einen Sieb oder Durchschlag gegossen, daß sie rein abtriefen, und denn so kann man sie so frisch gebrauchen, wozu man will, nämlich in Milch gekocht, oder in Rindfleischsuppe, oder zu einem Kuchen und Gebäckenen.

## Regula 696.

Amulett mit jungen Hopfen, oder mit Spinat, oder mit Sauerampfer.

Ein Amulett ist eigentlich ein Kuchen von lauter Eiern, und der nur auf einer Seite gebacken wird, wie hernach folgt. Den jungen Hopfen muß man pflücken lassen, ehe er zu lang und zu groß wird, denn das Körbe abgebrochen, wohl gewaschen und in Wasser nur ein paarmal aufkochen lassen, und sodann aufgegossen, daß er rein abtriefet, denn in eine Pfanne mit einem Stücke ausgewaschener Butter, geriebenem Brodt, Salz, ein wenig Fleischsuppe oder süßem Rohm gethan, dieses zusammen ein wenig kurz abgekochet, denn 8 bis 10 Eier mit ein wenig Salz klein geschlagen, denn etwas Butter in eine Pfannkuchen-Pfanne gethan, die nicht allzu klein ist, und heiß werden lassen, denn die Eier darein gegossen, und sobald es nur unten ein wenig gebacken ist, immer und überher mit einem Messer so schräge hinein gestochen und das Dünne unterlaufen lassen, so lange bis kein Dünnes mehr oben ist, denn in eine flache Schüssel gethan, oder erstlich einen flachen Teller unten ein-

ingelegt, aber der Kuchen muß nicht umgekehrt werden, sondern die weiche Seite muß oben bleiben, denn so macht man den abgestoßen Hopfen oben überher darauf, die Kante oder den Rand von dem Kuchen rundherum umgeschlagen oder umgewickelt, über den Hopfen fein gerieben Brodt gestreuet und dünne Scheibchen Butter darüber gelegt, und denn mit einer glihenden Feuerschaufel Farbe gegeben. Und so macht man es mit Spinnat und Saueram-  
pfer auch, ein jedes muß erstlich nach seiner Art wie gehörig präparirt und zurecht gemacht werden.

## Regula 697.

## Amulett mit Aepfeln.

Man schält und schneidet Aepfel in ganz dünne Scheibchen, und denn solche mit Butter und Zucker abgeschwigt, daß sie mürbe und schön werden und nicht zu sehr vermüsen, und denn wie vorher von 7 oder 8 Eiern ein Amulett verfertiget, und ferner, wie mit dem jungen Hopfen, auch also gemacht.

## Regula 698.

## Amulett mit gerösteten Semmeln.

Man thue ein wenig Butter in ein Geschir und lasse sie schmelzen, denn so viel Eier dazu geschlagen als es einem beliebt, und solches zusammen mit ein wenig Salz klein geschlagen, denn Weißbrodt in Striemeln geschnitten und in einer Pfannkuchen-Pfanne mit Butter gelbbraun gebraten, denn auch die Eier darauf gegossen, und wie vorher immer mit einem Messer unter gestochen und das Dünne unter laufen lassen, und also nur eine Seite gebak-  
fen.

fen. Wenn er gar ist, so legt man einen verkehrten Teller darauf, und eine Schüssel darüber gedeckt und also zusammen herumgekehrt, daß die gebackene oder Brodtseite oben kommt, denn mit gebackener Petersillie garniret oder ein wenig Weineßig dabey gegeben.

## Regula 699.

Amulett mit allerhand geräucherten Sachen.

Man kann dazu nehmen was man will und haben kann, nämlich ein Stück kalte geräucherte Ochsenzunge, oder von Schinken, oder geräuchertem Fleisch, auch trockene Bücklinge, wo sie nicht gar zu hart sind. Was man denn nun von solchen Sachen hat, das schneidet und hackt man erstlich klein, denn so viel Eyer klein geschlagen als man nöthig hat, und denn wie vorher gebacken, und sobald es sich unten nur ein wenig gesetzt hat, so streuet man das gehackte oben überher hinein, und denn ferner, wie schon angezeigt, gar gebacken, und die weiche Seite auf einen verkehrten Teller unten gekehrt. Wenn man ein solch Amulett mit gesalzenen Sachen macht, so thut man in die Eyer kein Salz.

## Regula 700.

Amulett mit Anschowis und gehackter Petersillie.

Die Anschowis und Petersillie muß man vorher rein machen und klein hacken; denn in eine Schüssel thun und erstlich mit ein paar Eyern klein schlagen, hernach noch so viel Eyer dazu geschlagen als man gebraucht, und denn wie vorher gebacken.

Regula

## Regula 701.

## Ein Brey oder Gemüse von Stärkmehl.

Man nehme halb Wein und halb Wasser so viel als einem beliebt, und thue Zucker und geriebene Citronschalen darein, denn zum Feuer gesetzt, daß es kochend wird, und denn so viel fein gemachte weiße Stärke mit einer steifen Ruthe hinein geschlagen oder hinein gequerlet, so dick oder so dünn als man es haben will, denn angerichtet und Zucker darüber.

## Regula 702.

Verlorne Eyer mit einer Wein= Sose und Corinten oder mit einer Sauerampfer= Sose, oder mit durchgestrichenen Johannisbeeren.

Der verlorenen Eyer macht man nach Reg. 62. so viel man gebraucht, und denn eine Wein= Sose mit Corinten dazu nach Reg. 34. oder eine Sauerampfer= Sose nach Reg. 37. oder man thue schöne reife Johannisbeeren in ein Geschirr mit einem guten Stücke Zucker, solches ein wenig zusammen kochen und denn etwas abkühlen lassen, und sodann durch ein Haartuch gestrichen und über die Eyer gegeben. Wenn keine frische Johannisbeeren sind, so kann man es mit Johannisbeeren saft auch also machen.

## Regula 703.

## Gefüllte Eyer.

Die Eyer werden erstlich hart gekocht, denn in kalt Wasser gethan, abgeschält und länglicht in der  
Mitten

Mitten durchgeschnitten, denn das Gelbe heraus genommen und klein gehackt, denn so macht man nach Proportion ein wenig abgeriebene Butter, mit ein paar Eiern abgerieben, denn auch ein paar nach Reg. 4. in Milch geweichte Rundstücke, ein wenig Salz, Corinten, Zucker und geriebene Muskat, das alles wohl durch einander gerührt, zuletzt auch die gehackten Eyerdotter behende dazu gethan, und so es nöthig thut, auch ein paar Löffel voll süßen Rohm, mit diesem denn die Eyer ganz rund und hoch wieder ausgefüllt, denn eine Tortenpfanne mit Butter beschmiert, die gefüllten Eyer hineingesetzt und gebacken, daß sie oben gelbigt werden, unten darf nur ein wenig heiße Asche seyn, oben aber ein wenig stärker Feuer, denn so kann man von den Sosen eine, wie vorher zu den verlorren Eiern, dazu machen, welche man beliebt.

## Regula 704.

## Eyer mit einer Robert-Sose.

Man kocht so viel Eyer als man benöthiget ist, etwas hart, denn in kaltes Wasser gethan, abgeschält, in Stücken geschnitten und auf einer Schüssel angerichtet, denn eine Robert-Sose nach Regula 20 und 21. darüber gemacht, oder auch nur abgerührten Senf und Butter.

## Regula 705.

## Rühren mit Aepfeln.

Man nehme abgeschälte recht mürbe Aepfel, und schneide sie erstlich in 4 Theile und die Kernhäuser heraus, denn in ganz dünne Scheibchen geschnitten und mit Butter und Zucker ein wenig abge-

abgeschwigt, daß sie mürbe werden, denn so viel Eyer in eine Casseroll geschlagen als man nöthig hat, solches zu einem Rührey abgerührt, und wenn es bald recht ist, die Aepfel dazu gethan und volends abgerührt.

## Regula 706.

## A la Trieb von Ehern.

Man kocht zehn bis zwölf Eyer, oder so viel man will, erstlich hart, denn so schneidet man sie in Scheibchen und thut sie in eine Casseroll oder nur auf eine Schüssel mit etwas Butter, Sens, Muskatblumen, Salz und ein wenig Wasser, solches ein wenig durchgekocht; so ist es recht.

## Regula 707.

## Kleine Auster-Kuchen zum Aufheben.

Wenn es in der Zeit ist, daß die Auster etwas wohlfeil zu haben sind, so kann man nach Belieben einen Vorrath oder ein gutes Theil also präpariren, nämlich, die Auster aus den Schalen und den Bart abgemacht, denn die Auster in einem Geschirr über dem Feuer nur ein ganz wenig gekreilt, daß nur eben die überflüssige Masse herausgeht, denn auf einen Durchschlag gethan, daß sie abkühlen und rein abtriefen, denn auf einem saubern Tisch mit fein gestoßenem Zwieback, Muskatblumen und fein gehackten Citronschalen ganz klein gehackt, daß es wie eine feine Farce oder Teig wird, und hievon denn kleine platte Kuchen gemacht und auf einem dünnen Brette in einem verschlagenen Backofen oder auch in einer Tortenpfanne

ne

ne gelinde und langsam getrocknet, bis sie so hart sind, daß man sie in einem Mörsel stoßen kann, und denn an einem warmen und trocknen Orte verwahret; wenn man davon gebrauchen will, so kann man es in einem Mörsel stoßen, oder man kann es auch vorher einweichen. Man kann vielen Speisen und Sosen einen angenehmen Geschmack damit geben.

## Regula 708.

Das vortrefliche Pommeranzen-Wasser als ein sehr angenehmes Sommer-Getränk.

Zu hundert Pommeranzen gehören sechszehn Kannen gut Brunnenwasser und sechszehn Pfund feinen Canarienzucker, das Wasser und Zucker zusammen in eine große verzinnte Blase gethan, und bey einer Stunde ganz langsam kochen lassen, denn von 4 oder 6 Eyern das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen, darauf gerührt, und denn wie einen Gallert durch ein wollen Tuch gegossen und durchgeflärt, denn 4 Kannen Rheinschen Wein, 2 gute Hände voll Pommeranzenschalen, welche ganz dünn von dem weißen Fleische abgeschält werden müssen, denn auch von allen Säften das Weiße rein abgeschält und weggethan, die Säfte entzwey geschnitten und die Kerne rein herausgesucht, dieses alles mit 4 Löffeln voll guten Jest auf ein kleines reines Faß gethan, das Zuckerwasser muß aber noch laulich seyn, solches denn 14 Tage stehen lassen, und denn auf Bouteillen gemacht, die aber mit einem guten Pfropf müssen versehen, und mit einem Bindfaden fest zugebunden werden, je länger

ger es nun auf Bouteillen im Sande steht, je besser es immer wird.

## Regula 709.

## Das veritable Rossolis de Touraine.

Man nehme 8 Maasß oder Kannen Franz. Brandwein, 14 Loth gestoßenen Zimmet und ein halb Loth gestoßenen Coriander, dieses eine Nacht infundiret, hernach zusammen gethan und distilliret, das erste, so herab kommt, wird wohl aufgehoben, und was nachläuft, braucht man zum Clarificiren des Zuckers, nämlich, man nehme den Nachlauf, und thue dazu 6 Pfund Zucker, solches zusammen geläutert mit einem Eyerweiß und einer frischen Citronschale, wohl abgeschäumt und langsam gekocht, bis zur Consistenz, denn kalt werden lassen und zu obigem Spiritu gegossen, denn 4 Gran Ambra und 6 Gran Muskus mit Zucker so klein gerieben, als möglich ist, dieses in ein feines Tüchlein gemacht und in den Rossolis gehänget, und denn bis zum Gebrauch bewahret.

## Regula 710.

## Kapaunen in 14 Tagen recht fett zu machen.

Wenn man die Kapaunen aufsezt, daß man sie fett machen oder stopfen will, so nehme man nach Proportion, als man viel Kapaunen hat, auf zwey gute Hände voll Gerstenschrot, drey Messerspißen voll Antimonium, 3 Messerspißen voll Gummi, Salpeter und 3 Löffel voll Baumöle, dieses zusammen mit Milch angemacht, daß ein Teig daraus wird, und von demselben denn kleine länglichte Klümperchen

Hh

chen

mit Wasser so mürbe gekocht, daß man mit einem steifen Strohhalm hinein stechen kann, denn aufgelegt, daß sie abtriefen, und denn eine jede Nuß mit Megelein und Zimmet besteckt und in ein weites Zucker-Glas eingepackt, denn so kocht man einen guten Syrop von Hutzucker, läßt ihn ein wenig verschlagen, und gießt ihn denn über die Nüsse, daß sie bedeckt sind, denn läßt man sie einige Tage stehen, bis der Syrop nachläßt oder dünn wird; denn abgegossen und wieder zur gehörigen Dicke gekocht und laulich übergegossen, und solches einige mal gethan, bis der Syrop nicht mehr nachläßt oder gährt, so sind sie recht. Man muß aber allezeit, wenn man den Syrop umkocht, ein Stück frischen Zucker dazu thun, sonst hat man zuletzt zu wenig.

## Regula 2.

## Welsche Nüsse weiß einzumachen.

Man muß die Nüsse nehmen um die Zeit, wenn die Nuß sich recht völlig gefest hat, doch also, daß das Holz nicht allzu hart ist, denn alle das Grüne bis an das Weiße sauber abgeschält, in frisch Wasser gethan und einige Stunden allemal frisch Wasser gegeben, denn in frischem Wasser mürbe gekocht, gegen dem, daß sie bald mürbe sind, kann man ein wenig Alaun mit dabey thun, aber nicht lange damit kochen lassen, denn heraus und in frisch Wasser gethan und ein paar Nächte immer frisch Wasser gegeben, denn auf ein Tuch gelegt, daß sie abtrocknen, und denn in ein Glas eingepackt und Zucker