UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gegen Verfaulung in der Brust

einen Esslöffel voll Honig

gute Hausmacher vor 8 Tage abwechselt von 2 Tage

Spanischen Lavendelwein vor 1 Tage

einen Loffel gros gemischt diese

Dinge zusammen in einem glasirten Topfgen

aufkochen wenn es kocht, die seine schon gebrauchte

Leinewand so gros wie die Brust durchgezogen, schnell über

Kohlen getrocknet und darauf die Verfaulung gelegt

ein dünnes Blattgen Lauchwolle darüber, NB. alle 8 Tage

legt man ein frisches Tüchgen auf und fährt damit fort

bis die Verfaulung verschwunden ist, welches manchmal auch

auf drey Gebräuch von 3—4 Wochen geschieht.

Hier ist wohl zu bemerken dass die

Brüstlein so schnell als möglich gebraucht, und ja

nicht lange aufgelegt, auf die Brust wenn gefallen

wird.

Koch-Buch zusammen getragen
seit d. 6ten 8bre 1787

Hayn

Pudding.

88

Man nimt alle Sorten grüne Kräuter als: Spinat, Sauerampfer, Körbel, Salbey und Petersilien, Kraut, Porrée, Schnittlauch, Römisch Kohl, Blatten grüne Zwiebeln, wilden Endivien &, und falls sie zu sauer nicht sein, dann wird ein gutes Stück frische Butter frisch gemacht, die Kräuter dann gewaschen, bis sie weich sind, dann einen Löffel voll gut, feines Mehl und Rahm, Zucker, gute Muskatblüh zu geschnitten, dann Rahm lassen bis zum anrühren, dann mit süssen Rahm und Eigelb abgezogen, wie ge, wöhnlich.

Einen Pudding zu dicken und andern grünen Suppen.

Ein Milchbrod abgeschält und zu Schnitten, 1/2 Pfund Rosinen Milch dazu geschnitten, nebst einem guten Stück Zwiebackmehl dicken, damit Kalt ist 2 Eyer dazu geben, nässt, eine Serviette mit Butter geschmiert

die Masse fein gebunden, und in halb Schüss.
Schüsselchen halb voll 1/2 Pfund Kochen lassen
und die Servietta in die Terrine gelegt und
die Pasteten darüber angerichtet, dann kann
diesen Gericht auf in Speisen und Kalbs:
Rippen braten.

Englische Räuten zu grünen
Pasteten.

12. Pfunden Hauptes Mehl, 3 Pf. Kalbs
Mehl, eine gute portion Lauchen Pomeranzen
und Räuschen Kopf Blatten, 2 bis 3 Handvoll
Zitron: Kraut abgesondert Citronat Kraut
6 bis 8 welsche Zwiebeln, diese wenn sie
gewaschen und wohl abgelaufen ist, gröblich ge-
schnitten, in einen neuen Topf gethan, und in
seinen eigenen Saft mit etwas Handvoll Salz
gesprengt, dann langsam, den andern Tag in
seinem Fette gethan mit Lorbeerblätter da-
rein, mit Gemüs gelb zu gesmalzen, mit
Papier zugebunden, und in Keller gestellt. Die
Lorbeerblätter und das Salz Körner, wag-
chiebe, übrigens Masse man auf die gefalz

3) ast mit dem Backmaschen wenn wenn ihr sie macht.

Eine weiße Suppe

Ein alt Huhn recht rein gekocht, und die im Wasser ganz klein gestoßen, 3 Loth geschälte Mandeln eben falls recht klein gestoßen, N: 1½ milchig: die Brosame, damit mehr etwas ganze weißen Brot in eine Tasse gethan, auch klein geschnitt und mit so viel Mandeln ½ Pfund Rahm lassen, die auch die Hühnerbrühe geschlagen, über gestoßen Brod Schnitten gegossen, und so noch wohl ziehen lassen.

Kalb Brühe mit Milch

Die Knochen mit Salzwasser abgekocht, die Schwarte davon gethan die Schalen recht klein gestoßen aber mit Butter und weißen Brot auf dem Feuer wohl rösten lassen, damit die Butter abgezogen, Milch zu dem gestoßen Kalb Schalen gegossen, so viel weiß Brod Brosamen dazu gethan daß die Brühe wird wenn es wohl aufgekocht hat, die abermals durchgeschlagen, und über gestoßen Brod gegossen noch mit ein wenig Rahm lassen zu Tische die Schwarte oben auf die Schnitten gelegt, wo will Ihr Gnädige seine. die rechte Brühe kann man auch mit recht guter Bouillon, anstatt der Milch aber an Fast Tägen mit Fischen brühe machen, wenn Ihnen auch Fasanen Rebhühner, Schnepfen und dergleichen.

Citronen Punsch.

1/2 Pfund und 1/2 Pfund die Zuckerdose, V: Milchkaffe: das inwendige V
von einer Citrone, das Citronen Oehl Gelbe und Zimmet
noch dazu thun, kann ausfallen, schmeckt manch Mahl, man kann auf
weiß Brod Brödgen seine Väßen

Kalbfleisch Pfeffer

Man Kauft 3 ℔ Kalbs Fleisch recht weiß, man kann auch nie
klein Zerhackt also Hüfft dazu nehmen, den fängt man das eine
Haasepfeffer ohne Zwiebel und schneidet 6 gespickte Anchovis: Nabel 4 Citron
Pfeffer, wenn das Glatt gekocht hat, so fügt man wieder Mehl, und hat
Eyerdotter und Klöpfer dazu man kann auch einen Pfeffer Pudding dazu
machen wie in der Kräuter Pfeffer.

Pfeffer a-la Reine.

Man nimt 1 alt Hühn wie Vieh Kalbs: wie Vieh Rehe,
ab: Zwiebel, ab: Salz: u Citronen Saft dieses Zusammen
in einen Kessel mit Fleisch: Lo: aufgefüllt, und es lang-
sam gar kochen lassen. dan zieht man die Haut von
dem Huhn ab, nimt das Fleisch wie Man die Knochen
und Haut es wie, auch das gelbe v: in Haalgesottenen
Eyer, mit gehackt, und den Pfeffer macht ganz wie im Mörsel
die Brüh wird wie in einen Kessen: abgegossen und den
Fleischen Man nimt, Butter, Mehl, Anchovis, den die ge-
hackten Eyer dazu gethan, und durch Kochen lassen
den Pfeffer macht man Sauer wie Haasepfeffer. Auch von dem an
nicht Salz nimt wieder auf Kochen recht frisch machen aber
nicht Kochen, sonst wird er zu klein.

Pfeffer mit gefüllten Hühner.

Exzipire die Hühner das die Haut ja ganz bleibt, mache
gewöhnliche Hühner in Butter ganz Braun, wenn Brühe in Pfeffer Kessel

Man nehme das gewünschte Fleisch, samt Fetten und gesottenen und gehackten Knoblauch Pfeffer Muskatblüh und Salz, mische nun einen Eyer dran, daß die Fülle ganz linde wird Hacke auf etwas wenigen schön gewachsenen Speck und stoße ihn in die Fülle, thue die Fülle die Gänse damit und Nase sie dich zu wenn sind, in den Leiber von abgebrochene Knoblauch Pfeffer, oder beydes in kleine Fleischbrüh, lege sie dann nebst gebähtene Schnitten in die Schüssel, giesse die Brühe, nebst den Gänsen drüber dazu, garnir Knoblauch Eyer gesotte Maronen Fülle und mit den Gänsen senden, auf auf die Knoblauch Pasteten Man man damit füllen und in Butter backen, auf Man man in die Fülle, etwas gehackte Petersil und einen gedanken, Muskatnüsse, dessen thun,

Kalte Waschungen.

3. Eine Waschung mit dem Aufguß, wovon
Pulver zurück bleibt, darunter 12 Loth Pulver
Mehl damit vermischt werden. Zu dem
Aufguß Mandel oder Calibaum. Wenn
dieses zu scharf ist, gießt man den
Aufguß in vollen Becken ist,
gießt man den vermischten Mehl darein,
der Galba von 12 Eyern mit man ab Kraft
dazu gemischt, dann in vollen Becken abzu-
waschen und dann zu Pferden zu gebrauchen
Eyweiß dazu genommen, man gießt die Masse
in einen Kübel oder Schaff und läßt es
ein Tag, über Nacht stehen, dann ist
es stark genug und die Pferde
muß vor dem Einfüllen mit kalt Wasser
den Aufguß gewaschen, dann den Aufguß
mit die Masse darein gethan

(8)

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

(12)

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

13

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

150

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

(16)

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

(20

21

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

25

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

53

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

68

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gemüse mit ihren Beilagen.

Braun Kohl.

Man thut nach proportion der menge das ganze Kohl, viele geschmolzene Butter in einen Topf, wenn diese heiß ist so wirft man das Kohl ganz locker drauf in den Topf, gießt ein Glas kaltes Wasser und salzt den Topf wenn man um ein Uhr kocht, soll morgens um 8 Uhr auf gelindes Feuer gesetzt werden und so langsam schmoren bis es weich ist; eine halbe Stunde vor dem anrichten, nimmt man einige weiße Brod Wall Nuß in geschmolzene Butter gelblich, gießt einige Löffel voll gute bouillon dazu und läßt dieses mit dem Kohl noch ¼ Stunde aufkochen, so ist es fertig, man hat die Beine alle aus dem Kohl heraus genommen, so man Kohl, und statt dessen, was wie dann Speck, auf Kann man statt bouillon, jus nehmen, nur nicht zu viel, man nimmt keine Beine dann schon genug angemacht ist.

Gefüllt Weiß Kraut

Man schneidet das Kraut in kleine Viertel ab, daß es das Kraut halt dem aufsinken Brod die Blätter herausnehmen ab macht eine Lücke Man zwiebel Petersilie gehackt Kraut mischt herausnehmen in nebsdem dasselbe gewiegt

Käse gewäsch und Salz, wenn Kann auf etwas gesalzen
Gänsen, Gänsefleisch, oder Kalbsbraten, oder Kein gebratenen
Fische Junge Hühn.

Klein Gebäck mit Kasen.

Ein wenig Butter soll wenden lassen, die gewaschenen
Klein Gebäck darin gethan, ein wenig schmadinne lassen
ab die etwas Käsebäck dazu gesetzet und so wenig
Kasen lassen, aber wenn man sie anrichten will etwas
süsse Butter ein Klein wenig kein Mark und süssen Kasen
wasch dass nicht gar süsse dazu gesetzet, und nur
etwas Käsen lassen, dass das Mark gar wird, so sind sie
gut. Die gebackene Zasanen zu Kasen vid: 343.

Man wischt die Zasanen von abend zu Bad in Lauab Wasser.
wäscht sie ab andern Morgend früh und nass ein mal mit
etwas warmen wasser, schneidet sie dann auf einem Brettgen
in Lüdgen breit Rädgen heiss sie ab wenn sie trocken sind salzt
man Pfundbutter auf einen Tisch sie fein reiben thut dann
etwas Mark, Klein gestossen Zwieback, und etwas Zasanenkraut
unter dass abgekochten Zasanen dann und lässt wohl schneiden,
und giebt Essig etwas Käsebäck dran will man warm essen,
dünstet sie so kann man sie mit den Zasanen backen dünnen
machen, man kann sie auch mit etwas Essig gelben auf einen
Tisch auf den Tellen zu giessen wenn man sie gut ist, ist nichts
gut.

Gebackene Mondeln

Man nimt 2 Kalbs Zungen 4 bis 5 Gross Schalotten, ein ge-
hackt Petersilien in wasser gewäscht und wieder fein abgetrocknet, thut
so viel als 2 grosse wohl Nüss dass feste mehl so klein als möglich
ein wenig mus: Muskat ein wenig Salz, 2 ganze Eyer, wohl untereinander
gemengt, den mit dem Löffel von beyden Seiten, in Weinessig ge-
weicht, diese Mondeln gezuttert, eingebrockt, und in Pfund
Butter gebacken, zum garnieren.

Gebrühte Erbsen in Bouteillen einzumachen

Man thut sie wie gewöhnlich in Wasser mit Essig und Salz. Man wascht Bouteillen, last sie ½ Stunde kochen, und verfahrt damit wie gewöhnlich, wenn man sie brauchen will, thut wärmt man sie einmal mit kaltem Wasser, und thut nach einmal mit kalt Wasser und ½ Milch thut rumb man die Bouteillen wie gewöhnlich wohl, sie gemein, thut ein wenig Zucker an die Bouteillen last sie wieder nicht kochen, ehe die Erbsen müssen ausgekocht klein sein

Artischocken und Erbsen.

Wenn die Artischocken abgekocht und zu bereitet sind thut Butter gemeine Erbsen in etwas Butter, wenn sie anfang zu weich werden thut die Artischocken dran, und last Mehl und weich werden, thut Salz etwas gemeine Erbsen, mit einem Pfeffer Salz gewürzten Butter u muscat: Blüth in einem Topf mit Klein, seye die Stücke Artischocken darein, auf die gekochten, lasse wohl dass einander drücken dann eine Sauce sein, und thue es wieder zu denen gemeinen Erbsen, seye dann die Artischocken Stücken in eine Schüssel und gieße die Erbsen darüber an.

Artischocken gefüllt

Wenn die Artischocken wie oben sind thut man 30 oder 25 Stück Sardellen das Bitter ab, stoße sie im Mörsel klein, wenn sie klein genug sind, Pfeffer, Nägelein, Muscat oder gute viele dran, schneide dann ein Zwiebel sein auch einen bis 2 zusammen, hackt alles gar klein auf einander. Butter 2 thut dann in einen Topf das Gewürz ab, Sardellen, das Zwiebel, gewogenen thue in einen Kasserol, nahm m: Blüth in mitt einen Messer Rücken, auf gedämpft Pflaum 8 Eyer 4 dann Mehl 4 eine das weiße davon mische alles nahm Kalb Butter wohl darauf einander, so wird eine Sauce davon, dann seine wieder so viel Kalb auf gewöhnliche art ob braun sie auf und schneide sie alle Stücken, nimm in seine weiße blanchirte Kalbs milch, schneide sie gleich denen, Erbsen und thue sie mehl 2 Löffel, und Klein gemachten Petersilien in ein Kasserolle, Pfeffer ist: Salz und m: Blüth Muscat, pasire alles wohl darin 2: ein oder mehr Löffel Sauce, dass dann, so ist das Ragout fertig. Thue wieder die Artischocken mit der obigen Kalb Sauce, in warmig, als mit einem Laig belegt

Wenn der andere Teile damit gefüllt, oben darüber wieder ein kleines Tellel. Wenn der Kase genug ist mit Kümmelbutter bestrichen in ein Kochlöffel gepackt, und im ofen gebacken worden, so sind sie fertig.

Kochen Französisch Artischoken.

Nehmt Kochen, so man nicht ganz abgewaschen sind, schält sie und schneidt sie so klein wie man einen Zwiebel kleinschneidt. wäscht sie und kocht sie in Kalbfleisch ab, thut sie in ein Kasserolle thut wenn der Kalbfleisch etwas fertig, lagt ein wenig gemachte Butter etwas M: Kl: an Zucker Essig, und läßt solches ein wenig Kochen, dann schlagt 3 Eyer Dotter ab, thut nach geschnitt Essig dran, damit wohl darf nicht mehr nach ein wenig Butter gießt die Eyer M: dran, Kochen dazu, thut die Eyer dran Kochen, und rührt beständig, damit nicht zusammen Laufe kann man nach man will braune Butter darüber schmeltzen.

gebackene Kastiol oder Blumenkohl

Wenn der Kopf: gebutzt ist, so bräte ihn ab in Salzwasser darin gar ist, thue ihn den Kranz und lege ihn wenn du ihn abgetröpfelt hat braten, mache folgenden Teig. thue mehl in eine Schüssel gieße ab die Schalen mit Eyer, gute Milch oder Rahm wieder das gut ist Zeit wagen, thue Teig schwer machen darfalls nehme Schalen Milch, warme Butter, oder weißbier, rühre es wohl durcheinander schlage 2 ganze Eyer, und nach 2 Dotter seinen, salze es und thue eine gebackene M: B: dazu rühre es abermahls, setze Schmalz auf wenn es heiß ist so bäcke einen Löffel davon nehme den Teig, und wirf den Kopf: in den Teig anlege backe den den Kopf: fädigt gelbgelb in dem Schmalz so nehme ihn an, und bestreue ihn mit gebackenen Petersilien

Sauce zu diesem Kastiol.

Nehme gemachte Butter Einmal mischen Kl: gute Semmel lasse es glatt Kochen zieh 3 Eyerdotter, mehl etwas süßen Rahm dran man kann auch etwas Kl: Zucker in das Ey reiben, wenn das Ey gar ist so rühre an, als die Sauce unter den Kastiol.

Eidäpfel gebacken

Wenn sie abgeschält und gewaschen sind, so lege sie Stück-
weis in den Teig, nehme ½ Nößel Milch, 1 Eyerdotter Mehl 3 Löf-
fel so viel in einander rührt ein wenig Salz, setze Pfanne auf
wenn es heiß ist, so schütte einen Löffel voll davon unter den
Teig, wenn dieß geschmolzen ist, so werfe die Eidäpfel in
den Teig, und wenn sie recht aufgelegen haben so backe sie
in der Pfanne, bis sie mit gebackener Haut:

Weiß Kohl gefüllt.

Nehme einen guten Kraut Hänpter schneide die Mitte
recht ab wenn abgeputzt ist, Löffel das Kraut mit einem Messer
säubern und denn ab, Salz diese Blätter gesotten nehme
zweiles ganz klein, Hirn in Butter und backe wenn Zwiebeln,
Hirn andere, Käse oder Milch in eine, Tasse schlage nach gut
dünken eyer dann wenn gewiegtes Fleisch m: bl: Speck
und Klein gesotten Hirn: dann und mache alles dieses
andere, schütte in den gewiegtem Kraut nüssel voll mit
einem eine Tasse Fülle die aus gesotten Hänpter mit
lege den Deckel wieder drauf, nehme noch etliche, einen Kraut
blätter, damit die Fülle nicht heraus laufe im Kochen, und
um wendet jedes Häupt mit einem Faden Zwirn, den lege in
Butter in einen Topf, gieße gute jus oder Fleisch: Brühe zu
und lasse so lange dem Kochen bis es weich ist bei dem an
richten nehme dann übrige Fülle etwas mehr selbige mit etwas
guten Fleisch: Brühe, gieße wenn ist die Brühe wodarin es ge-
kocht worden, so dabei gelaufen hat, selbe über die Kraut
häupter, und dann sie

Gefüllten Krautgen Kücheln

Wasche die Krautgen mit ein wenig Salz in Kochend wasser, wenn
sie weich gekocht sind so Rühre sie mit frisch warme ab, nehme
4. 5 Eyerdotter in Topf, quirle es mit ½ Löffel voll wein Essig wohl durch
fahre in einem andern Topf, bouillon mit ein paar Löffel voll Mehl Essig
und Klein am dann Käse wenn dicht so gieße es an die Eyerdotter, und

gmacht ab, dass ab nicht zu sauer Saft kriegt ab an die Zu wrödn so
Eyr, Nüch abgwaschne Butter dran nehm. m: bl: that die Kuniz
wohl abgrührt sinin, lass sie dann frisch dinnen wrödn, und
rührt den an. Wünzer Von Kraben.

Macht Knab Sauce, mang Klangerschnittnan Pfeffer unter, schabt
dann die nass Haitz in die Däman, dan blanchirt die Würza in Milch
nehmt wieder heraus und passirt in Knab Butter, man Kann
sie auch offn Däman machn, wenn man unter die Sauce etwas Knab.
Butter thut, an Statt der Pfeffr, länglich Zwitzel dann Lamion
mit Kapper zwbel schaut und in Pfanz bat.

Wünz Von Kalbfleisch und dessen Nieren.

Pfannt 1½ th abgewogna Nieren ganz klain, thun 2 Eyer ein paar
Gand voll geriebna Brod dazu, thuts zu samen in einen Häfel
legt ein Nüch abgwaschne Butter einat fein Nüch, dorrt alab zu
samen macht klain, macht den Würzer dann einab Zwiebel Nüch
und Kapfen damit wie oben bei dem, Knab würzer.

Fasan Rogl und Brust

Das Fasan Braut wird wenig gesalzen aber nicht ganz braun
den Brust legt man in heiße Butter zuerst bis es gar ist, wie
den Rockfisch, ab: es wird Kopf und Fuß gezogen und in Kreuz
Stücke geschnitten, ist es gar, so nimt man die Gräten heraus, den
Fleisch nimt ein gut Stück frisch butter in Tag Braat, ist die Pfan.
nen etwas wenig mehr hinzu, macht proportion das Braat eine
½ mang dicken Rahm, nehmt 5 Eyerdotter rührt das behändig
bis es dicklich wird den Fleisch nimt das Braat, so wohl ab den
Brust hinein, macht wohl Acht manchen das die Brüst überall
fein Braat zumach den nim oben passirabl mit Butter ganz
dünn, streicht mit Kapper wieder Fleisch das Braat und Brust fein
ein und Deckels in Ofen, offn mit nehmt und ohne Feuer
geb, die Brüst wird etwas mehr: wie gewöhnlich gaar.

Schwarze Grütze

Man klopft die Grütze die man nimmt 2 ganze Schweine
fetzt müssen, kocht sie in einem Topf oder Casserole, nebst
2 bis 3 Zwiebeln etwas ganzen Pfeffer und Salz,
die in die Zwiebeln gesteckt werden, gießt Wasser
Wein und ½ Kalbfleisch daran, nebst Muskat
Lorbeerblatter, * und etwas so viel, daß man sieht
wenn die Grütze bis zu einer gute Dicke ist
so sind auch die Grütze gar, sollte dies der Fall
nicht seyn, so nimt man die Grütze heraus und läßt die
Grütze noch ein kochen, kocht die Grütze auf dem Rost
und läßt sie überlaufen, kocht sie dan, nebst der
Grütze, Wan dann man das überflüssige Fett ab,
fadet, auf ein Assiette, und gibt sie zu gebratenen Kast.

macroni Würstgen.

Man hackt Schinken, etwas weniges Kälberbraten,
Schwarzmut Knoblauch in Fleisch Leutten, sind sie weich
so thut man das gehackte feinein nebst dem, macaroni die
Nudeln in Salzwasser weich gesotten, wieder, sind lässt
alles ein wenig dämpfen, ist es wieder kalt, so wird
es in oblaten gewickelt und in Butter gebacken, als
die macaroni müssen Integral lange Nudeln, die und so
der Länge nach in die oblate gelegt, das Würstgen nicht zu dicke

Spinat mit Knabb

Man bäuft 1/4 Spinat, und sauft ihn klein, schwäd
net ihn in Butter x schält sie und hackt sie klein, haben
sie Eyer, so thut man sie bei Seite, sagt da nöt die Pfeffa
Kuchs sie in Rahm etwas auf sagt durch, und thut d
Spinat die gehackte Petersilge seinen mehl etwas go.
würz läßt aufkochen, bei anrichten, garnirt man den
Knabb Eyer drüber. x man findet Knabb ab x

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

83

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

85

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

92

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Vnilagen zu gemüss auf etwas zum aufschneiden bei Gesellschafft.

Gemelt Milchen W: Madᵉ Schmidt.

Zu 12 Milchen nimt man 1 th Schweinen Hälse und 3 Milchen, worbey, wenn die Haut abgeschälet ist, in Milch eingeweicht werden, zu diesem Komt majoran, Limian Charlotten, Negelein u Muscaten nuss Pfeffer, dieses muss alles auch fein gehackt und mit 3 Eyer wohl untereinander gemacht werden, nachdem die Milchen eingeweicht sind nim den Hälse heim, so thut man Salz und nässt sie zu, als denn werden sie in Kochend wasser gelegt, Salz, Limian und majoran hinein gethan, da müssen sie 1/4 stunde Kochen nachdem dann nim sie sie thun Butter, und wenn sie auch Kalt sind, so schneidt man sie in Schieben Dan.

Nota Carmenata

Nimm Kalb denen schlechtesten Theilen, Hirn die Haut und gräten davon, Salz sie Klein, Nebst ein wenig Petersilien, Wachholl, Pfeffer Muscata nuss und Salz, dan mit Eyer angemacht, wenn sie wenig gemacht, dass sie Kommt Carmenata daraus machen in den Darm wie die W: Klösse, dann Kochs sie nur wenig in wasser das so dass sie nicht Platzen, hernach mit wachholl gebraten und in Butter gebacken man Kann auch den Magen zu machen gar als mit einem Futter.

Gemahl Milchen mit Mandelschaum.

½ Pf Milchen 5/4 th Quartier Butter die Milchen muß aber ja keine Haut ins Butter thun, klopft in Butter gepflückte Scharlotten, auf ein Milch 1 Knoblauch Milchen, 2 Eingemüsse, 3 Knochen gerieben, etwas Basilicum, Thimian & Majoran Mandelschaum glanz pochen zupfaten, 1 Loth, ein Eßlöffel Essig Salz und Pfeffer, wenn die Scharlotten im Topf sind thut Hut man das Milchen, auf ein Milchen ein ganzes Ei, untereinander gerührt, zu letzt das Quartier Butter dieses muß nicht gröst werden wenn die fast gefällt und zu gemüst sind dann feuchtet warmes Wasser gegossen, und langsam 3/4 Stunden in Scharlotten gebacken.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

179

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

(132.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ragouts und Sossen

Eine Pfeffer En Salmi.

Die Pfeffer muß braun gar geschwärmt seyn
Dazu eine gebe oder eine Zahn: Wurzel, ein gut Stück
Pfeffer, nebst Zwiebeln ein bischen Mehl, Man nimmt
Wildes die Brühe Lösche, M: ½ Citrone den Saft, nebst
nicht gutes abgezogenes Fleisch oder Braten, Brät in
einen Topf gethan die Pfeffer zerstoßen auf eine Pfeffer
geschnitten, die Nieren, Man Trompia, und Galle im Mörser
gerieben, alles ~~zu Brät~~ nebst dem Fettmachen, dann
das Brät gethan und ein wenig Rothen Essig, dem
Durchgeschlagen, und über die Durchschnittene Pfeffer
angerichtet.

Gedämpft Kalbfleisch

Das Fleisch in Grüner Pfeffer Butter nebst ein paar
Zwiebeln etwas Mus: Mehl, und Salz dämpfen, lasse
ein wenig Mehl dann gar thun wann Mus und
gelb ist, so läßt man das Fett ablaufen thut Zitron
Saft dran, noch ein paar Zwiebeln nebst Lorb: Bl:
und etwas Basilicum und läßt Sauce bis gar ist

Hammelfleisch mit Klein Zwiebeln.

Man thut das Hammelfleisch in einen Topf: nebst ein paar
gelbe Rüben ein paar Zwiebeln, ein jedes Gebe, etwas ganze

Kapaun 4 Blätter Rosmarin, 3 Stiel Majoran und einen Stiel gutes Heu, das dieses über dem Fleisch zusammen gebt, dann mit Salzen lassen bis es braun anzieht dann wieder aufgefüllt bis es halb über das Fleisch geht und wieder Salzen lassen dann das Fleisch braun machen, und ein wenig Mehl seinen gestäubt die Sauce dann geschlagen, so eine neue Blumen Zwiebel in die Sauce wieder Salzen lassen bis sie wenig sind dann das Fleisch seinen gethan, und die Sauce mit Zu die Wieder lassen.

Kalbfleisch Braun Sauce.

Fleisch Butter in einen Topf gethan dann das Fleisch in dünne Scheiben geschnitten, dann gelegt nebst an. Zwiebeln, Lorbeer, Salz, Pfeffer, dieses ein wenig Salz und Pfeffer, so dämpfen lassen, oft umgestellt dann ein gabs zu nach und nach ab ein wenig Zugabe und lange aber sehr langsam Feuer lassen, endlich ein wenig Citrone, Saft und weniges dann, gethan, und wenn sehr das Fleisch ist angerichtet

Die Sauce an Kalbfleisch
Gießen auf Schüssel

½ Hand voll Petersilie von dünn Fleisch, halb so viel von Kalbfleisch, eine Zwiebel, 4 Pfeffer Körner, ein wenig Salz, dann dünn eine Gans Fleisch geschlagen, und fein hacken dann gegeben.

Ein Ragout

Einen übrigen Braten schön geschnitten, in eine Schüssel artig rangirt, dann Rosbeef Fragout hinzu gethan, Man nimm so viel wie Dann andres, mit Essig und Zwiebel in Reinschmalz abgr., salzes, dann Zu Salz gekocht, und über den Braten gegossen, Kalt gegessen.

Ricassée von Hühner oder Tauben nach Fr: Kuntzsch Hofmann.

Man nimt die Hühner, brosch[illegible] sie, und dämpft sie in Butter Lagt, ganze Petersilien eine ganze Zwiebel nebst ein wenig Limien, Zusamen gebunden dazu, nebst dem nöthigen Salz und etwas nüscatblüh wenn dieses gedämpft hat, so schüttet man bouillon dazu, thut etwas Sahne Mehl oben drauf und läst wieder kochen, bis die Hühner gar sind dan nimt man auf 2 Hühner 3 Eyer gelb, und klopft sie mit etwas Essig wohl unter einander, und schüttet dieses Kurz Vor dem anrichten dazu, und läst es noch ein wenig auf Kohlen es muß ein klein wenig simmern, dann ists recht.

Rindfleisch zu dämpfen.

Man nimt vom mittelsten Schwanzstück, stückt es klein und klopft mit dem Rücken des Beils und Handballen, salzt es ein wenig mehr und etwas salz, legts in einen Topf mit frischer Butter und deckt so fest zu als möglich, und läßt es 2 Stunden dünsten und zwar auf Kohlen, die nicht zu stark sind damit es nicht zu sehr schmort. Aber hat man etwas Selleri und Petersilien Laubes blätter etwas ganze Nelken und Pfeffer Körner, wenn nöthig auch etwas Salz, alles ganz zwischen ein glas Wein und etwas Fleisch Brühe dazu und läßt es so gar kochen, aber nicht zu viel Brühe zugesetzt bleiben, und die Sauce dann wie Sulze.

Klöße von Zwetschen

2 Milch brod ganz dünn Scheibig geschnitten, einen Knoppen Butter mit heiß gemacht, in weissen Kartoffeln und Klein geschnittes Zwiebel in Butter geschwämt, dann das mehlmad mit dem Löffel voll Nachdem die Butter hinzu gethan, aber wenn kann die Zwieb: in Fädern: heraus thun wenn man will und von 5 Löffel voll nicht wenn dieses alles Nachtheil hat dann thut man 5 Eyer hinzu und schlägt den Teig voll und setzt die Klöße aufs eine und wasser bis die Suppe aufgetragen ist.

Leber Knöpfe v: Zwetschen

Eine halbe Leber in Milch eingeweicht, danach gehäutet mit Fett, etwas Salz u Zwiebel, Klein gehackt danach die gehäutete Leber dazu gethan, etwas Muscat: blüth die Brosamen v: Milchbrod in Milch aber nicht zu viel, schlag aber auch Klein gehackt, und dann eine Eyer geschlagen, danach 4 Eyer Nachschlagen, die dann geschlag

Leben feinen gelben, und obenauf ½ Pfund geschlagene Butter Eigelb gemacht wie wenig Salz, Muskatblüh gestreut, 4 Löffel feinen gelben oben und unten Brüh und so gebacken.

Fisch Pfannkuchen

Man nimt Rad- Hecht oder andern Fisch, Galle solchen recht klein etwas Zwiebel, Petersilie nebst eine Ey das alles Pfeffer wieder wie zu Fülle so kann man etwas Weckmehl dazu thun, auch etwas Muscat, dann schneidt man weiß Brod Pfannkuchen Dick 2 Eyer, Zieht das Brod durch schmirt Fisch Teig mit dem Messer dünn, wirft klein Brod wieder dran, backts mit etwas Butter, und kanns mit der Teig setzen noch einmal um Ey, und backts in Schmalz Butter.

Gebackene Pudding.

½ Milchbrod, geraspelt in Milch geweicht, ¼ lb Nierenbutter zu Pfann gelassen, 6 ganze Eyer wohl mit der Butter abgerührt, die Milchbrod die nicht gar zu Brey sein lassen, nebst ¼ lb gröblich gehackten Mandeln, der abgeriebene Schale Pfannkuchen 1 Löffel Mehl gestoßen Zucker, Salz 1 Pfeffer klein würflich geschnitten Citronat, gelben Zimmt nach belieben, nebst Rosinen, Corinthen, die Form aber wenig bleiben, fein gestoßen wohl durcheinander gerührt eine Form oder Kasserolle mit Butter gerieben und Weckmehl gestreut die Masse, seine gelassen und langsam wohl eine Stunde gebacken.

Weiße Sauce zu diesem Pudding

½ Löffel Mehl feine Butter, wenig Zucker, 4 Eyer gelb, etwas ganze

Zimmt rührt das auf dem Kuchen bis es trocken wird und hält es dann warm.

Königs Tuch

Man schlägt das weiße Von Eigelben zu Schaume mit einem Backmesser ab und hat man einen Löffel länglich wie ein Ei, oben einen gebogenen, Metall- wie ein Schaum Löffel, nimmt man ab und einen Löffel Mehl von diesem macht den Metall zu und fällt den Löffel in einen Topf mit Milch, die durchdringen muß, und gießt mit einem andern Löffel etwas Von der weißen Milch oben auf den gebogenen Metall, womit der Schaum ist, so fährt man auf eine Schüssel und hebt so lange bis man genug hat ab und thut man mit Vorsicht, diesen Schaum Obenauf und durchzieht Mandeln macht eine Tunke, Von Citronen, dem Safft, Zucker, Cochenille, und wenn der auf gelinden Kohlen gekocht ist bis sie dicklich wird, so gießt man sie über den Schaum doch für die Gäste heran, und Zeigts kalt, die nasenlöcher Decke kann man auf zu Verlangen machen.

Gemahlt Kalbern a la glace

Man nimt vom Gemahlt Kalbe schält die Haut und das Fett davon Klopft ihn wohl, nimt den Rücken zu Spicken, Salz und Pfeffer reibt die Keule auf den vordern Theil, und bindet ihn mit Fäden Nagt denn den Topf wenn ihn Gemüse Butter Gelb in einen Tiefen Topf, und die Keule denen damit nicht an setzt und Thut 4 Zwiebeln, 6 Scharlotten, ein wenig Limien ein paar ganze Nelken, ½ Loth Stein ½ Maas Essig Salz ganze Pfeffer Körner? Lorbeer Blatter, Salz und etwas Pfeffer Von denen Spicken dem Kalbe, Metall noch zu thut ihn obenauf auf die Keule dann, das mögen gibt man ihm ein wenig Mehl zu Gemüse Butter ½ Pfund Mehl von dem etwas nimmt man Metall auf, setzt die Töpfe ab, bis auf etwas wenig Fett Gießt zu Kalbe wieder zu Pfeffer und Salz gelbe Fett ab und thut ein Löffel Zwiebeln, Mesquiet Cochenille thut ihn, mit etwas Mehl mehl einen nicht so dicklich auf einen Gemüse Löffel so fast, und so viel gelbe wird dann nimmt man den Braten an, den Pfeffer, und Salz die glasirte Zwiebeln, und übrige Sauce dann so.

Ein Kalb Fricandeau

Man nehme ½ ℔ Kalb Fricandeau gewogen, quäle in Milch oder Wasser ist, nehme ½ Loth gestossen Zimmt und ein Viertheil Zucker dazu, thue in die Form gelegt, und in einen Tortenofen langsam gebacken.

Braune Ragout v. Feldhühner.

Gerupfte Hühner sengen, wenn sie will anfangen gelb zu werden, thue Mark und Scharlotte, feinein gehackt und Sardellen gewässert, thue ½ Weine und ½ Fleischbrühe: thue gestäbt und wohl Kochen lassen, thue Essig geschlagen und Citron und Pomeranzen thun gelben, nehme Morcheln und Trüffeln, hat man keine so nehme wohl und so viele Kochen lassen bis der Wein gar ist, thue die Feldhühner die Brüste gar am Spieß gebraten werden, thaue gelegt und noch mit etwas Kochen lassen, wenn Sauce dick genug ist, thue Butter dazu und das Gebratene Fett in anfang mit zum rösten der Brüste braunen. Wenn Sauce die Morcheln, Trüffeln oder sie zu wässern zumal Sachen wenn sie weich sind, hat man sie, und die Fleischbrühe, lass diese selben, seye die brühe durch ein Tüchel laufen so bleibt der Sand zurück und gibt mehr Gesmack.

Kalbs Nieren

Wenn man zu 10 Eyer 12 Loth Kalbs Nieren, Kalbs Fett eben so viel gar aber ganz, die Fettaug ein Mittlern Butter schein, und 10 Eyer v:3 das gelbe und 7 ganz, etwas Fenchel reiben gleichen, etwas grob gestossen Muskaten, ein wenig gestossen Zimt und Zucker alles wohl zusammen gemischt eine Casserolle mit Butter gar Fettaug mit Butter gemischt schneide Nieren, wie dass Loben gelagt, die Masse hinein gestäbt mit einem Löffel langsam gebacken, man kann eine Nieren, seine Thun, und v. aus in den Tortenofen, oder Fricandeau dazu backen.

Fricandeau

Von einem Kalbsschlegel, wird das Fleisch säuberlich nach denen Muskeln abgeschnitten, überall die äussere Haut abgelöst und dass, und sein

gespickt die Hasen, nebst den abgelösten Gans und denn
Ricandau gemacht zusammen blanchirt oder gedämpft, braun alles mit
Mehl Roastbeef Kniesbäse, das gekocht, dann die Büse dünn rühren
Sauce passiren und ganz klein mit Salz, in einer Kasserolle
Rosmarin Kasserole, auf Kohlen klein bedeckt gedämpft bis
Braun und wie ein Gelée wird, den die Ricandau mit einen Pinsel
gelegt die Braun glasirt oben drüber gehauen, dann eine andere
Sauce von Mandeln Rosinen Staumenzopf, Capern Kalbsmilchen
und Morcheln gemacht, hat man Sauce W: i Kalbsbraten, so ist
Zeit bereit, indem die Ricandau angericht das so das sie die
Ricandau ja nicht überschwemt, damit die glasirt recht glänzend bleibt.

Bocks a-la mode

Man nimt W: mittelsten Hirschstück etwa 5 th, reibt 2 4 Stund in Essig
dan stickt dünn und dicht, nelkt in Mehl und legt in einen Tiegel. Dan
schütt 2 th Wein 1 th Wasser oder Maisbo: dran etwa einen guten Löffel,
einen mit Mehl gerührte Zwiebel einen Knopf bo: etwas Salz, nebst
Lorb: Blätt: Citr: Schib: u allerhand Gewürze, stet nun schlappend, dass
dann und Kalb zu den andern, Morgen um 7 Uhr setzt man es ab, gibt
wieder Essig und 2 4 Mund geschmelzt Butter, die setzt man ist Salz gar
so stet man Braten nimt das Fett W: der Brühe stell in einen andern
Topf, nebst geben einen Esslöffel Mehl dran, thut die Brühe
in kochen, ist dan dünn geschlagen Sauce Morgen u Zeitig, wenn
gekocht drein, wenn Hirsch und Kalb braun, ist dann gegossen, wenn das
Braun glatt gekocht hat, so ist fertig.

Gänse Sauce zum Rindfleisch

Man nimt Zitronsaft Essig, Senf, Butter, Schalotten, und 1/4 th
Sardellen, alles recht fein gehackt, und mit einen Nudelholz Pulver gema-
chen Kniesbäse angemacht den 2 Löffel W: einen halben Citron, nebst Pfeffer
Salz und Baumöle dazu gethan;

Klöse W: Gänsen die andere Art, wie sie gemacht
werden müssen

Z. nehme einen Pfund Butter, 5 Löffel Mehl mehl ne einen Pfund,
mischt glatt gemischt über das bo: geschütt Eyer: und Zwiebel. in Butter gedämpft
mit dazu thun zu gehen, wenn es Nudeln hat, dan wohl zusammen Nudeln 5 ganze
Eyer und nach dem andern thun geschlagen, dan Teig überhaupt wohl ge-
schlagen, dan in siedend Wasser, gase gekocht.

Pfundner Nudeln

Man nimt zu einer Casserole abgetrib. ½ Maas Saltaut, ½ lb gute Pfundner, ohne Rinde, ½ lb gesalz. Kalbf: und 2 bis 3 Kalbs nieren, Gallt dieses alles so klein als möglich, thu Fett man in eine Pfanne, und röstet abgetrib. ¼ lb gestoßenen Parmesan Käs darunter, und macht mit süßem Rahm, der aber schon etwas dicklich sein muß, zu einem Brei: Teig, thu wird die Casserol mit Butter gut schmiert, und mit weich gesottenen, ein centnerlichen Nudelteig in plätzgen dünn gewällgt mit dem Wellgen, so groß wie die Casser: ganz Butter, und unter auf den Boden gelegt thu von der Farce einen Löffel dick darauf streichen, wieder eben so Nudelteig und wieder Farce bis voll ist, ein plätzgen Teig muß oben zu thu oben darauf etwas feine Butter und etliche Löffel voll Rahm, dicken Rahm, thu einen eisernen Deckel mit Kohlen darauf, die Casserole: auf eine 3 füßigen eisernen Rost, gestellt, und langsam ein ½ Stunden backen und Röthen lassen, ein gewöhnlich Feuer, Röstet man dann ab einmal schon, ob einen schönbraun braun Röthet wo nicht so kann man noch gelinden süßen Rahm streichen die Casserolle und den Teig, hinein lassen, damit nicht zu trocken und nicht zu dunkt ist so muß eines und aber etwas gelblich backen, thu wird auf die Pfanne umgestürzt, und aufgetragen, warm gereicht.

Tauben a la Braise

Wenn die Tauben gerupft u ausgenommen sind, so kann die Leber ab, und blanchirt sie in Eyer wasser legt sie denn in kalt wasser wascht sie wohl aus und pikirt, so thu einen eisernen Casserolle mit Butter legt, pikirt einen Zwiebel, gelbe einen Zitronen Schnitz Muskatenblumen Lorbeer Blatt: Nelke Blatten Pfeffer einen auf den boden: thu eine Lage Tauben wieder die Pikirte, damit nun wieder so lange fortgefahren bis der Topf voll, thu so viel wohl zu gekocht mit Fleisch in Fricandeau also gerupft, oben auf Butter auf Tauben gelegt und wohl dämpfen lassen, wenn eine Zeit lang gedampft, so wird aufgemacht die Tauben heraus genommen die Sott Sauce gelaßen, und die Tauben also gebraten, man schütt sie in einen Tassen: nahm etwas wein Citronen Pfeffer etwas muscatnuß Butter in Mehlen, alles zu einer Sauce so dicht etwas wenig wie

Saam, Alle ganze Zwiebeln, die wieder beim anrichten braucht ge-
nommen werden, kommt gar ist nicht mit die Tauben auf einen Schüssel
gibst die Sauce in die Mitte, und garnirt mit Citronen, wenn Kamb
auch so N: Feldhühner machen, zu Tauben kann man auch Kalm ge-
schmälzten, essigsauren, und gebackenen Klösgen hinzu thun.

Sauce an Pfandel a artischocken

Man thut 3 bis 4 Eyerdotter in eine Casserolle mit einen Messerspitz
fein Mehl dazu macht etwas gelben, wenn Sie, nämlich nahe daran,
Kalbsbrühe recht unter einander thut man ein gut Stück Butter
dahin nahe etwas gewärmt und Salz hinzu, und rührt alles immer dazu
so lange bis es anfängt dicklich zu werden, so bald es anfangt
will zu sieden thut Zwiebeln Artischocken auch Kalt Morchen hin-
ein lasst einmal zusammen.

Saalwürst mit Citronen.

Man hält die Saalwürst halb gar legt sie in eine Casserolle gibst
Butter und Kalbsbrühe dran, macht Citronen Pfeffer und Salz darein
thut man: einen Lorbeer Blatt: einen Zwiebeln, zu-
sammen, und läst das zusammen kochen, wenn bald gar ist, so hält man
Saalwürst dran, wenn dann mit Pfeffer jedes wieder, ausser
dem Pfeffer ein wenig Zucker hinzu thun.

Saalwürst mit Zitronen Kapern a Capern

Die Saalwürst halbgar gebacken, dann in i Casserolle Butter braun ge-
macht, wenn braun dann gröst, Kalbsbrühe, u i wenig Essig
hinein gegossen Lorb: Bl: Kapernsaft ein wenig Pfeffer a Zucker
dazu gethan, alles zusammen kochen lassen, endlich legt die Würste
in die Brühe, thun zu spitzen Citronen Pfeffer, noch einen Gemüsall gegen
hinein, und lasst es dann einmahl kochen, gibt Capern i Kapern
dicken, Capern Kapern hinein, und lasst es nochmahl wenig dämpfen
so ist es gutes Essen.

Capaun gebraten mit Saadellen.

Lasst den Capaun halb gar braten lange die zu weit auf, be-
reitet den Capaun mit roher Butter, dabei Salz wird fast wenn
man findet Butter dran gibt, Wan der rohen Mehl Butter
Zitronen, ja gut es ist gut legt ihn auf eine Schüssel, gebe einen auf den Tisch
und garnirt ihn, dass alles Fett braun gibt, thut noch einen andern

143 Schmalz in einer Kuttra schäumen Zwiebeln weich v: etwas Mehl
legt sie in Milch eine Stunde oder 2, den Hasen sie ganz klein
legts sie auf die Schüssel, legt den Capaun darauf thut etwas
Essig v: Öl: giesst ein wenig aus und ein wenig Milch zu legts mit
das Schüssel auf Kohlfeuer, machts gemächlich kochen, thut endlich
alles aus dasen, wehrt einen Zwiebel und legts noch zu gedeckt lass
dämpfen, seine ausrupften Haare v: Klösse, thu: 4 Loth Salz.

Capaun mit Aepfeln. und Kastanien

Wenn der Capaun schön ist den, stellt ihn inwendig mit
Aepfeln, diese Kastanien thu: Essig, gewaschenen Butter m: Öl:
und etwas klein gestossenen Semmel, Brauns ihn und bindts zu
Brat, backts ihn gemächlich und schaus die er klaschig, ist nun der Capaun
bald gar, so zieht ihn ab, schüttet die Fett in Casserol lege Äpfel
darin nochmahlen gestossenen Semmel thu: Essig m: b: gute bouillon
und ein wenig essen Wein und lasst dass gemächlich kochen,
nicht lange damit die Äpfel nicht fast, man kann die Äpfel
wenn gebraucht hat von seinem Essen den gantzen 2 bis 3 Eyer.
Butter wohl zieht die Brühe darauf dann Äpfel wohl nicht
Cap: auf eine Schüssel zieht die Brühe darüber, garnirt ihn schön
mit denen Äpfeln, so ists fertig.

Knödlen gefüllt mit Mandelmarcipan.

Wenn ihr die Knödlen gekocht so zwacket die Haut auf der Brüst mit
löst dieselbe und schneidt das Fleisch herab so viel ihr kann kommen
darauf so nehmt einen Hollen oder Stück die Leber v: der Knödl, oder
v: einen ganzen dunklen etwas gewürzt, Salz, weissgewürzt und wenig
abgeriebenen Semmel, schlagt 2 ganze Eyer und 2 Dotter dazu mischt
alles zu einer Farce, nun schneidt eine runde Schnitte Brot
recht in die Knödl, dass so dass das Brot oben an der Haut
liegt dass Fülle die zu bereitete Farce unter das Brot, nehmt
zwischen daran und bindt es Galt Noth der Knödl, wo ihr die Farce
seinen gefasst habt, wohl zu, sticht die Knödl an Spiess und backt
sie gach, dass etwas langsam sie nicht mit Salz besprengt werden dann
nehmt geriebenen Marcipan, Dopelt viel als Mandeln, thut darunter
giesst in Nöpfel gutes Rosen dazu, rührts wohl durch einander, und lasst in

Dad auf Thun woll umgaüßet das da nicht kannst nudlich Thut
i Dütt Butter nebst etwas zuthun dran, schüttels in eine Schüssel
legst die gebratne Leber dran.

Eyer mit Paradeller graüßet

3 bis 6 Paradellen 2 Minuten in Milch gewenst Von allen Kälk
gepützt sind klein gehackt, und in seinem Mehl Mehgasa
lassen, dennen 10 bis 12 Eyer gequirlt, dazu gethan, und gesalzen
wie gemeßalen.

Eyer grün

Hackt Petersil: klein, und röst sie in Butter, thut sie in wieder in
i Schüssel nehmt Essig so viel ist dass Petersil wohl
bloßt das inwendige zu der gehackten Petersil schüttet auf die Milch
gewichte Brod mit klein gehackten Kalbs Braten dazu
rührts wohl durcheinander und füllts wieder in die ausgeblasne
Eyer Schalen, und macht die Löcher mit Teig zu, stellt Salzfass
Pfeffer dazu, und bindt sie auf 2 Hölzer, oder an einen Faden
spießt drauff in die Löcher Butter, sind sie garig, so löset sie
sie sauber ab und setzt sie auf einen Schüssel.

1 Grenade zu machen

Nehmt 5 tt Brod Kalbs: V: Hirsen, schneidt solches Scheiben weiß ganz
dünne und klopft es gemach mit Stock und schneid ihn so klein als wohl
ist Rebhühner Brüstlein, stellt damit die Kalbs: Scheiben nicht ein so Viel ist
dann braucht, dann schneidt Speck klein wie ja größer ja besser
Knorr macht eine Sauce, nehmt abermals das Kalbs: fault dünne nebst
nebst einem Salbei, oder Lavendel, wenig Petersil im mörs, Sauert, ja wieder
aus und fault es darunter, Salz und Muskat mit m: bli Lemon Saft in ein
mörser, stoßts mit abgeschabte 2 ganze Eyer u 4 Dotter, ganz klein macht
einen Ragout V: Kalbsmilch ausgenommen &. Thu nehmt i Casserolle
bestreicht sie mit Butter, belegt sie mit die Hälfte von Speck Scheiben u Zibbe,
legt nun die gespickte Kalbs: Scheiben artlich nebeneinander dann
bestreicht es mit der Sauce nicht gar i Finger dick, schlagt i Ey, und bestreichs
mit einem Pinsel die Sauce ganz glat, thuts zu der Ragout dann, so
kommt hinauf ein Papier mit Butter, dämit nicht Von der Sauce davon
so groß dass man den Ragout damit bedecken kann, endlich der Ragout
damit, dass die Sauce dann zu Augen kommt sie wird aber nicht V: selbst ab
fallen, ihr müst einen Pfannel glühend machen, und über das Papier halten, thut

das Papier den weg, und macht die Farce zusamen, wie man eine Pasteta zusamen macht, nemlich legt oben wieder N: den geschnittenen Fleisch bis es ganz zu ist den legt wieder geschnittene Brod Krämgen darüber, setzt in einen Backofen und lasst es langsam backen. wenn es genug gebacken hat so nimmt man eine Schüssel an das das etwas abgetropfte Fett, nimmt den Brod weg, so macht es eine geschnittene Pasteta.

Gemsschwein mit Mandeln und Rosinen

Nachdem du das Wildpret: wasserst sauber und schneidst mit etwas Salz zum Kochen, wenn das ist den legts auf, legts in einen Casserole schneidst abgezogene Mandeln der Länge nach, lest und wäschst Rosinen sauber, thust sie dann diese Länge und wie dann, mehr junges Gemüse: Pasalin Petersilg, wenn dieses wenigst beisamt Essig dann eine Nuss Zucker thut hinzu, und legts so Kochen, sollts zu sauer sein, so kann man noch etwas Essig dann, thun, nie zu wenig pflegen zu machen, ist zu Wasser so kommt man noch ein wenig Butter dran,

Gänse mit Sauerkraut

Wenn die Gänse sauber ausgenommen und abgewaschen sind, so Koch selbe legt sie den Gänse in Kalt wasser wasche sie ab das sie schön weiss werden, salzt sie, setzt sie in ein Topf: thut ein Nuss oder Butter dazu, lasst sie bis die Butter zergangen ist und wärmt mit wenig Mehl ein wenig dann auch Sauerkraut oder Sauerkraut ist zu Hause, drückt es ab, und legt es zu der Gänsen, thut eine Handvoll geschnittene gute Zwiebel dann auch gute Essig dran und legts so Kochen, bis sie recht weich sind, aber nehmt an platt das Fleisch ein wenig gedörrt wie Schinken, gießts mit der Brühe glatt ab thut einen Löffel Mehl darein, lasst dann, so wird es schön ab sein soll, die ist dann eine Haarlig, wenn die Gänse langsam mit Kochen lassen will, so wird es weisser als wie dann, Fleisch, und Kraut auch Zwiebel angenehmer machen.

Gänse mit Aepfel und Klösgen.

Ist Gänse die Gänse rein zum braten, klaubiert sie mit siedend warmes, lasst sie etwas wenig abkalten, den setzt sie mit warmes und Salz, zum kochen wenn Kann sie auch in einen Serviette einschlagen Kochen, so werden sie desto weisser wenn sie das sind so thut sie braun in Kalt wasser, siedend, hinzugießen 1 Pfund Aepfel in Salz wasser, mist zu das, lasst sie auch koch

Sol:146 Die Pfalan putzt sauber und macht Krabb buttan / Siehe Sol:146 / 146
Den Backnickel Klöpfe N: Kalbf: / Siehe Sol:146 / nehmt ab die Füßens
nehmt ja, tut mit Salb Krabb u Salb frisch buttan, legt die Krabb
und in Schüssel gemählte Klöße zu die Gäsens, gießt eine gute Sauce
Dran oder in Ermangelung dieser nehmt weiß gekörnt mehl und quirlt
ein so viel bräun als es nötig sind muß eine, löffel Fett daran
sauer, dann Zwiebeln gießt an die Gäsens, und laßt damit klopfen,
laßt sauer an und verfangt mit ein wenig Krabb Suppen.

Krabb auf Pfalzart kochen.

Putzt die Krabb in Salzwasser ab. schneidet die Lunge weg / die 2.
große Pfannen / denen Pfeifen abgeschnitten werden, auf die Seiten
Seite die Pfannen schneidet ein Messer Pfalan, weg, damit man Sal
Pfeffer Pfeffer den Lunge um es Pfeffer die Pfalan ab nehmt eine aber
in acht, daß sie ihr nicht abreißt um Fett ihm Rollmob es Pfannen Pfeffer
nehmen und schneidet auf beiden Seiten die Pfannen weg, so sind ab-
gekochte Krabb.

Krabb Suppen zu machen

Putzt die Pfalan Man abgekochten Krabben, sauber N: die Galle
und Man nehmen Pfeffer Klein im Mörs: legt frische Suppen zu, Pfeffer
allen dieses ein andern Theil es auch Lunge und Pfeffer Pfeffer wenn es,
mag sal, so zuweilen Pfeffer dieses ein Tuch und braucht wie es will.

Klöß N: Kalbf:

nehmt Pfeffer frisch wo Pfein gräden es Pfeffer sind, Pfeffer
zuerst Pfannen Pfeffer nehmt ein Milchmehl es wieder abgeschnitten
Brunn wischt mit m: Pfl: es Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer zu so viel nötig
ist etwa 2. nicht allen wohl dieses Pfeffer, es macht Klöß den Pfeffer
sind die Pfeffer, es braucht sie Pfeffer an Pfeffer es Pfeffer.

Hühner mit Pfeffer gebraten.

Rupft die Hühner halb gar, hackt sie Pfeffer und wäscht sie ab
den nehmt Pfeffer, schneid sie wie Pfeffer, und spickt die Hühner
wie ihr Pfeffer Pfeffer. Den legt Pfeffer in ein Pfeffer zusammen
die Hühner, legt sie Pfeffer gießt Pfeffer Pfeffer die mit Pfeffer gut
gut ist Pfeffer, wächst es und Pfeffer es Pfeffer Pfeffer, Pfeffer Pfeffer
nehmt einen guten Pfeffer Pfeffer Butter, legt Pfeffer bis die
wird den ist Pfeffer: Wenn Pfeffer auf es Pfeffer Pfeffer: Pfeffer Pfeffer
nehmen, und die Milch Pfeffer einen Pfeffer zur Pfeffer, so kommt sie bald
den Pfeffer N: / anfangen Pfeffer.

junge Hühner mit Austern

braat die Hühner ½ gar, setzt eine Pfanne mit die zur Hand, legt sie dann auf eine Zinnene Schüssel und deckt sie mit i Zinnern Teller, daß alles Dampf gehn und Hält sie zu dem in der Bratpfanne, nehmt die Hühner ganz oder zerschnitt in eine Caß: gießt zu und eine Glas gutem Wein dazu, legt etwas Salem eine paar Lorb: Blatter noch eine Handvoll Champignons und Capers dazu, Pfeffer, Muskatnuß dazu, gießt die zu der Bratpfanne auf dazu, legt so auf, und sind Schüsseln auf, so müssen sie etwas Hühnergewürzt sein, und sie aber heiß, so laß die Brühe auf den Hühnern kein Dampf kommen, und laß noch eine Butter auflösen, deckt eine andere Cas: Pfeffer dazu, daß es etwas warmen Bekommt wird.

junge Hühner mit Spargel mangeln
Kalb u Klößgen.

nehmt gesotzte und zum Kochen zu recht gemachte Hühner nehmt Eindick Wasser, und Blanchirt die Hühner und Kalb Füße in Wasser und Salz, nehmt sie heraus und Hackt sie, legt 1 Viel Butter und 2 Viel Kalb Butter in eine Caß: und passirt die Hühner in der Butter daß sie duft hätten dann gießt gute Fleischbrühe, worin gekochte gebratene Fleischknochen und einen Schöne Bund Lauch Lauch, den Pfeffer Wasser mit ein wenig Salz auf, warft die Spargel in den Topf und laß sie auf Pfannkuchen Asche, daß Blumen sie Hübsch grün, und sie weich, so schütt sie in Kalbfleischbrühe dann nimm Eidotter gar abgekochten, an die Hühner, worin man Lauch gekocht, in Fleischbrühe und Wasser wenig gekochte und in Butter zerschnitten mangeln, Kalbs: Klößgen und abgekochten Kalbsfüßen.

Hühner mit junge Lerche Kalbs u Klößgen

Die Hühner werden zugerichtet wie oben, die Lerchen siehe Kol: 70 K.

Junge Gänse mit Paradeisen gebraten

Diese werden just gemacht wie die Gänse mit Aepfeln, nur daß man an statt dieser etwa 6 bis 8 Paradeisen, d: Liebesäpfel, und Klein gehackt in den Gänsebraten läßt.

Junge Gänse mit Knödl Fülle gebraten.

Wenn die jungen Gänse gerupft und ausgenommen sind, so die Haut nur wenig zusammen ziehen, und löst selbe auf den Hals und an den Flügeln ab, macht sie etwa einen Finger lang, und die Haut band wieder an, so daß man sie nur ¼ Stunde in das warme Wasser legen, und sie wieder abwischen lassen. Dann macht Knödl Fülle (siehe Nr: 71 gefüllte Ratisse:) füllt die Gänse mit zwischen Fett und Fleisch nicht gar zu überflüssig weil binden sie am Hals mit einem Faden zu, thut sie einen angenehmen in Bratrohr warm, aber gelind wieder braun, dämpft sie im Rohr sie ganz sachte am Brod, salzt sie ein wenig, und bäumpft sie mit Knödl butter, sind sie gar, so zieht sie beim anrichten mit etwas Fleischbrühe man kann sie ab braten, bräunen auch ab Ragout, wenn man eine braune Jus Sauce, oder eine mit Kastanien und Sauli daran macht.

Gänse mit Mandeln gefüllt zu gebraten.

Diese werden just so behandelt wie die Vorigen nur mit dem Unterschied daß man sie mit ordinaire Butter Teig, und nicht mit Kolfus, und Zutaht wenn sie zu braun werden wollen, welches bei diesen Art Fülle gern geschieht, sie mit Butter Papier oder Papier binden; die Fülle macht man wie folgt. Man zieht ½ 40 Mandeln ab, hackt, ein ganz Klein thut sie nebst ein wenig in Milch geweichte Semmel in ein Gefäß schlägt 2 bis 3 Eyer dazu und rührt dieses nacheinander, nebst etwas M: Butter und 2 bis 3 Löffel voll Zucker, läßt ein Stück Frischen Butter etwas braun bähen, füllt dann die Gänse mit, und behandelt sonst wie oben

Junge Gänse zu braten.

Zerschneidt die Gänse in ¼ oder sind sie groß in ⅛ salzt sie ein Abend sie mit Zwiebel bestreuen und beyhacken sie mit ein wenig Fett und etwas gewürz, wascht sie dann so trocknet sie wieder wohl ab, dämpft sie in geschlagenen Eyern, und wälzt sie dann in Grieß oder Mehl, und backt sie rosenfarb heraus, thut sie dann anrichten mit gebackenen Schwämmen, denen zu Ehren auch anderwärts beschrieben ist.

Hühner gebacken mit Klar.

Schmalz und Salz die Hühner wie die Vorigen, macht folgende Klar machst ½ Pfeffer Limmi mild, rührst sie mit Mehl an daß sie ziemlich dick wird schlagst 3 Eyer dran, salzt sie, und rührst sie Klar fest mit ein Eß-Löffel Mehl schneidest Schmalz dünnes Leder und ein Hühner-Messer ab wascht sie in die Klar, daß sich diese allenthalben wohl anlegt, und backt sie rein aus heißem Schmalz rasch heraus.

Kalbs: mit gefülltem Salat.

Das Kalbs: wird in Butter etwas geschwädamt, und in guter Hühnerbrühe gekocht dann nimt man recht Vogelen Häuptes Salat, putzt ihn und schneidt ihn mittem entzwey, Gießt das Gekochte heraus, so viel recht ihm läßt, und läßt das übrige in reichend warmen bleiben daß so daß das nicht zu wenig wird. Das ausgelassete schneidt man klein schwädamt in Butter, wenig, schlägt 3 bis 4 Eyer dran, mehr gewiegtem Semmel m: bl: und ein wenig guten Käse und rührt es auf dem Feuer ab wenn die abgebrühte Häuptes ausgedrückt und so füllt sie mit der Fülle bindet mit einem Faden immer 2 und 2 Halbe zusammen, legts zum Kalbs: und kocht zusammen Brühen, die Sauce kann man mit gewiegtem Mehl und Butter oder mit Semmel dick machen, kann anstatt bindet man die Leber kocht, kocht die gesamten gebundenen Gekochte wieder auf reinander fallen, und gesamt das Kalbs, damit.

Kalbs Keule mit Sardellen gespickt auf Englisch.

Wascht eine Keule und backt solche über Kohlfeuer allso: mache Kohlfeuer auf ein Caff: Loch, daß es Löcher an einen Spieß, und hält ihn über Feuer beständig ihn mit Brey und Butter und kocht sie ziemlich hoch, wischt ihn herauf wieder mit Leder ab, dann macht Löcher V: dann gröbere abgezogene Sardellen, und drauf Zieht damit die Keule mit einer Spickadel wie man a la daube zu spicken pflegt, steckt immer in das Loch daß die Spickadel die etwas dick, fein eingeschnitten kocht, ein Nägleyn gleicht Butter, und oben drauf ein wenig Semmel streut dann die Keule an einen Spieß und bratt sie, aber nicht zu geschwind, so bald sie anfangt Farben zu werden so bestreicht sie mit Butter setzt eine Kohlfeuer unter, gießt etliche Löffel voll gute Fleischbrühe macht etliche Zwiebeln und Lorbeer Blätter dran, und kocht die zu der Keule sorgfältig, ihr müßt die Keule auf

ein wenig salzen, und einen mit halb Zucker und Butter bestreuten und jedes mit
mit ein gewöhnen Messer oder mast bestreichen, darauf bestreut sie eine Hände
und bleibt die ins backen darinn, wenn sie gar ist, so legt die Fisch auf die Schüssel
pfanne sindet wieder, schlagt ein paar Eyerdotter mit ein paar Löffel
Essig, und lasst dieses in die ins Feuer, rührts aber beständig, damit es nicht
zusammen gerinnt, lasst es mit einen Aufschlag an den backen
lassen von unten zu; so ists fertig.

Kalbs: Estouffade mit Capern.

Nimmt eine Kalbs Keule sackt Nägelein und Muscatenblüh
Pfeffer, ein Gericht in jedes etwas Speck den bespickt mit Mark und
ein wenig Salz, und lasst in einem Pfannen Schmalz, auf beiden Seiten braun
braten, dann würzts mit m: bl: Zwiebeln, Petersilien u Citr: Schalen, einer gute
Suppe, oder Fleisch Brühe einen glass Wein dran, lasst ganze Zwiebeln
sammt Blättern dran mit, eine Hand Voll Capern lasst so
langsam wohl zugedeckt das Fleisch und Brühe dabei bleibt, Kosten
ob es eine Fleische Brühe braucht nicht mehr an, und damits mit
Citr: Schalen. Kalbs Kopf sauer fricassirt mit gewöhnen Brühe.

Wenn der Kopf wohl Rein abgewaschen, in wasser gesotten
Wasser gar gekocht ist, so das die Knochen gern lasst davon, so nehme
sie alle heraus, wenn du ihn zu Haus gekochet hast, siehe ihm die augen
aus, reisse die Knorpeln heraus, mehr denen Zähnen, bis auf den Fleischen,
trockne schön zuerst mit Tuchen, legt dann den Kopf wieder in sein
Topf und giesse die Fleische Brühe darauf wie Haar sieden wieder darauf
das es warm bleibt, nehme 6 Eyerdotter, thue ein wenig Essig
weissmehl darein, rührts es mit einem Löffel Voll Fleischig klar ab, legt
in die Brühe darein, giesse gute Fleischbrühe und noch etwas Essig darein
wieder es mit zugden Pfeffer u m: bl:, und rührts auf dem Feuer bis es an.
fängt dick zu werden dann stosse einige Lorbeer Blätter wasche dann
das es nicht rinnt. Dann nehmet den Kopf aus der Brühe, nehme die Gurn
dasch heraus legt in einen Teller das selbe seim legt es wieder den Kopf.
giesse die Brühe allenthalben darüber das es damit ganz überzogen ist
Zu letzt hacke wänflich geschnittenen Speck und Zwiebel, den gebrühten Speck
über Kopf, bestreue ihn damit, so ist es fertig.

153. Kalb Leber mit Wein und Rosmarin

Nehme die Leber und lege sie einige Stunden in Milch Schmand und Wasser das abgesetzte in wendig schaben, stosse sie dann fein und löse sie schnell baumlich in gesalzener Butter backen stehe in Zwischen Kalb weiß und Kalb rauß gute Kleischbrüh nebst Lorbeer blatten Nelke ganze Pfeffer Körner Nelke Zwiebeln mit welchen bestickt einen Zweig Rosmarin, und etwas Basilicum, auch Sauce mit die Butter wo die Leber darinn gebacken ist und rösten Mehl gelbsch dunkel braun thue zu der Brüh und Wein, und löse es glat daran es muß dick und nicht zu dünn sein, schlage 2 oder drey eingelegte Eyer Leber die Leber darein und lasse sie noch ein wenig mit Kälbern aber nicht länger, als das man sie schält dann blut noch schaden kann! sonst wird sie hart und trocken.

Pasta zum Kindfleisch

Man nimt einen guten Heil Carlotten nebst 1/4 W Sardellen Petersil: Capern und Chalotten Petersil fein zu sammen gantz fein hacken dieses Butter in einem Topf Margarin Heil das ge hackte nebst einem Löffel Mehl Muskat Nuß Pfeffer und Salz so lange bis es dünnlich wird alsdann schüttet man Kalbs brüh darzu ein Glas voll Wein, und den Safft von einer Citrone läßt es auf das Kalbs Kind am siedenden Kessel durchschlagen, auch so aufsetzen.

Pasta zu Kinds:

Man nimt eine oder zwei Charlotten, Petersil: da: Capern ein gutes Heil, etwas Sauce auch so passirt das nebst etwas mehl in Butter als: obige 4 Wochen wenn ganz klein gehackt wenn gelblich ist, schüttet man gute Kleischbrüh zu und läßt das Kochen.

Lucas Pastete.

Die Lucas werden gewaschen, Kopf und Füsse abgeschnitten mit den nassen Kräfften die Lungen etwas zu rund gezogen, das Herz mit dem Pfriemel eingestochen die in Butter mit etwas Fett: oder Schmalz passirt, ca. die eingeweiden werden mit der Messer spitz herausgelesen den wasser die Nägen weggelassen und Fett: oder: etwas Zwiebel, und zu dem gehackten Lucas eine Klein Semmel gehackt gehackte, Fett gehackte, alles Lucas Klein gehackt, nebst etwas weissbrod Nun wird Mark sammelich genöst die Leber blut etwas gute jus und den glace damit die Pasta dann wird nun wird die Butter Teig auf ein Pastete Blatt gelegt, W: den Rand umschlagen gestrichen, die Lucas ordentlich darauf gelegt die Butter W den Lucas, unten die Farce gräuft werden oben darüber gestrichen, mit dem geschnittenen Fleck belegt, das es die Lucas nicht Decken, wieder dann den Deckel drauf wieder, dann den Deckel drauf wieder, dann den Deckel drauf wieder,

Rindfleisch gedämpft.

Recept grosse breite Scheiben von obigem Rindfleisch, bestreicht mit Salz + zwiebelweise fein: Petersil gehackte Kapern und etwas Sardell, und Scharlotte, etwas frischen Thym gehackt oder im Mörser gestossen, Lorbeer, wallth fast und Lendth Zusammen, stuft in einen weit flachen Topf, giesst Oehl und wasser drauf, nebst ein paar ganze Zwiebel etwas Salz, Lorbeer Blätter, Thymian und Rosmarin Bratwurst den Deckel mit Papier und Teig, setzts auf gelindem Feuer und lasst bey 6 Stunden lang dämpfen. bis es fast ist, dann Semmel Kalt in Scheiben geschnitten Reiben, auch Maronen in einer Pause von morgen Capern fein: Scheiben, mit beinem Mehl, oder in einer Paadellen Pfanne aufstreuen, und wieder beim anrichten die Rindfleisch abgenommen wird

Sago mit rahm. W: dem grafen Gortz.

man nimt 1/4 lb Sago zu einer Schüssel, wäscht ihn wohl in Kaltem wasser stuft ihn in frischem warmen, und lässt ihn eine Stunde auf langsamen Feuer Kochen, aber dass es nicht siedet, dann schüttet ihn auf ein Haar sieb dass das wasser alles ablaufe ist dieses geschehen, so stuft ihn nebst 1/2 maas süssen rahm und etwas Zucker und Zimmet in ein Casserol, und lasst ihn langsam Kochen bis es dick genug ist, dann nimmt ihn vom Feuer ab und rührt 3. bis 4 Eyer eins das gelbe, dazu, und dieses wohl durch einander, dann giesst es in obigen Sämigen, ist Kalt, so drückt die Sämigen um auf die Schüssel, so ist fertig, nun wird folgender Sauce dazu gegeben. man nimt 8 gelb von Eyer, und einen Schoppen süssen rahm, nebst etwas Zucker und ganzen Zimmet, wann weiss mit einander ist, so rührt manach auf dem Feuer ab, bis es dicklich wird und gibts Kalt dazu Sauce a la Suisse.

1 lb Kalbs: Schlegel wohlig geschnitten auch alle gesund wenig eins als gelbe rüben Petersig Gras: wenig auch so geschnitt etwas Zwiebel, ein blättgen Basilicum ganz wenig Estragon

etwas gantze weissen Pfeffer, etwas nägle Pfeffer, diesen
allen in Butter dämpfen, lassen, bis es schön gelb ist alsdan mit
etwas guten Ausschutz und etwas guten Brühe wie
einen Ragout aufkochen lassen, den Essig gehen lassen und
fein weiß gemacht, und durch einen aufgespannte Serviette
laufen lassen, dass sie recht klar wird

Mixed Pickling

Man nehme Rothe Rüben, Kürbis, Spinat
etwas Spargel Sardellen durcheinander, einen etwas
eingemachte Milchbrod, dazu nehme etwas
Ingwer darunter auch einen Zitronen Schaalen
in Stücken geschnitten, lange eine Serviette
in Wasser bindet die Masse hinein, und
kocht sie ½ Stund. nachher eingemacht und einen
Sardellen Sauce dazu gegeben

Recept von Frau Klosin von H Landgraf

Man nehme 1 H magern Fleisch, davon wird die Fälfte in
ganz kleine viereckte Stückgen geschnitten die andere Fälfte
in langlichte Stückgen geschnitten, dann wird die Rinde von
5 Milchbrod abgeschält dieselben in Wasser geschwenkt und
in Milch eingeweicht, sodann wird man ein Stückgen

Butter in der grösse einer faust in ein Casserol mit
etwas sehr klein geschnittenem Zwiebeln, Petersilien, Peter-
silge Schnittlauch und etwas Majoran, salze nach Belie-
ben, und rästet es etwas, wann dieses geschehen ist so
werden die Milchbrod braten abgeschält, und in die
Casserolle mit dem vierachtigen geschnittenem Speck auch
dazu gethan, diese Masse muss wieder auf dem Feuer
gestirt werden, dan rührt man 3 ganze und von 3 Eyer
dal gelbe darunter, wann die Masse kalt ist, so wird ein
kleiner Klöss gemacht ob sie saltzen, sollten sie nicht saltzen
so thut man noch eins oder 2 Salz dazu, auch thut
man noch geriebenes Milchbrod dazu wann die Masse zu
dünn seyn sollte, gekocht werden sie wie alle übrige Klöss-
me bacten werden sie in Fleischbrüh, wann sie angerichtet
sind so kannt gebratet Brod darüber, wie auch die lang
geschnittene Würger Speck, salze aber erst wann gebraten
worden sind.

P.S. Im Milchbrod wird auch ein kleines Zwiebel geschnitten und
in Butter gelb gebratet, wann der Teig fertig ist, so giesst man einen
Löffel voll Milch über das gebratte Brod, und schüttelt es ein
gemach um, damit kann auch unter die Klöss Masse.

Schinken oder Lende von der jungen Mannschaft

Wasche die Lende oder Schinken rasch, lasse sie mit Wasser mit dem Wein, Salz, feinen Gewürze, Zitronensaft, Scharlotten, Knoblauch, Nägelein, Pfirsian, Lorbeerblätter, Basilienkraut, Zimmetrinde, Zitronenschale, Pastinak, wenn dieses gebacht, so bestreue sie mit Mehl und bezieh sie mit Butter, brate sie dass sie einen schönen Saft bekommen und setze sie kochen auf den Tisch. Man kann sie auch mit einer Sauce von Trüffeln füllen.

Einen Schinken zu kochen.

Man füllt den Schinken selb mit Speck, selb mit Pastet, setzt Zwiebel, Lorbeer, Nelken u. Pfeffer mit dem Salz, lässt das Ganze sieden, u. legt den Schinken hinein.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fische

Salmen in rother Wein Sauce.

3 ℔ Salmen
1 Nüx Sallaÿ
1 Pfund: Wurzel
1 Citron
2 Zwiebel mit Näglein gespickt
Lorbeer Blätter
3/8 ℔ Reine Butter
1 1/2 Milchbrod

Das alles zusammen mehr braungeröst Mehl in einem Topf wenn der Fisch gar ist Hält man ihn heraus auf eine Schüssel, schlägt die Brühe durch und schütt sie über den Fisch.

Noch ein anderes Recept zu Salmen oder Karpfen in rother Wein Sauce

Der Fisch muß roh in die Casserole, dazu ein abgeschält Milchbrod: ein paar Zwiebeln, Lorbeer Blätter gantze Pfeffer gantze Näglein, wenn nach Belieben der Fisch

Bei einem Rebhun Hühnl man noch das Blut und etwas Brig: aber zu beiden Arten Rebhun wohl ist eins das Fleisch gar, so nimt man sie aus der Bauch und last diese recht Auskochen, schlägt sie Fenster durch und legt den Fleisch wieder hinein, und hält warm bis zum anrichten das aber zu Kochen.

Noch ein andrach Art eben dieselben Fleisch

Man nimt 4 ℔ Rehen oder Rehgen, schneidt sie recht wäscht sie ein paarmal mit Salzwasser Hühnl sie in ein Topf mit 1 Maas Wasser thun etwas ganzen Pfeffer, 2 Muscatnuß Blüth Zwiebel mit Nelken besteckt, Petersil mit wenigen Lorbeer Blätter, Zusammen gebunden, 2 gehackte Anchovis wohl zugedeckt kochen lassen, bis der Fleisch gar ist, den legt man diesen auf ein warme Schüssel, mit der Brühe dickt sie zu Hühnl 3/4 ℔ süße Butter zur Hälfte mit Mehl zu Rehen ab sie dick wird, schlägt sie den Saft den Fleisch wieder hinein, hat es nicht Salz zu sagen so schüttet man diese weg, kann man Rehgen Wein Fleisch bekommen, so ist es gut wenn man sie mit hinein thut.

Schwarze Rehgen Suppen.

---

1 ℔ schwarze Rehgen Von denen Rehen, gesäubert wohl gewaschen, und wieder recht trocken gemacht, eben nicht mehr weich Brod recht trocken ist, reibt auf dem Reibeisen, wenn 10 Loth davon ab 10 Loth Zucker, 10 ganze Eyer, schlägt solches mit einem

eine ganze Stunde, alsdann die abgetrocknete
Fische seinem, langsam unter zugiessen
alsdann die Butter (oder Casserole)
mit Butter gesammt
mit Zwiebel beschält den Zeig seinem geschnitten
langsam bacten lassen.

Kartoffeln Dressirt.

Man nimmt Mehl hübsch braun, eine große Zwiebel
eine Prise ein braune Mehl geschwärmt den Kartoffeln Wer-
schnitten und auf das Mehl gestreut, den Essig Pfeffer, Salz
ein wenig Nelken, Lorbeerblätter den Petersilie, Wenn man
gekochten, ist das Fisch groß, dann einen Essig und Zeig,
Brühe hinzu gethan, das Fischen wohl umgeschüttet, daß sich das
Mehl auf gelöset, und so schnell Brühe und Fisch gekocht bis
es das ist.

Guten Karpfen zu Kochen

Wenn der gewässerte Karpfen gut sein soll, so muß er nicht dick
weiß noch wenig gelb weiß sein, je mehr er ins Blaue, und blaulich
weiße Farbe je besser er ist, wenn man diesen Fisch wohl geschuppt
und von seinen gröbsten gesäubert hat, dann nimt man einen Fisch
ist glasirten Topf, der aber so groß sein muß daß der Fisch ganz in
Brühe leben, den andern auf dem Boden leichten Raum hat schon
wenn man gewohnt ist das 12 Uhr zu speisen den Fisch um 10 Uhr in
den Topf, setzt ihn auf ganz linden Feuer und läßt ihn ziehen nun mit
untergeschlagenen Essig, aber ja nicht Brühen läßt man ihn, wenn man ihn
anrichten will so schält man das weiße Weh so gezogen hat, alle weg
und legt ihn hinein auf die Schüssel und gibt Sauce dazu, welche man
will. Es dieser ist die Basis das, wenn der Fisch gut ist, so wird er so
Zart wie deutsche Capiteau.

Mattelotten.

Man nimt Aal, Carpfen, Hecht Barbe und andere gute
Fische, Zieht butter in die Casserolle und läßt mehl braun rösten
Thut man Zwiebel, etwas Knoblauch, Gewürz, mit einen Bouquet
Estragon, Majoran u Kümmel dazu läßt die Zwiebel halb gar werden,
alsdann gießt man ½ Wein und ½ Fleischbrühe, mit etwas Essig Pf.

Ja und lässt diese Infusion etwa eine Viertel Stunde stehen, so hält man die Kinder fein warm, und lässt solche 1/4 Stunde lang Luft warm für das Kind lege man Leib Binden darüber, über diese Leibbinden werden sodann die Kinder angekleidet

Gebärmutter Krämpfen.

Wenn die Krämpfen gestillt und aufgehoben sind, so muß man über den ganzen Leib Krämpfen, schmiert sie in Milch und lege sie eine Stunde in Bad, eine Viertel Stunde lang ab, walkt sie in Gleichmäßig, und lasse sie in wohl sieben Tagen Abstand zwei oder drei Bäder nehmen, Hernach die Kinder angekleidet und wieder zwei Tagen gemacht ist, so bade sie auf den Abstand, und verfahre da Krämpfen damit.

Cabelian mit Ausschlag.

Wenn der Kopf abgeschuppt ist, so reibe guten Kopf auf seinen, wenn Kopf so lege den abgeschuppten Leib: in den Kopf und lasse ihn noch eine wenig gelinde Köpfen wenn Klein gebadet Leben: M: Oli: d jedes dann quiol 3 Eyerdotter und eine Gemeiß Milch Butter durcheinander. Reibe den Kopf dann, rühre es und schütte es wieder zu dem Kopf wohl durch ein andere geschüttelt und wenn Es gar ist angekleidet, und mit gemein Tuch: bedeckt.

Gesicht gebadet mit Mandel Mandeltig.

Wenn das Gesicht geschuppt und gereinigt ist, so schmiert ihm Klein Krämpfen über den ganzen Leib, schmiert ihn sonst in ein paar Finger breite Milch und lege ihn eine Viertel in Bad, dann Gesicht ihn ab, walkt ihn in gleichmäßig und taucht ihn sein Gesicht in Mandelbutter. d macht einen Mandel Mandeltig/siehe Tuchen 143/ gieße ihn wenn es gestig ist in eine Schüssel lege das Gesicht Gebäht darein so bedeckt ihn mit gebadeten Tuch:

Gesicht blau geschlagen

Wischt den Gesicht unsent das Augenwinde und wischt ihn auf in Gesicht Schmeidt Milch darauf so groß und bleibt dann Kopf aber lasse Tuch auf den Tag ihn Milch mit schmeidt, damit ihn ihn damit trocken Tuch, und giebt Essig drüber, und Salz Wasser und Bad auf Kopf wenn Kopf. so waschet das Gesicht sein, und lasse ihn so zärtlich als möglich überziehen, ist es zu Tag, so setze ihn dann Tuch Hanagt Kalten Wasser drüber, und deckt ihn mit Papier

Zu, dem wenn dem Gemüse dadon geht, so wird es Pfeffer, dem Gemüse gibt die Zibebe im Kapaun, und Essig dazu auf die Tafel.

Gemüse mit Käse Sauce

Wenn die Gemüse blau abgesotten sind wie oben, so nim ein Nösel oder mehr Käse, lasse ihn zerlaufen, quirl 4 bis 5 Eyerdotter nebst einem Mascherzitz voll Käse Mehl dran den Käse dran, rühre beständig um, dass nicht zusetzen kann. Lege ein Stück Butter nebst M: Bl: dran lege das Gemüse auf die Schüssel, giess die Sauce drüber, lasse sie Kohlgarten auch durch wärmen, aber nicht sieden.

Gemüse mit Asparagus

Knipfl und Schneide einen Gemüse, schneide ihn in etwa 2 gleiche Länge Stücke, siede weisse auch Lauch wenn es sind Gemüse so, giesse solches auf den gemüsenen Gemüse, und lasse ihn so eine Weile liegen, dass Gemüse wieder aus dem Wasser, wasche ihn sauber abermal eine Schüssel dick mit Butter, Semmel M: Bl: und Salz dran, und lege den Gemüse Gemüse dann, setze die Schüssel auf einen Topf Kohlen damit der nicht anbrenne Schüssel dann lege ein paar gantze Zwiebeln dran, nebst etwas Salz, und lasse so ein wenig dämpfen, nebst ein wenig weiss rühren. Hernach lege Asparagus, lege selbe zum Gemüse, giesse ein wenig Wein und Bouillon dran, und lasse es gedeckt wieder 1 Weile dämpfen, wenn soll zu Tische getragen werden, thue Semmel Mehl M: Butter dran so ist es fertig. Wenn Extra gut machen will so nehme eine Couli ½ Pfd. Asparagus, eine Nuss M: gebrennte, Gemüse passe es nebst M: Bl: eine Nuss Butter in Mörsel thue sol gestossene nebst guten Bouillon in eine Tasse und lasse es mit wenig Kohlen, thue dass eine Gabel geschieden, an den gedämpften Gemüse gegossen und mache ein wenig mit Kohlen lassen, es, zu machen dass die Asparagus möglichst lange mit Kohlen müssen

Gemüse mit Kohl, Carfiol und Klösgen

Wenn das Gemüse gesotten und gereinigt ist, so schneide ihn in Stücke salze ihn und mache ihn schwarz zum Laufen ab, nehme Butter, M: Bl: Citron, Gemüse auch dazu, lege das Gemüse dann, und lasse ihn, eine Weile passiren, dass sich die Butter in das Gemüse ziehe, lege ausgebrochenen Kohl dazu, mache Klösgen M:

Gnocchi / Diese Klöße N: gebacken Gnocchi Fol: 168 / lasse diese in Fleischbr: aufkochen und thue sie auf zum Gnocchi, gieße nun gute gelée daran, setze auch Butter und lasse kochen, in zusammenkochung der gelée, kann gemeines Mehl dann N: bl: nach etl: zwiebeln, und lasse so lange kochen bis es dicklich wird.

Gnocchi mit mordlen v gebackne Klöße

Den Gnocchi geschupft gewiegen, aufgewaschen, zusammt, gesalzen, und wieder abgetrocknet v mit N: bl: fetten Speken etlich zwiebeln in Butter passirt den wirft mordlen in Fleischbrühe, lasse sie einen Sud thun damit sie den auf v lasse etwas daran an d Gnocchi kochen die mordlen müssen etliche mal aufgewärmet werden oder man muß die Fleischbrühe, damit nicht dicklich sey, kochen lassen, daß der Sud daran kommt oder zu viel bleibt, den Gnocchi die mordlen nicht gar zu klein, thue sie zum Gnocchi und mache Klöße N: selbigen [illegible] sie nie klumig mit mehl, und backe sie gold gelb, auf Fleisch thue sie auch an den Gnocchi gieße Sud daran, in zusammenkochung daran, giebt extra Mehl in Fleischbrühe v lasse daran einen dicken Klag an den Gnocchi kochen, lasse es kochen bis eine dicke Sub gar ist. N: diese und die vorige beschreibung N: Gnocchi mit Knöpfl. Lasse v Klößgen, Käsen zu salzen, mit alle d Speise Ingredienz, zu einem Teig gebraucht werden, in mehl mit Wasser in einen Mannichfalten Teig hat, in gesäumt sie gut anziehen lasse, dann kann man die Knöpfl machen, die abnehmen, v zu gen, selbst machen.

Klöße N: gebackenen Gnocchi.

N: zubereiteten Gnocchi sieht die eine Gnocchi ab die andere zieht von N: die Köpfen, überhaupt müssen alle Köpfen heraus, den Gnocchi den so gesalzen, mit eingewaschte v aufgedrückte Knoblauch N: bl: zugeben und Salz recht klein hacken für nach Verhältniß d Gnocchi, aber nicht zu fein hackt diese abermahlen dämpfen mache Weißbrod i Milch lang aufweichen Klößgen, backen sie mit weißbrod backt sie gold gelb in Speck v nehmt gute Fleischbrühe gewiegen Knoblauch, m: bl: lasse kochen, lagt die Klöße darin, so sind sie fertig.

Gnocchi Gnocchi

Nehmt mittelmäßige Gnocchi, schneidt ganz subtil, Lack und Schwarz Pfeffer, stellt mit einen Klumen Weinessig die Speise, eine zeige Brod eine weiße Citronen, Pfeffer den backenes sie mit Salz, und backt sie an einen Spieß gebunden fein sauber, bestreicht sie fleißig mit Butter und spickt unten damit die Butter und der Saft drinne bleibt. Thut machet eine Leiße Wein Citronen Pfeffer, gefaulte Sardellen, gewiegen Knoblauch, gieß wein v Sardis oder Camillen dazu, und lasse dicklich kochen, zuletzt gießt den Saft auf

169 Kochpflaumen dazu nimmt die Kerne in einen Reibeisen, daß der Saft seinen, so ist es fertig.

Gebratene Gans nach Italienischer

Man schneidet den Gans, in der Mitte am Brust durch, wie einen Kapaun, und beide Seiten kommen in 2 Finger breite Stücke mit 2 Pfirsiche Citron, etwas Lorbeer Blätter, und Salz, wenn ihr Einen Muß Knoblauch nehmen, wenn man ihr haben will so kann man ihr nicht nehmen mit Eigwalb, welches ihr in Kochbücher und Carl ihr finden.

Kochene Gans gebraten

Nehmt eine Kapaun, nicht gerupft, aber aufgemacht und rein gemacht in Küche gerichtet, und zusammen Weinessig Zwiebel gekocht, die weiche in einem Kessel mit ein paar Handvoll Salz auch Lorbeer gekocht, wenn sie Voll am kochen ist, dann diese Gans thun, die Köpfe unten die Pfeffern abschneiden die die andere Nicht die Pfeffern unterwendt so daß Pfeffern auf Pfeffern zu sitzen kommen, dann viel Man Lorbeer Einlage daß es fest übereinander wie es gemig gebraten sein, dann Fett ihr Gans, gießt ihr mit Kalten Wasser ab, und daß pariren Zwiebel so bleibt es blau, wenn nicht ihr auf einen Servietta an und gibt, essig und öhl, Pfeffer, Salz. Es muß was säuerlich

Kaapaun gebraten auf Englisch art

Zuerst einen Kapaun von 3 bis 4 tt wie den Abendessen, wenn er saubers ist, so gebrauch ihn mit Essig. Den andern folgenden Tag nehmt 1 Theil Wasser, 1 Theil Essig, Salz, nicht zu Viel Pfeffer Zwiebel in Citron, Pfeffer dann, legt Lorbeer Blätter, Kapaun etwas Basilicum und wenig ganze Nägel dazu, daß Kapaun weich werden, thut den Kopf hinein und steckt dann zieht Pfeffer ein Gänse Pfeffern wenn einen Tassenkopf groß Butter dazu, daß ihr nicht so zähfing, auch nicht so Viel einfüllen wie oben, auch ja nicht übersalzen, wenn er gar ist, so thut ihr Brot thun, daß ihr in der Brühe rotsalten, dann gebt ihr

gleich in einen Terrinen, nebst Citron auf den Tisch, Fische Tisch, fällt sich der Leimen wenn er gesotten, ist 1/4 fass.

Karpfen backen

Nehmt geschuppt und gereinigten Karpfen, nehmt die Haut und die Gräten ab, und hackt klein, die Köpfe halbt ein, setzt Butter auf Kohlen, lasst sie recht heiss werden, thut das gehackte hinein, und lasst recht heiss werden, thut ein wenig zugben, Cit: Essig und Brunel nebst reiben, nebst etlichen Löffel voll Wein und guten Bouillon oder Fleisch, und einen Handvoll Semmel Krumen lässt so mit einander stehen noch nicht zu dick gemacht so kan man noch Cit: Saft dran thun, die Köpfe backt man, und ziert die Backen damit.

Karpfen gebraten

Nehmt den geputzten Fisch schneidet ihn auf dem Rücken bis zum Schwanz hinunter auf legt ihn auf einander, schneidet alle 2 Finger breit Karpfen stehen über den Fisch, NB. der Kopf muss auch gespalten seyn, den muss man ihn salzen, und so liegen lassen, wenn er gebraten werden soll, so trocknet man ihn ab, bestreicht ihn mit Butter, legt ihn auf den Rost, und backt ihn auf glühenden Kohlen Langsam, man kann gebackne Petersil: auf sonderlich Fische dazu geben. Köpfe in Kasserolle und gebacken. nehmt geriebenen Brunel mit Reif etwas wenig unter einander, schlagt 10 Eyer dran, würzt mit M: D: Salz, und reibt mit etlichen Macronen ein Mass NB der Teig muss nicht zu dünn damit er sich zu Klösse formiren lässt nun macht dann, und lasst sie in heisser Butter goldgelb backen, zu gleich setzt Gräten nicht auf Kohlen und wenn die gebackne Klösse, so gerne seyn den lassen sie auf, lasst sie so eine weile Kochen, dann quellt 3-4 Eyerdotter thut die mit dran den Klösse dran, rührt bis dicklich wird, und richt über die Klösse an. man

171 Man muß statt der milch Rahm nehmen, der aber ganz süß seyn muß oder ein Pfund Butter zu der milch Käuse nehmen, auch solche Nas den Kirbsaben süß machen, und zimt oder rosenwasser darzu thun.

Klöße von Käsemen Brey.

Nehmt 1 th käsichten Brey in Mörsel, daß er werde wie Butter, drückt rest klein geschnitten werden, nehmt 3 gantze Eyer ab und schlagt noch 8 bis 9 Eyerdotter dazu, stoßen nehmt gewürz und weißmehl, so viel als nöthig, daß der mit dem abgestoßenen Brey und Eyer zu einem Klößteig wird, man darf wenig Salz nehmen, nebst dem gelöschten Kalk und sie in Wasser abspülen und sie zu gewöhnlichem Schmalz geben.

Klöße oder Knöpflen, Klößen.

Nehmt die Klößen, stoßt sie, und setzt sie mit halb Wein und halb Wasser, etwas zimmet und Zucker zum Feuer, laßt sie ganz weich kochen, dann einen Durchschlag, faßt die Klößen recht klein, röst ein wenig Mehl gelb, thut nebst ein paar Eyerdotter, etwas Essig und Rosenwasser, Zucker zu dem Klößen, macht Klöße daraus bestreut sie mit rapsel Brod, und backt sie schwell, dann nehmt den Saft, setzt die Klöße darin, wann nöthig noch etwas Zucker, laßt ein wenig Kochen, und richts an.

Nudel Küchen, mit milch.

Laßt milch sieden, nehmt Nudlen seinen daß sie recht zusammen klebe, und laßt backen eine Kachen, den thut Butter in einen Tiegel, und wann sie schön ist die Nudlen seinen und laßt beede backen in der Mitte mit wenig Feuer, wenn auf beeden gebacken und los gemacht worden, ist auf einer Seite beeden, so kehrt man auf die andere Seite und macht eben so.

Grieß Nudlen.

Man nimt ½ th Grieß, ganz frey in milch gekocht, nebst Zucker und Zimmt, und den abgeschwenen Dotter wie Eyer

Dan $\frac{1}{4}$ H süsse Butter dann gelben und kalt werden
lassen. alsdann N: 12 Eyer das gelbe dann gespflagen und das weisse
zu einem steifen Schaum geschlagen, und auch dann gerührt.
N: 6 Löffel Eyer 8 bis 10 Klümpchen gebacken, und N:
das Gries mach eine jede Speise ganz dick
beyhand, Zusammen gewirkt und in eine Mitte Schüssel über
dünn gestrichen, und in einen mit Butter bestrichenen
Kuchenschüssel, wo man einen Rand von Papier aufsetzt,
schichtweis dann gelegt $\frac{3}{4}$ Quart mit in einen
Topf gewogen, mit 8 ganz rohe Eyer und ein Viertel Zucker
mehr einander gequirlt, und über die Eyer das ge-
schlagene
schlagene und so gleich in einen offen oder Hort: Ofen
ein Brodt Langsam gebacken, so wird in dem Löffe
Teichen und oben ein schön Couleur bekommen,
daran Kan man sie heraus nehmen, und mit Zucker an-
richten, und gleich zu Tafel geben, ist sehr gut.

Kasen Pudding.

Man nimt 1 Quart Kasen Eyer 4 $\frac{1}{2}$ Loth Mehl in ein
Reib-Schüssel
dan werden 10 Eyer ganz mit
und mit dazu geschlagen, in welchen ein wenig
mit so viel Rein Rheinisch gibt dan die abgeschabene Schale von
1 Citron, nebst 1 quirl geschossen Zucker, und ein wenig Salz
dazu gethan und so viel geschlagen, Teiges bis es fein
genug ist, solches wohl zusammen in einen Topf gequirlt
dan nimt man ein Tuch, Von dichten festen Leinwand
dieses wird in Kochend wasser ein getaucht, in ein mund

gerieben gelegt, mit Mehl bestreut, und die Eigelbe
so nach in das Fett gegossen, dann geschwind den Teig
darauf und endlich das Backpulver gethan, und
gute Pfunde starke Sahne darein gethan. Zu dem Pudding
muß man ½ Pfunde Mehle, ehe man ihn auf den Tisch
geben will auf dem Wasser gemacht werden, und
mit dem Teig in einen Windsack gelegt, damit
das Wasser ablaufe und es fest wird, sonst bricht es.
Zu Sauce nimmt man 8 Eyer das Gelbe, so viel Mehl als
man 2 mal in den Eigen Schalen Platz, nebst ½
guter weißer Wein, und rührt es so lange auf
Kohlen bis es dicklich wird.

Ein Delicates Pudding.

¾ Pfund Mehl gut gewaschen, ein ¼ Pfund
gegossen, und auf einem Brett geknetet, wenn Teig
wird man 12 Loth weiß Mehl, Wasser in etwas
Kalt mit Weinessig damit es nicht Pfannicht wird, giebt
den abgeriebene Mehl in die Kochende Milch, rührts
so lange auf dem Feuer bis der Teig so steif wird
daß der Löffel darin stehen bleibt. alsdann thut man
den Teig in eine andere Schüssel, nimt 12 Loth feine
Butter, reibt diese in den heißen Teig, und klopft ihn
dann zu Schaum. Dann nimt man 12 ~~Eyer~~ Loth weiß
seine geriebene Zucker, 8 i Ct: die abgeriebene Schale

Man 12 Eyer das gelbe, das alles auf das andere geschlagen. Auf die 12 weiße zu vielen Schnee geschlagen und dazu gerührt. Diese Eier gießt man in eine tiefe Terrine, welche zuvor in Kalt wasser rund gemacht wird, bindet sie fest zu daß so daß das Eier kann zum quellen Platz, wird es fest aufbackt, nun muß man einen großen Kessel mit warmen Wasser aufsetzen, damit es schon Koch wenn das Eier fertig ist, nun legt man den Eier gleich in das siedenden Wasser, und läßt sie. 2 Minuten beständig im Kochen bleiben, nun muß man sie oft um drehen, weil so sich gern eine Seite im Kessel legt. nach der Zeit legt man sie mit der Löffel: in einen Durchschlag, läßt es wohl ablaufen, und so sich setzt, ist dieses geschehen, so bindet man auf, schlägt die Löffel: ab nimmt sie Eyer die Schüssel auf den Durchschlag, und Reibt sie um, so vorher das untere abem Kant und be. Reibt sie mit geschnittene Mandeln &. Zu dem Kann man weißen wein und warmen rüber Zucker Zimt. Nelken und Leipziger Butter, gelben Kuchen, Zu. Letzt aber diesen mit dem Nr. Ei, und stehn sein Wasser Warmen.

Dyck Klöss

Man nimm für 1 grossen Mann, ½ ℔ Dyck Semmeln
Caidas wässerlich, und baata ½ Dyck aus und thu
die Mandl. wenn diss geschehen, den süssel man ¼ ℔
Lutter mit 4 ganzen u 4 gelben Eyern zu dasen Stück
Dyck, und Mandl Dazu macht Klöss und Rost sie
in Wasser.

Berlingas

Man nimt N: 8 Eyer das gelbe, süsst sie klain, süsst
1 ℔ gemahlnen Zucker u 1 ℔ geschmolzne Lutter da,
zu, schlägt diss alles zusammen ½ Stunde, alsdann
wird das zu Pfann geschlagne Eyerweiss auch sanft
gethan und mit etwas wenigen Mehl dick gemacht
bis es sich walgen läst, den wirft ein Semmel &
dann gemacht, und in den Fettmagt: siedend wird
gebacken.

Zwieback Dyckis.

Man nimt 8 Stück lange alte Zwieback, schneidt
sie mitten von einander, macht sie Pfannen weis in
eine Schüssel Mehl, Pfeffer, Pfeffer die nimm 3 Eyer
sachte Hand sat, und reibt auf selbige N: 1 Lot: die
Schale, thut dann ¼ ℔ Zucker, & halb Lutter lagt man
Sachte weis auf die Zwieback, nimt alsdann ¾ Quart
Kalte Milch, quirlt in selbige das gelbe N: 8 Eyer das
weiss, als zu Pfann gequirlt abermahl, giest den die
Milch und Eyer über die Zwieback, und läst es so eine gute

¼ Pfund Butter, das es wiegt, dann salzt man die Pfifferl
in 1 Essenlöffel gibt Mehl und etwas Butter das so, dass
nicht zu viel Butter mehr als oben ist, und lässt es kalten
etwas wenig Butter mehr als oben ist, und lässt es kalten
etwas wenig Salbei Pfund salzt dann die Pfifferl
in wenig andere und saugt es auf.

Kartoffel Pfeffer

1 ℔ gute abgewaschene Kartoffel, reibt sie zu Brei, nimmt
14 Eyer das gelbe, ¾ ℔ geriebenen Zucker, wenn abgeriebene
Citr: dieses alles wird eine gute Weile recht durcheinander
gerieben, alle Stund nimmt 1¼ ℔ gut geriebene Kartoffel
dazu, und wenn alles dieses recht durcheinander ist, so
stund man das wieder Tag eine Eyer zu Brei gerieben
auch dazu Macaronische Nudeln - Kartoffel.

Wenn die Nudeln gekocht ist das gewundt wird in
kalt Wasser und stellt sie über Nacht in Keller, dann nimmt
man 4 Kalbsfüss zu 2 Pfund Rindfleisch sie und kocht sie
3 Stunden mit Wasser: damit das Fett schaum zieht. Dann in
einen 2 nächtigen Topf gethan, 4 Loth geriebenen Kümmel
in ein Tuch gebunden, dazu gelegt 1 Maas Wein, 1 Maas
Wasser: dazu gegossen, etwas Salz: Pfeffer ein Stück
Knoblauch Basilicum, etwas Rosmarin d Zimmet, etwas
Majoran: wenn die Füss ½ weich gar, und kann dann
recht dazu, ist endlich die Nudeln zum Pfeffer gekocht, dann
giesst man sie ab, in einen Haufen Topf, nimmt dann Fett
ab dem Topf, saucht sie ab, legt sie in die Nudeln und

läßt ihn kochen, man thut eine Tut: ohne Noth dran
schneiden, hat er etwas gekocht, so kennt man Probieren
ob genug gesalzen ist, dann thut man den Fisch in
eine tiefe Schüssel giesst die Brühe darüber und
läßt auf Damit stehen.

Man nimmt sein Mehl, thut es in eine Casse: macht in
die Mitte ein Loch, und thut etwas kaltes Wasser, und
und rührt anfangs mit einem Löffel es mit ein wenig
Milch und Salz dünn; dann setzt man die Casse: langsam
daran, und läßt es 1/4 Stunde langsam gehen, dann schlägt
manches mit 3 Eyer wohl durcheinander; sollen der Teig
zu dünn sein, so braucht man ihn mit etwas warm
es zu dick so thut man etwas mehr Milch, daß das
es ja nicht zu dünn wird, hat man nun den Teig mit
einem hölzernen Holzernen Löffel recht durcheinander
geschlagen, dann läßt man ihn wieder 1/4 Stunde gehen
schmeckt dann eine Pastetenpfanne mit Butter, macht
dann die Mandel warm auf dem Feuer, setzt sie dann
wieder heißig in die Pfanne, damit sie nach aufgehen kann
läßt sie noch eine 1/4 Stunde stehen, dann macht man Milch
mit ein wenig Butter darauf, giesst es auf die Mandeln
und gibt mehr in den Ofen, daß sie in 10 Minuten gar
sind, dann müssen sie gleich auf die Tisch, neben eine Pastete M.
mit Gabel warm und essen.

Dampfnudeln.

Nehme zuerst ein Maß Mehl 1 Löffel voll Hefen/gute/ in ½ Maß lauter süße kaltes Milch ab, mache mit dem Maß a) Milch einen ganz festen Teig an, u laße ihn gehen. Hernach nehme 2 ganze Eyer 4 Loth frische Butter und Zucker damit ein jy nach dem andern, daß so daß die Butter nicht Klöße sondern ganz bleibt, wen nun obigen Teig genug gegangen, so thue diese abgemachte Butter (sonst nicht) hinein, und mache daraus wieder einen festen Teig/wie zu einem abgemachten Nudelteig/ schlage ihn so lange in dem Gefäß bis nicht mehr an Löffel hängen bleibt, laße ihn alsdann gehen dan laße ihn auf ein Nudelbret kalten, so mit ein wenig mehr ein Maß bestreut ist, hebe und wasche ihn mit der Hand so dick und länglich als man die Nudeln haben will backe aber nicht zu in Mehl zu tauchen Hand Klöße nicht auf und backe sie nebeneinander auf dem Nudelbret: gehen (halbes gehen ¾ Rind Schmalz dan/ und zwar an einem warmen Ort. mache in einem Tiegel: gieße Milch siedend halb so hoch als daß Rind an 1 Kaffeelöffel ist thue ein Stückgen frische Butter hinein und zucke nach beliebten Hitze die Nudeln geschwind hinein/ aber nicht aufeinander, backe sie beydes zu, wen die Milch wieder siedet, muß Eine Schmalz paarmal gießen, wende die Nudeln geschwind auf, und gieße dem siedenden Schmalz aber Dampf hinein

Wan die Milch eingekocht ist dan sind sie fertig.
Gebacken zu Essen mit die Knab buttra ab
wie die frische Buttra zu dann ordinaien Gemüsen

Knab Knödel

Nimb 30 N: Knab in Salzw: bruch sie auf, die Eyer
aufgeschlagen, die Schalen klein gehackte in buttra
gebäst, dann gerieben, die Schalen in einen ½ maas
Milch auf gekocht, worinen 6 Eyer Dotter, dan
ein wenig geschnittene Zwiebeln, Petersilien
dan Salz, Eier Schnee gekochen, dan in
Teig: gethan, aufgeschnitt, bis es farbig abgekochen,
dan es dan in ein Gesicht, wenn es mit Eyer ab
ab, ein wenig Knab buttra zug: bl:, ein wenig Salz, die
Schalen N: die Knab Schw: klein gehackt, dazu gethan
mehr einer Buttra Teig, wärm ihn auf, mache Klöse
dann die Klöse aufgeschnitten, Brod aufgeschnitten, ein ein
Zinn oder silbernen Schüssel einen Rand gemacht, die Klöse
auf die Schüssel gelegt, süßen Rahm mit 3 Eyerdotter an
gerührt, darüber gegossen mit ein wenig Knab buttra
gebacken, wenn es gar ist, die übrige Knab Schw: in Knab
buttra wenn ~~gar~~ gemacht und Zerlich darauf gelegt.

~~Knab Kl~~

Feine Pfannkuchen-Reisch

Man nimt 3/8 ℔ Reis, Roost ihn in Jus. 1/2 ℔ Pfannkuchen Mehl gesalzt 1 3/8 ℔ Parmesan Käs gerieben, 2 ganze Eyer, die alle 8 Stund nacheinander gemischt, die Form mit süß Butter bestreichen, und mit wenig Mehl bestreut schütten die Masse hinein, und bestreiche auch die oben mit süß Butter, und backen sie mit Waitzenmehl, setze dann die Form in die Backröhre, mit unten und oben Kohlen, oder backe sie im Ofen. bis gelb braun ist.

eine Pasta in ragout

die Pasta wird mit Zwetgabendan, und mit Petersilgenwurzel, Gelbrüben, Scharlotten nebst 1 Löffel Kalbsbrüh auch etwas Pfeffer und Muskatnuß gesalzt und so dann damit lassen, nach und nach einer Schal Kalbsbrühe zugegossen, wenn Pasta Mehl braun genug ist etwas Citronensaft daran gethan, und so fertig gemacht, Obsingarnirt

Das gebackene Kalbsklöser werden in die Sauce

Rinsen Sauce an Fischen

die Brüse wird von dan Rinsen abgeschält und die Rinsen nebst Brod im Mörser gestossen, dan nebst dem Fett in einen Topf gethan, nebst den Gewürzen von obigen Milchbrod verbrennen lassen, alsdan durchschlagen, wird klein Zucker und Zimmt nach Geschmack daran gethan.

Beef a la mode

das Rindfl wird gespickt wie ob in Essig gelegt wird, den Tag in Essig u Salz gewälzt, etwas Lorbeerblätter Pfeffer Salz und Nagelgen dazu gethan auch etwas Essig dran nebst Citronen Schalen, wird so mehrere Tage beitzen lassen, dan nebst einen Teil schwarz Brod, in das Sauce gesetzt wird langsam geschwädamen lassen, eine halbe Stunde vor dem Anrichten das Fett abgeschöpft, die Sauce durchgeschlagen, und Mark dann gegossen.

Sauce zu Rehen

Der Lieff wird ganz, mit Kalbsmark beygesetzt. Hierzu thut man 2 bis 3 Zwiebeln und Nelken einige Lorbeerblätter, Pfeffer Citronen Schalen und einmal Salz, last Sie lang sud und Seyer ziehen und richtet Sie auf zur Sauce wird süsse gerbstern Butter, auch Kalbsbutter mit Citronensaft gegeben.

Hirschsulzen

Das zurückgebliebene und säuberg gemachte Hirschfleisch thut man hinein in Eisigbrühe, salz etwas Pfeffer Nelken und drey gar Scharlottenzwiebeln, sud das gesudte in einer Schüssel, das gesottene Kalbfleisch 2–3 in Lichter dar rüber thut Salz Muscatennuss und ein halb gebrandt Weisbrod dazu rührt die zusammen mit 3 Hirsgelb, schlägt das weisse von 2 Eyer zu Schaum um die Masse, streicht sie auf Weisbrodschnitten, und backt sie in Butt

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Backen Küchlein.

Man nimmt einen Löffel Mostar, setzt ihn mit ½ lb Butter und einem ½ Zuber auf das Feuer, bis die Butter vergangen ist. Dann kommt ½ lb feines Mehl dazu; man rührt so lange bis sich der Teig von der Pfanne ablöst; dann läßt man ihn erkalten, schlägt nach und nach acht Eierdotter davon. Das Weiße von dem einen wird zu einem steifen Schnee geschlagen und zu der Masse gethan; dann wird ein Glas mit Mehl bestreut; die Küchlein mit einem Löffel davon setzt und in schneller Hitze gebacken.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Wie man Eier lange aufbewahren kann.

Zu einem Hundert Eier nimmt man 1 ℔ ungelöschten Kalk. Die Eier werden in ein hölzernes Gefäß gelegt. Der Kalk wird über Nacht in einem Topfgefäß mit heißem Wasser abgelöscht. Am andern Morgen wird der Kalk gerührt und so viel Wasser beigegossen, daß alles wie ein dicker Brei ist. Darauf gießt man diesen über die Eier fest. Darauf ist zu beobachten, daß man öfter mit den Eiern fährt, weil der Kalk sonst gerinnt. Dann muß wieder so viel Wasser beigegossen werden, daß die Eier mit handbreit Lauge, sonst werden sie faulig. —

Bodenwichse

Probatum est.

1 1/2 ℔ gelbes Wachs
1 ℔ Goldocker
1 ℔ Pottasche
1 ℔ arabisches Gummi
8 ℔ Orleans
6 ℔ Leim
1 Pfund Spiritus.

Das Wachs die Pottasche in 2 Maas Wasser werden miteinander so lange gekocht bis alles Wachs geschmolzen, der Orleans wird mit dem Spiritus schön abgerieben der Goldocker wird mit einem Maas Wasser abgerieben, der Leim und Gummi werden mit 2 Maas Wasser aufgelöst u. durchgeseiht die Orleansbrühe, der griebene Goldocker, die Gummi und Leimbrühe zu dem geschmolzenen Wachs unter beständigem Umrühren gegossen der ganzen Masse wieder nach 2 Maas Wasser zugegossen und gut durcheinander gerührt.

Es darf aber weder zu dünn noch zu dick sein

Kalbfleisch als Salat. (zum Anrichten)

4. Kalbfleisch von Schlegel, die unteren Hülfte wird untergelassen, mit Butter etwas anbraten, dann das Ganze muß zusammen weich gekocht werden in ein Gefäß gethan, dann Gurken nimm Hand voll Stück 4 Hühnereier, 1/2 Citrone in Scheiben geschnitten, 6 Loorbeerblätter, etwas Pfeffer, Salz, 8 Anchovis, etwas Essig, Zwiebeln und Petersilie dann Fleisch mit Brühe zu Hülfte Wasser dann Fleisch jeden Tag um.

Nach 4 Tagen wird zu dieser Brühe noch Wasser hinzugegossen bis das selbe drüber steht, dann auch Salz gestellt gekocht bis es weich ist.

Es wird nun das Fleisch in der Brühe erkalten gemacht das selbe in dünne Scheiben geschnitten, Gurken auch mit 1/4 Hoffan Essig und Pfeffer darüber gegossen in Capern darüber gestreut.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Seifen Recepte

Zu einem Pud Seifen von 30 ℔ Fett, nimt man 5. bis 6 maas gute Asche, begießt sie mit Wasser, und läßt sie mit dem beygießen Wasser durch einander mengen, bis sie so fressig ist, daß man einen Ball darin machen kan, den drückt man sie auf einen Haufen, macht mitten in den Haufen ein Loch, thut einen Maas ungelöschten Kalk seinen dritten theil eines auf ein Pud ein halb seinen Maas Asche dazu, macht sie über dem Kalk zusammen, daß man rings da von gehen kan, daß die Asche, die ab bei auflösung des Kalks in das Asche gibt, eine weiche mit Asche zu machen werden, ist nun die Runde um, den einen ganz allen woll daß einander, thut es in einen Kessel heiß, nachdem man es so ein wenig Wasser mehr seinen gethan hat, läßt es so fest zusammen als man kan, schüttet noch gut dünnen Wasser darauf, und läßt die Lauge, langsam abtropfen, sie muß aber so stark seyn daß sie ein Ei trägt, als dan thut man 30 ℔ Fett in einen Kessel thut 6. bis 7 Eymer von der Lauge dazu, läßt 6 Stunden unaufhörlich kochen, als thut man einen dritten Balg und Wan 3 bis 4 ℔ Salz seinen, daß muß man sich bei dem Salzen, wenn das Salz gut ist versehen, daß man nicht einmal

nicht zu Viel seinen Hut, aber läßt man die Mayke und
nicht Kinder Kacken, wenn sich die Köpfe ganz W: das Langs
geschneiden hat, so schägt man ab in die Haare zusammen
kommen, wenn ab abgenommen ist, so schneidt man sie
in Ruhe, und strahlt sie langsame.

Salate und Compotes zu assietten

für Rauh Salat!

Man nimt den Kopf Kraut, halbirt und wäscht
ab schneidet, und hackt ab, thut dann man das
waschen, nicht aus das nichts darinn bleibt, dann
wascht man ein Milchbrod in einen Topf mit
Salz ein Nüsel Essig, eine Zwiebel und Kapern
und dann abgehackten Kraut, macht klein Löch in
in eine Schüssel und dann Essig und etwas süss
gemachten Butter, thut Salz wenn so viel Essig
darein, als nöthig ist damit es Zusammen bleibt
wenigstens 4 oder 5 mal thut man Butter in
die Tortenpfanne oder in eine Kasserole wenn
die recht heiss ist, so thut man den Essig darein
und lässt es mit unten und oben darin kochen,
bis es braun ist, dann ists fertig.

Gefüllte Citronen

Nim Zu 10 Citronen 1 ℔ Zucker 1 ℔ Mandeln 7 ganze
Eyer, 3 Eyerweiss 1/4 ℔ Citronat, schneide von denen Citronen
ein Deckgen ab, schabe die Schalen inwendig so dünn als
dass man dass gelbe kann, siede die Schalen in Regen
wasser, bis sie weich sind, lege sie hernach in kaltes Wasser und
trockne sie wieder ab, stosse abermahl die Mandeln klein

Kuchen zu mit dem Eyer wird an, wird die Citronat auf
den Kuchen, thue es dazu nach dem Zucker, auch etwas Mehl
dem Citronat, macht oben Knöpfe das Pulver mit
dem Mehl wenig, und Pulver es in die Citronat, macht mit Eyer
Butter, oder Schmalz Butter oder Coffe oder wenig Milch
dünne ist nicht gut. Kaffe Törtgen

1½ Pfunde guten feinen Kaffe Zucker nach gut dünken ½ Pfund
ganz gemahlen, mit dem Kaffe mit Kaffe Cassen bis auf 1 Pfunde, so
mit nach dem Zucker nimmt, last den Kaffe Mehl allen No 6 Eyer
das gelbe in den Kaffe gemischt, wenn man will mit Rosen Wasser
mit auf, nimm guten Schmalz Butter gemacht in die Formgen, die mit
Butter und gebacken.

Gefüllte Aepfel.

Wenn die Aepfel klein so schneide oben mit Messer davon
Deckel die Aepfel und pulle die Kerne aus, dass die nicht beschä-
digt werden Aepfel, Gebe andere Aepfel klein dünne die
mit wenig in Butter, thue gebackene gesalzene Mandel, Citron, gesalz-
ne Pistatien, Klein rosinen, oder an deren statt auf dem gebackenen
gebackenen, Citronat und Pulver 4 Lth: gesalz auf pankmanzen
gesalz, Klein gehackt Zucker wenig die alles mit Zucker und Zimmet
wohl mit einander, Kaffe es mit etwas gebe, thue Pulle
es in die ausgehöhlte Aepfel, schütte thun etwas Butter und
Wein nimm oben etwas Citronen den Saft, Pulver Zucker und
gantzen Zimmet auf Kuchen, wenn Kaffe so setzt die Aepfel
hinein Cappe die weiß Kaffen oben wohl zu machen dass die nicht
Kaffe thue die Deckel auf die Aepfel, stecke Cappe in den Deckel
noch mit Kaffen bis ganz zu, und gehe den Deckel mit Eyer Butter

Aufbau Dieses gut

Man nimt 3 bis 4 Pfund Milch: nachdem die gross sind schneid
die dünne Scheibe, und backe sie mit Butter Milch, aber ja nicht
zu nass, nur dass man sie zu nehme sind Butter dann, wenn sie
genug gebacken haben, so machen ist Butter in Butter, wohl ab,
stäubt, diese Brod mit ganz Butter wenden last dem Rösten,

denn bleibt nun ¼ ℔ Butter aufgesetzt, wann sie Abgangen ist und wieder abgetäfelt, denn die Butter dan 7 Eyer geschlagen zu der Butter gerührt langsamer und langsamer Hand gethan, denn die 7 Eyer auch ganz zu Schaum geschlagen auch hinzu gethan nebst Zucker nach beliebe, denn in die mit Butter gerührte Sach gethan und langsam gebacken. Der Teig muß gesiebt werden, bis die blasen schlägt das ganze Haus nicht mehr Rose, so bald das Schaum dazu kommt.

Abgedampfte Äpfel Mus.

Man schält die Äpfel, Abschneidt sie, schüttet ein wenig süssen Schmalz, dünne und läßt sie dämpfen (wohl) den Deckel in süsse Milch gemischt ein wenigen Zimmet als Äpfel nimmt eine Hand voll geschält e geschossene Mandeln, die wird wohl gerieben, Zimmt Zucker e Citron dazu, alles in einen Schüssel gethan, und ~~wann die Äpfel abgedämpft sind~~ 5 Eyer dazu geschlagen, ¾ Pfund gesiebt, denn die abgedämpfte Äpfel nach e nach dazu gesiebt den Schmalz in einen Abgang Abgemachten Schüssel recht fein gemacht, die Masse hinein gestürzt mit Schmalz und wohl Butter bestreut, mit oben und unten Feuer langsam gebacken.

Quidden gelée

nehmt schöne gesunde Quidden die noch nicht ganz reif sind Frucht, ist wohl ab und schneidt sie in Stücke, wegt dasselbe 6 ℔, und laßt sie in 2½ Maas Wasser Quidden bis sie wohl gekocht sind, hinaus schüttet sie auf ein Tuch Tuch und Tuchen

Schüsel wiegt 6 th Häuse / oder Fus / Hund 3 th Zucker Limon
und Kapill Zur gelée einsieden, dass Sauce muss nicht zusamen
sonst wird die gelée nicht schön klar. nun Hünd sie warm in
porcel: geschöpft. ~~Lunsten Crem~~

Mahsse mit süssen Tünkeln zu Sülzen

Man nimt kalbe Fenkeln gekt sie rein, und schneidt
sie in feiner Lüttken, dann schillet man ein Glas rothen Wein
dazu. Nun wird der Mahsse geschlagen, nicht gerührt und
Lind gemenget, und wasend er noch warm ist mit den
Fenkeln gefüllt, alsdann kann man ihn 8–10 Tage hinsam-
gen wenn er feinet

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

(204

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

205

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

206

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

2.10

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

(214.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

2.150.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

216

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

218.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

224.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

225.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

226.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

228.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

200.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

238.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

245.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

2.46.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

250.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

256

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

J. 58.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

259.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Pasteten Gelée und Saucen

Macaroni Pasteten.

Man macht nun jus von 2 ℔ Rind: wadschab nicht adrigt ist, ein Kalb Knie etwas Speck, 2 Zwiebeln, gelbe Rüben, Selleri und Petersil: Wurzel, das Rind: fleisch thut man zu diesem schneiden, und wäscht es in klein gestossen Pfeffer Nägelein Muscat, Blut und Limien nebst etwas Salz, dan thut man dem Fleisch das Gewürzel, das Rind: das Kalb Knie, und so viel oben dauf ½ ℔ rohe Schnitten in Scheiben geschnitten, legt dieses auf dem Fleisch aufgehen, bis es etwas wenig braun ist, herauf schüttet man auf gute beschnittene Fleischbrühe drauf und lässt wohl mit Salzen, wenn wenig ist, dan nimt man den Schnitz heraus hackt ihn ganz klein, dazu nimt man ½ ℔ Macaroni hackt sie in Wasser mit etwas süsser Butter aber nicht gar zu weich, lässt das Wasser in einer Schüssel ablaufen, nimt ½ ℔ Mark, ein Viertel süsse Butter eine kleine geschnittene Zwiebel, lässt es in einer Casserol Pfanne thut die Macaroni samt dem gehackten Fleisch, genau ½ ℔ geriebenen parmesan Käs, ½ ℔ Taubellen, ein wenig Salz und klein geschnittene Petersilien, hernach schüttet man dan das jus dazu, aber nicht zu viel, es darf nicht

Zu nagst, mist zu Roastas sitzt, und läßt auf dem Feuer etwas dämpfen.

Teig zu diesen Macaroni Pasteten.

Man nimt 1 ℔ Mast 3/4 ℔ Butter. Treib Eyer etwas waschen, und machst den Teig wie einen Nudel Teig, da darf aber solchen nicht gar wie zu Klainen Nudlen ausgewältzt werden, alsdenn schmiert man die Casserole mit Schmalz Butter und bestreut sie mit weißmehl, drückt dann diesen Teig in die Casserole Hut ein paar abgetrockte Tüchel oder Mordlen zu Pfeiben gschnitten, und den das Fülsel seinen schon mit Rosen Kalb sitzt den macht man einen Nudel von dem nachmahligen Teig, drückt ihn wohl hinein an und läßt backen, in einen Backofen, oder unter und oben Feuer auf einen 3 Füß, in der Mitte Feuer da nimt 3/4 Stunden backen, und wann gefallt werden bis zum anrichten.

Gelee von Kranchen.

Nehmt Kranchen, siedet sie lasch aber nicht gar zu sehr zerfoch, nehmt sitzt die Haut ab, stüb in einen Topf, und gibt Fleisch dazu, wann all eines wenig Gewürz, Blatten und Gewürz Nägl und Pfeffer alles eine Stunde, aber siedet Kranchen zum oben sagt in wen es recht ist in eine Schüssel nehmt die Brüh dann abseigen dazu, gibt die Füße drunter und lasst es gestehen.

Galerte v. Mandeln.

Nimt geschwanes Mandeln, stüt solchen in ein Nößel nicht zu fein wenig Zucker und rein gestossen Mandeln, dann und lasst es Rosen dan sitzt in einen Haarsieb, auf einen Teller, und lasst Kalt werden

Gemeine Haushalt.

abgekocht Kalbs: nehm Zucker mit dem Saft wieder, und in Butter ein wenig passiren mit m: Ol: Essig Pfeffer Klein Capern, Anchovi, N: ein paar Citronen Saft Salz einen Dotter, Muskat reife einen Zweig, siehe Johannis Haus Frauenzimm Kol: 337 Kreide Salben Gemüse Suppe auf verschiedene Art abgekochtes Kalb und Braten wie die selbe mit Ey, Sahne und Mehl abgeben Kälber, Lämmer etwa wenn Spanen grad, und diese die andere Gattung als Kalb Schöps, ein Stück ein junges Hühnlein mit einem Lindes, Stück Schinken mit etwa, Salzgurken, oder sonst gemachten Pasteten Farce ab Kapaun ein Paar Paar wilbrets Capaunen, Fasanen Hasen, Reh Kälber Hasen Lerchen auf, Hasen Ragout Pasteten auf, Hasen Ragout Pasteten auf, Hasen Ragout Pasteten auf.

Gelee auf mancherley Art zu machen

Wenn ich die Gelee, welche man Herrn Doctor Kühn 3 Pfund 4 Loth 8 Gran ich nie gerade gebraucht habe, so werden solche alle gemachte Fleisch oder Knochen mit einer Kalbsfüsse Zeit Hand ich nöthig sie eine in porcelain oder gläserne aufgehoben wollen, so müssen auf folgende Art gesotten, gesalzen, in Wasser muß ich Eyer Zucker und Salz, werden eine andere Farbe auf, und treibt schaum, so lange es auf Feuer, in Wasser porcelane gelassen Kann man allerhand Figuren, welches also gemacht wird nehmlich nehm man N: 1 Art gel: Hasen Figuren einem Model, wenn gebrauch ist und die Figuren, mit andern zu vermischt werden, wenn das Mund zur gelee abgekocht ist, so gieß auf welche die gewöhnliche Art, als es wollte, und das Fett abgenommen, oder $\frac{1}{4}$ Pf, gesiebte und Klein gestossen Citron Schalen, nicht für

nehst mit Blanc Manger Schale und etwas Zucker hinter d. Band, lost drucken niemand sehen, damit sie sehr Tuch im Haarbeutel, solches wird blanc manger genennet, und kan appetit auf Tellern, oder auf Schüsseln, sodann die gelee auf niemand gegossen werden gebraucht werden. wenn man gelee dünken will, geschieht es also. wenn sie glas oder porcelain sind und sie sollen ohne zu brechen sein, auch so taucht man sie tief in siedend wasser und legts um das Gefäß das so dass es alle Seite Man anstreicht, dann wird sie ganz heraus fallen.

Mehlspeise a la Duchesse.

Man nimt 4 Loth fein Mehl, rührt solches mit 6 Eyer und einem Löffel feinen Salz zu einem dünnen Teig und backt davon in einer Pfanne dünne omeletten so viel es ihrer gibt. Dann nimt man 30 Eyer, schneidet solche von der Mitten in weyden wenn einer Wall aufgelegt sind in 4 Theile, schneidet auch einen Carlotten mit einem Loth Mehl schüttet die Eyer worein die Austern aufgelegt worden, dazu und lässt es zu einer dicken Sauce kochen, dan wascht man die Austern schneidet und quirlt das ganze mit einen paar Eyer dotter, wenn eine schale Wasser, wird dieses Austern Ragout, ganz dünn auf die omeletten gestrichen, dan werden selbe zusammen gerollt, und in 3 Finger breite Stücke geschnitten dann wird eine runde Kuchenform Saus oder Kasserolle, mit dünnen Butter Teig belegt, die omeletten worden dann auf andern seinen rangirt, oben wird Man Butter Teig wie Deckel darauf gemacht, und es wird in einem gemäßigt Ofen eine Stunde Man dann Austern gebacken, und kann anstatt auf eine Schüssel umgestürzt. Wie dann wird Man dem belegen mit Karbutter bestreicht auf die nehmliche art Man mans in verwandlung der Austern, mit gutem Kalben Hühner Ragout oder Hachis Von geflügel &c machen.

Kalte Fasteta von Feldhühner.

Man nimt 6 Feldhühner, stückt sie mit gröbstem Pfeffer und Salz und Muskatnuß und Karlotten, marinirt sie über Nacht mit Essig, Salz und Pfeffer, nimt 1½ ℔ Kalbs- und Rindfleisch, nimt die Leber und Magen der Feldhühner und ½ ℔ magrem Schweinefleisch, hackt sie, und marinirt alles mit einer Portion feinen Karlotten etwas gemüsig und Salz, wasch Pfeffer hinunter, thut noch eine gutte Prise Spezereien darzu, thut die Feldhühner hinein oben und unten, wasch mit Farce garnirt belegt sie oben mit einigen Citronen Scheiben und dünnen Speck, thut den Deckel drauf und backt sie, wenn die Feldhühner zimlich sind 2 ½ alte oder 3. 4 Stunden, wenn Kalbs- und Rindfleisch, thut die gelée durchs Tuch und passirt das Fett, damit die Haut darinnen bleibt.

Kalbs Fleisch gelée zu obigen Pasteten

Man nimt nach Proportion 6 oder mehrere Kälbsfüß, blanchirt selbe nach dem sie gespalten worden, ab. legt dan ½ ℔ magres Schinken, 2 ℔ Kalbs- 2 ℔ Rindfleisch 4 alte Hühner einige gelbe Rüben, Zwiebeln, 1 paar Zitronen Knoblauch, Lorbeerblätter und Nägelein gespickt einige ganze Muskatnüsse und Blumen nebst einer Handvoll Salz hinzu, schüttet ½ maas Wein oder so viel Essig und so viel Essig hinzu daß die Speise drüber geht, thut noch sechs Maaß, nehmt wasser abschäumt, bis alles ein. einander fällt, thut Fleisch gesotten, abgeschüttet, ins Fleisch gesotten und

mit Zimmet gerieben, den Saft von den Gelée darzu gethan. Wann sie zu Wildpret soll, so nimt man mehr Zucker, um sie damit bequem zu Tisch zu bringen, als zu Fisch, Capaunen &. Wo Brüsten sind als Feldhühner wozu man diese Gelée brauchen will so Wasser statt des Saffts den Geschmack wie man die Sorte, wozu die Feldh: gut gemacht werden sind, wohl abgetheilt und zu der Gelée gebraucht. Wann solche geschossen wird, kocht man sie aber zu Wildpret, Capaunen &, so werden sie mit der ganzen Brühe gekocht, nach dem abschäumen, so wohl die Gelée reine den Geschmack als genugen wozu sie gebraucht soll werden.

Damben an Gelée de malaga

Man nimt einen guten Rehschlegel: desselben, weilt solchen 4 Tage in weiß Wasser ein, nimt ihn den Knochen und, schneidt hinzum allen Gesenk ab das nicht die Gemach, den legt man ihn in ein Gefäß, gießt so viel Wein darauf das sie darüber geht, und läßt ihn so neun 3 Tag stehen, den wird er schwarz gemacht, in ein Gefäß gelegt, & gelbe Rüben & Zwiebel 4 Lorb: Blätter & Zimmet, Nägelein & wilde & ganze Pfeffer, 6 geschaltene Kälberf: und 3 th Kalbs darzu gelegt, 1 Faust: malaga 1 M. Rainwein 1 q Cost. Zucker baumöl: und 2. Mayl Baumöl darzu gegossen, den Deckel Papier mit Butter bestrichen drüber gelegt einen Deckel drauf und mit Teig wohl verstrichen, ohne und unten Löcher bis zu ins Backen damit den ganz langsam 6: 7 Stunden, gahre lassen, nun läßt man halb Kalt werden, wen nun man ab Tag zu Gesenk, auf die Gemach auf eine Schüssel, setzt sie zugedeckt weg. den wird die Brühe durch ge

sind, wohl abgeschält, und wie andere gelée geklärt und
filtrirt, nun wiegt man die Schwarte vom Schinken, wenn sie
kalt ist, ab und schneid sie ganz dünn auf eine Schüssel,
garnirt sie mit der gestandenen gelée, will man sie warm geben
so kocht man die Sard ein, und macht mit gelb gestossenem
Mark eine Tunke darüb welche man etwas mit einem
Glas Malaga eine gute Würd und wenig bestandigem abschäumen
und Kochst, damit nicht das wenige Fett darinn bleibt.

Haydata N: Gänsbraten mit süsse Früchten.

Man nimt Gänse nach Marktgabe das gröste lagt solche nur
so die Galle abgenommen, 12. 14. Würden, in Milch, dan wohl
abgetrocknet und die Galle abgenommen, einige Tagen warm
mit 1 th süssen Oehl ganz fein gesalbt, oder Wirkwasch ge-
schabt, und mit ein paar gehackten Zwiebeln, etwas feine Charlott,
ein wenig Gewürz, welches man Pfeffer in Butter ein wenig auf
dem Feuer gedrieb hat, und halb wieder kalt worden, lassen
alles durch einander gemischt, dan nimt 1 th süsse Zwiebeln
waschet und schält solche auch schneiden, ganz dünn ab schneid sie in 4
Theil passirt sie etwas in prov: Oehl, auf dem Feuer und lagt
sie braun zu der Sauce. Nun wird die Haydata ein oben
angesetzt, indem ein wenig Sauce, die Leber, drauf, die Zwiebeln,
dazwischen, die übrige Sauce drüber, den aber Schüssel auf mit Dünn
Teig belagt und in einem steifen offen 1 Stund gebacken, will man
sie warm geben, so kann eine ausgelas, wenn alles fett weggegan
gossen ist, eine gute Bouillon zur Sauce seinen Brod Teig mit zu-

gestoßen, gibt man sie aber Kalb, so passt eine Kalbs Fleisch
gelée dazu wie cbl: 165 zu sehen.

Käse sein gelée

Man nimt 6 Kälbene füße, zerhackt blanchirt wohl wäscht sie sauber
säubers ab, das wenden sie mit abgesotten mit 6 Quart: wasser in einen
saubern Topf gethan, und so lange gekocht bis sie ganz zer-
fallen, dan drückt eine Haarzygge gesiedt. Dan wird eine Quart:
gutes weisses Bier 4 zu Pfunden abgeschälten Citronen, wovon
man 2 die Schalen raspelt, 1/2 lb Zucker ein wenig Zimmet, ein
paar Nelken und blumen, nachdem sie Pulverisirt abgestoßen
ist dazu gethan, recht klein gerieben, und bis zu 3 Quart: mit Fleisch
den abgemacht, und wenn ein 1/2 Stund ist, gesiedt und filtrirt
wie andere gelée.

Essig d. Quitten Aufsatz

Diese werden in Zucker mit gekocht man sie rohe
wäscht man sie mit Zucker d. reiben zerschneidt lang
alle Schläft man mit Klar V: 6 Eyer, zu Schaum rührt
sie Schaum und zieht sie auf den Kopfen auf.

Candirte Pastete

Es wird 3 Eyergelb Mandel Fleisch gemacht, ganz klein
abgemalzt, und 4 rothe Rindzungen abgesotten wie ein Fuchsen
Braten geschnitten, solche in Wasser abgestoßen, werden wohl
abklopfen lassen und in süssen Rasm ein wenig gesotten also
lang sie noch saftig ist, so dan, klein Schinken Fleisches
abgeschnitten so viel als von Mandel Fleisch, und darunter ge-
riebet, par meches Käse wie man will, und muß Fleisch eine
Cass: mit Butter geschmiert, mit Mandel bestreut, Fleisch darauf

269. [illegible]

[illegible]

Man nimt, [illegible] und salbt sie nebst ¼ ℔ Butter zum Braten doch dass sie nicht zu sind werden. dan ½ [illegible] hasa unter die Milch gethan dünngesagt und dan Zuck mit angenässt unter rühren ¼ ℔ Butter kocht.

[illegible] warme Pasteten von Hünner oder Kalbfleisch.

[illegible] 3 bis 4 ℔ Kalbfl. fein geschnitten zum Fricassée oder Hünner.

Zur Sauce nimt man 1 ℔ Kalbfleisch die Adern und Haut säuber herausgeschnitten, sodann fein gehackt ¾ ℔ Speck dazu mit gehackt, Petersilien, Gewürz, [illegible] Zwiebeln, Salz, einen Stock, mit guter Fleischbrühe gekocht, 3 Eyer unter die Sauce gerührt.

Zum Tisch

2 H Most 1 Pfd Zucker 3 Eyer mit Clasen angerührt, 3 mal gut und dünn gewulgert, sodann auf das Untertheil die Farce gelegt, ein Tuch mit Fayen darauf, mit Most bestreicht die Pasteten formirt, angestrichen und gar gebacken, sonach ausgeschnitten, das Tuch Subtil, herauß, das gebackene Fricasee mit Sauce füllen, ein glat Stein und Citron nicht vergessen

Malaguen in Essig einzumachen

Die Malaguen werden halb mit gewaschen, geschält und zerschneider zu Scheiben, oder zu Stuck geschnitt, Essig darüber geschüttet, und einige Tage in den Keller gestellt alsdan kocht man ein weissen Essig mit, legt sie auf ein Tuch, damit sie abtrocknen, und erhalten, alsdan werden sie mit Näglein und Zimmet bestreut, und in neu Steinern oder gläsernen Gefäss lagenweis mit geschnittenen Zucker dicht bestreut, dan werden sie mit kalter Sauce gesetzt und conserviren sich ganz gute

Citronen Confect

12 Loth geriebene Mandeln 1 Pfd Zucker 3 Citronen mit dem Zucker abgerieben und dan ganz die Nuß dazu, alsdann mit 12 Eyergelb abgerieben, das weisse zu Schnee geschlagen und singen, dann die Form mit Zucker gestreut, mit Oblatten belegt und langsam im Ofen gebacken.

Vanille Creme

¼ Maas Rahm dazu 6 Eyergelb mit dem Saft gefolgen dann auf das Feuer gesetzt und beständig fortgerührt bis es dicklich wird, Zucker u: Vanille nach belieben.

Saure Gelée die beste

10 Kalbsfüss, 1 Kalbskopf, 3# gut mager Rindfleisch Lorbeerblätter Zwiebeln, Selleriekraut, Nägelger und Pfeffer mit Wasser 3 Eyergroßen und 1 Eyergroßen Essig beygesetzt 2 Citronen und Salz. muss gekocht bis alle Knochen weich durch sind, alsdann das Fett muss abgeschöpft das Feine durchgeseihet, Salz und dann lassen und erkalten die Eyer Kalk dazu geschlagen und oben Saure und gekocht.

Trüffel Sauce

die Trüffel werden sauber abgewaschen, und geschält. die Schalen werden zart noch mit etwas Kalbfleisch gekocht, dann die Trüffeln geschnitten, mit süsser Butter und einem Glas weissen wein noch gekocht, wasser etwas klein geschnittene Petersilie und ins Sauce dazu und an das Gericht angerichtet.

jus Bigge

wann die jus durchgeschlagen ist, so nimmt man kalt wasser ein Löffel voll Sein Mehl an und thut solches zu der jus, und läßt sie noch lange Kochen bis das Mehl recht gahr, und die Brüe dicklicht ist.

Ochsen Zisse zu Kochen

Der Ziss wird Tags vorher im Wasser gelegt gaschrieben und Tags gelegt damit er ausbleicht den folgenden Tag, wird Tags beygesetzt und wann dasselbe recht Kochend ist der Ziss seinen gahr bis er gar ist. dan mit gelassenen Butter und Klainen Cardoflen aus den Ziss gegeben

Linzer Torte

Man nimt ½ ℔ gesiebte und gestossene Mandlen, ½ ℔ gestossenen Zucker eben so viel Butter und eben so viel Mehl die Schale von einer halben Citron an Zuckersen gerieben, ein wenig gestossenen Zimet und Nagelein von 2 Eyer das gelbe von einem nur das weisse, alles dieses Zusammen mit einem Rudelbatt recht unter einander gerühret, dan die Hälfte das Teig aus ein Blech, und zu einem runden Kuchen ausgemacht und dann das Teig Gitter, und bey gelinder Hitze gebacken ist ist fertig wird das Gitter mit süssen Gelee oder sonstigen Confituren ausgefüllt, N.B. ist die Butter fett soll man weniger nehmen.

Fein Teig und Fisch zu Obstkorben

¼ ℔ Butter
¼ ℔ fein Mehl
¼ ℔ Zucker. die Hälfte zum Teig, den Rest zum Fisch

Man rührt die Butter zu Schaum, alsdann einen Kaffeelöffel Mehl und einen Kaffeelöffel Zucker scheinweise zusammen, bis das Mehl zu Ende ist, man gießt anfangs 2 Eyergelb dick fertig ist, Man rührt den Teig 2 Stunden lang, damit das Mehl recht fein wird, dann den Teig in die gefirnißte Form mit Milchbrod bestreute Form drücken darf, und die Körner haben bleiben so thut man abermal etwas Mehl dazu, alsdann thut man das Obst darauf bestreut dasselbe mit Milchbrod, backt den Kuchen abbacken, sodann wird man zum Fisch 4 bis 5 ganze Eyer schlägt ein dünnes, ~~thut 2 bis 3 Löffel voll Mehl~~ dazu nicht Zucker wird abgeriebener Citronen Schale, gießt den Fisch darüber, und backt ihn hell

Mandelkorb.

Man nimmt 1 ℔ Mandeln, welche fein gestoßen oder Erstes gerieben werden ½ ℔ fein gesiebten Zucker rührt den Zucker ½ Stunde mit 16 Eyergelb, sonach

Eyelage nehmet die Mandeln und reibet sie mit Zucker und Eyer von ½ Pfunde, schlaget das Weiße von 16 Eyer zu Schnee, und reibet es Stück an die Masse, und füllet es in eine mit Butter bestrichene Form, und backt sie langsam.

Brösser zu essen

Reinigt von schönen Weißbrod die Rinden ab, legt sie in Glaser, streuet etwas Zucker und Rosenwasser darüber, aber nicht zu viel damit das Gemüsch nicht verschwemmt, nimt ½ Maas Wein essig ½ ℔ Zucker, Coriander gestossen und Fenchel Honig ab, lasse es kalt werden, schüttet es über die Brösser, und verbindet sie mit einer Glase.

Gute Lebkuchen

Schlage das weiße und gelbe von 6 Eyer recht durcheinander thue ½ ℔ Mehl ½ ℔ gestossenen Zucker ½ ℔ gestossenen ~~Zucker~~ Zucker 2 Löffel voll gute Hefen und etwas Muscatnuß dazu mache einen Teig daraus, forme die Lebkuchen, lasse sie ein wenig gehen und backe sie bey mittelmäßigen Feuer

Krüssen muss

6 Lb mostgrüdige süsse Krüssen 3 Lb Zucker abzäubern
2 Lb Zucker eine ewerig Citronenschale, das ganze wird
gekocht wie Zwetschenmus.

Krem Crem mit Vanille

In einem Schoppen Milch wird man 4 Eyer und nur
die Dotter 20 Löffelgen voll Mehl rüret das Mehl mit etwas
Milch glatt, schlägt nach und nach das Gelbe der Eyer drun
ter, schüttet dann den Rest der Milch dazu rüret etwas Zucker da
von und etwas Vanille, setzt alsdann die Masse auf ein
gelindes Feuer, und rüret sie beständig, damit sie zu
einem ganz dünnen Brei wird, wenn sie die gehörige
Dicke hat wird man sie vom Feuer und rüret sie
noch einige Minuten. Das weisse der Eyer wird
zu Schnee geschlagen, und wenn er steif ist etwas Zucker
darunter gerührt, hergegen 10 Minuten ehe die Speise
aus dem Ofen kömt thut man den Schnee auf die Crem
bestreut ihn mit etwas gestossenen Mandeln und viel
Zucker, und thut ihn in den Ofen, damit der Schnee
eine bräunliche Farbe bekomt. Wenn man den Schnee
mit einem Löffel voll Himbeeren Gelee schlägt bekomt er
eine schöne Farbe, und erhält einen guten Geschmack.

Göttingen Pumpelart- Würste zu machen

7 bis 9 ℔. Schweinefleisch vorgenommen, wohl fett, wozu die vordern Schinken am besten sind. 3 ℔ vorgenommen zum Rindfleisch von Schweinen, 3 Loth Pfeffer, 3 Quint Muskatennüss 1 Loth Muskatenblüthe 1 Loth von der besten feinen Nägelchen. Die 3 letzten Stücke klein gestossen, das Vorige gesund grob gestossen. 1/2 Loth zum Pfeffer zum Wurst 9, bis 12 Loth Salz nach Belieben ist, gestossen und klein gestossen, 3 Loth Salpeter klein gestossen. Dieses Gewürz wohl untereinander gemischt, und wenn das Fleisch recht klein gehackt worden, vermengt und gekuntet, als dann in ~~grosse Rinds Därme~~ kleine Kalbsdärme ~~gestopft~~ ganz fest gestopft, dann noch in den

Lässt alb eine Kunst zu bewerkstelligen. Man kann auch die ganze Masse, bis auf den andern Tag stehen lassen, weshalb auch diejenigen kundten dann füllen.

Feiner Pudding

½ ℔ Rindsmark 12 Loth feines Mehl 6 Eyer dieses wird zusammen fein gehackt, sodann 5 Milchbrod auf dem Reibeisen gerieben 3 ganze fein dazu gehackte auch unter einander gerührt, die Eyer mit Butter gestürzt und eine Viertel Milch, sodann eine süsse oder saure Sauce dazu gegeben.

2.78.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Politur.

2 Lth: gelbes Wachs
2 Lth: Colophonium
2 ℔ spanischer Terpentin
1 ℔ mastique Firniss
½ ℔ Spermaceti.

in einer Casserolle langsam zergehen lassen, unter beständigem Rühren; hernach sind so viel Unzen, und nicht 12 Lth: Terpentinöl dazumischen.

Einölung zum Putzen der Möbel.

Leinöl
Terpentinöl
Weingeist
} in gleicher Theile.

280.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

2.82.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

2.84.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

285.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

286

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

2,88.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

198.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

300.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Lasser Kitt und Oliver

2 Theile Leinöhl drey Theilen Ihro reinen Theil
Sand, nebst reiner Quantität Oehl

Kunst

ab wenden 8 Loth Kunst mit 4 Loth gutem Öhl ange-
rieben 1 Pfund 16 Loth Bley mit 4 Loth Vitriolen hoch gemacht
und angerieben dann 4 Loth Zinkerdgen

Reise die Carb in Cattun zu verfahren

1 ℔ grünspanliche Reise
3 Loth weisse Zucker
2 Loth Honig
1½ Loth Tarrantin
½ Mual Essengalla

Dise alle zusammen so lange gebosst bis die Masse von dem Loffel fallt, alsdann last man die Mischung bald werden und streicht sie in Büchsen

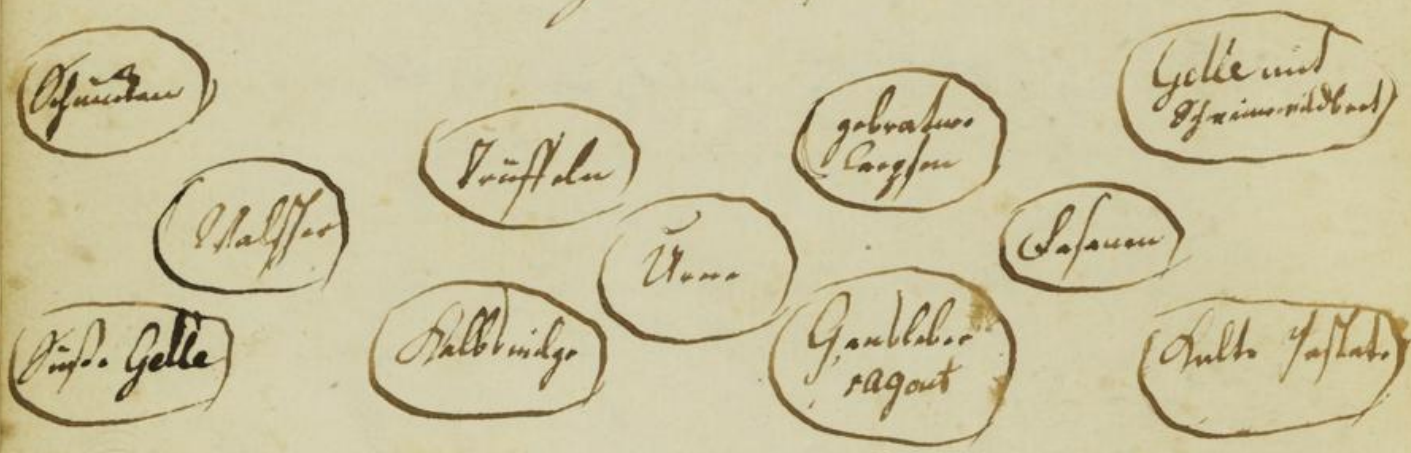
Anzeige.

Denn Meisterschaften will viel Spiel, sein zu lernen. So wird ein Lehrjung, der gelehrig und vielen Verrichtungen bestens. Das Hüten muss ein Lehrjung bleiben. Der Spiel wird in das Lehrjahr mit Anzeige gefüllt, auf gelinden Posten ein Lehrjahr verkauft und dann verbrennt, so lang bis ab kommen Schmiermesser gibt.

321 Diner 1812



Zweite Tafel



Diner von 1860 erster Gang

6 3/8 Uhr zu Tisch

Gabiliau

Löffelgans

Hasenbraten

Gallerte

Leberwurst

Schinken

Cardon

Carmenaten

Kalbsbrust

Zweiter Gang

Gemüse

Compot

Salat

Hasenbraten

Gemüse

Compot

Gelée

einen Lunch Gelee

Man nimmt 1 Bouteille guten Wein, 4 Citronen, von
2. die Schale mit feiner abgerieben, 3 Loth gute Hausenblase,
und 1 Pfd. Champagner und Zucker wie es süss genug
ist, alsdann nimmt man 6 Eyer Hausenblase, klopft selbe, und
lasst sie mit süssem Wasser langsam kochen, bis es zu einem
Syrup voll eingekocht ist, dann schüttet man den Wein, Zucker
und Hausenblase nebst Saft von 4 Citronen zusammen schlagt alles
3 Eyer das Weisse ein wenig zu Schaum, schüttet auch Zucker, und
lasst ein klein wenig kochen, thut 2 Glässer Cum oder arak
dazu, seihts es mit einem Seihtuch mit Rosinen zu, dann thue
es 10 Minuten vom Feuer, sodann setze es durch und
stelle sie an einen kühlen Ort.

Lemon Pudding

10 Loth geschmolzene feine gesiebte Landbutter werden mit
einem Glas Wein angerührt, dann 6 Loth gestossen Mandeln
8 Loth Zucker 4 Loth Zimmet die Schale von einer Citrone
gerieben, 4 ganze Eyer klein geschnitten
10 Loth Mehl nach und nach Eyer unter einander

Das wird zu Pfann geschlagen und dazu, ist al wohl
verdünnt, in einer Lauge mit Lutter wohl gesiedet gar
gar, die Lauge in Wasser gestellt, und 1 k Hunda
daraus lassen, dann noch 1 Hunda in Laabstaan
gebraucht. Hinzu nun Obst Saud.

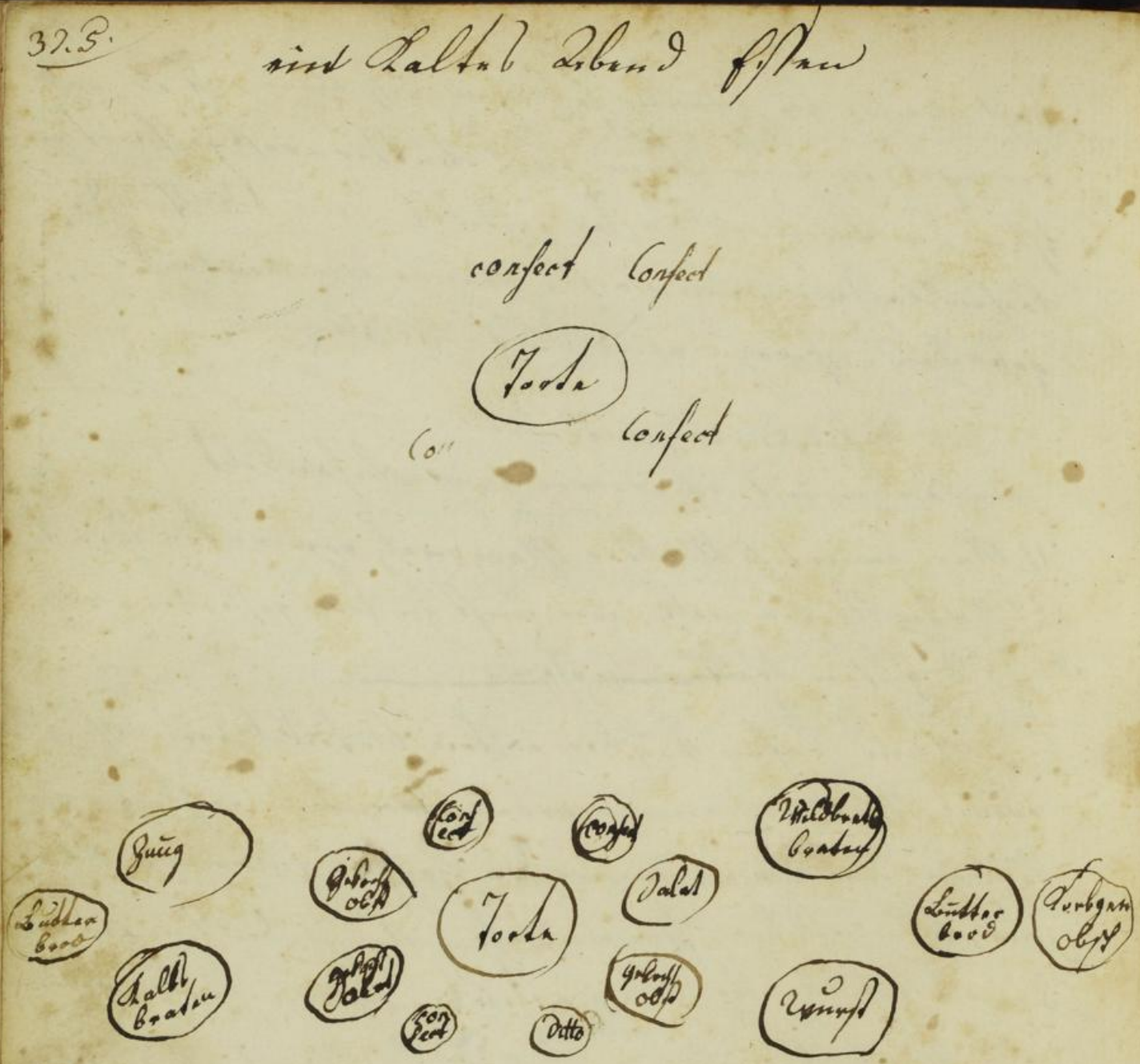
Das Pottaschbürger Bier, welches im März gebraut
werden muss, wird wie folgt behandelt

1) Man nimmt 6 Malter Mayz malz von guter Gerste
2 1/2 Malter Haiyen malz, aber wohl zu sein gesiedet, und
3) 25 th guten Hopfen.

Zum Kochen bey der ersten Art ist das nicht zu
wenig Wasser genommen werden, damit sie recht wohl
kochen, und dann wenn der Hopfen hinein gethan
wird, so muss die Pfanne sehr gut zugedeckt werden
damit die Kräfte des Hopfens nicht verschwinden können

Wenn das Bier von dannen dazu bestimmten Fass
gar gekocht und abgegossen ist so muss man 1 Pfund
Hopfen auflegen können

37.5.



Diner 1809. Erste Tracht

Cabillaud

Zweite Tracht Dessert angegeben

Farbwerk Rems und Murrthäler
andere Nähe der
Hauptstadt.

Akademie Sätze.

1 Pfennig Brod
Von 6 Akademie der Taff
Von 3 Pfd. die Pfalz auf dem Zwiebelfest
gewiesen.

½ ℔ Zucker
4 Quentchen Cyan
Von 5 Tod gelben.

Dieses alles zusammen in einem Topf
gethan, mit einem Becher voll Hauptstandes
gepflanzen, den auf Rosen gestellt, und wieder
so lange mit dem Becher Hauptstandes ge-
nässet bis es dicklich wird, den dann ein
Mittel Tuch auf eine Pfalz gestrichen, und Kalt
werden lassen.

Teig zu obst Torten.

Nimm Mehl vom gesiebten Mehl 2 Pfd W: Eyer 4 Löffel voll süss gesiedten Zucker 3 Löffel voll Wein, Arack so viel Butter als der Teig nimmt, und mache ihn nicht gar zu dünn, den Mehl Mehrstunde mit allerhand Zimmetsen, Nelken ihn mit einem Eyerdotter, und backe ihn.

Wasser gebacken.

½ ℔ mehl ½ ℔ Butter ½ Pfd Zucker wasser.

Die Butter wird ins Wasser gethan, wenn selbes anfängt zu kochen, den Hafen vom Feuer, und treibts mit dem Teig wie zu Krapfen bis mitt am Löffel klebt, den in einen Pfindel gemacht, bis er abgetröpfelt ist, einen guten Esslöffel voll Salz, einen messerspitz voll Zucker, und 6 Eyer diese nach und nach seinen gemacht, und den geschlagen bis an fus von der Pfindel abfällt den in den Teig einen Kalbs: Klopfen gemacht auf mit mehl bestreuten Blech gesetzt und im Backofen gebacken, man kann mit einem Löffel Teig backen, er muss aber sehr steif sein den den Teig ins backen einen Esslöffel voll Zucker beimischen, den Teig den wohl einen halben Tag stehig sein und stehen

Katon Plätzchen.

1 ℔ feine Zucker Mehl wohl gewogen ½ ℔ Mandeln Butter und Mehl gethan nebst 6 ganze Eyer, und nach dem andern, einzeln geschlagen, Zweifel, wenn mit dem Mehl wohl gerührt 1 gut theel Löffel voll warmen Milch, halb so viel rosen Wasser, ein Messer Spitz voll Salz ein Theelöffel voll Zucker, Von 2 ℔ Eyer, diese alles feine gerührt, dann Zeig geschlagen bis an Blasen kommt. Die Form mit Butter geschmiert, mit Weitmehl und mandeln bestreut den Zeig feinen gethan, und an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Form glatt ist und dann gebacken.

Massenius zu machen.

Zum Zeig ½ ℔ feine Butter zu Schaum gerührt, 2 Löffel voll Zucker dazu, ¾ ℔ Mehl, nach und nach feinen gerührt, und dann auf dem Brett aus gewälzt. Zur Masse ½ ℔ gestoßene Mandeln und halb Viertel Zucker 1 gute Viertel feine Butter zu Schaum lassen, und die Masse geschlagen, etwas rosenwasser, 11 ganz

Eyer und Mehl, das Gelbe, wohl mehr als das Weiße davon, die in den Teig zu schütten und nicht zu viel, schnell abarbeiten, daß sie schön weiß bleiben. N. nehme nicht Semmel, wie Backer, Semmel dazu haben, die mit Butter schmeckt, und mahle, backen, sonst gehen sie nicht auf, auch kann Papier in den Backofen etwas damit gelegt werden, damit sie nicht brennen. Den Teig kann auf zu andern Tagen, besonders Obsttorten gebraucht werden.

Zuletzt thut Mehl, daß es schön Farbe bekömmt.

Nehmen die Zuthaten, auf welche die Form ist, und thun sie in einen reinen wohl ausgebutterten Topf, decken sie gut zu, schütteln sie alle Tage bis sie ganz Teig sind, wenn man will sie mit heißem Wasser aufgießen, und backen sie wie eine Torte, nehme zu einem ℔ Mehl 3 ℔ Zuthaten Butter Zucker, und lasse ihn Viertel bis zu Hälfte wird, dann nehme das Mehl dazu, bis es keine Knollen mehr hat, rühre es in einen glasirten Topf bis es kalt ist, dann in Butter glasirte Form zu gebunden, an einem kühlen Boden oder aufbewahrt, so behält es seine Farbe, in den heißen Sommer, alles was mehl macht feucht machen.

Zuckerbrezeln

Zu abgeschlagenen 50 Stück nimmt man 6 Eyer gelb, diese fein gerührt, dann 12 Loth abgeschlagene Butter dazu gerührt nebst 13 Loth Zucker, das der Teig so steif wird, dass man den Löffel nicht mehr herumziehen kann, so dann von 4 Eyer weiss einen steifen Schaum geschlagen, auch mit nach seinem gerührt, dass der Teig wieder etwas dünner wird, nun in einen Backtrog oder Backofen schnell gebacken, wann kein gesalzte Semmelmehl, also, wie oben gesagt, Mandeln, oben darauf oder auch in Teig thun.

Nussbrezeln

Zu einem ½ lb Zucker, einem halben lb Haselnüss binden auf einem Reibeisen gerieben oder gestossen, so dann 8 Eyer das Weiss zu Schaum geschlagen, mit die Nüss und Zucker damit angerührt, dass es zusammen fällt, alsdann Mehl in der grösse wie Muscatennüss daran gemacht auf ein Blech gestrichen und langsam im Ofen oder Pfann gebacken, wenn möglichst, so müssen die Laugbleche aus Nüss sein.

Recept N: Waschen c/B: Von Mad^e Schmidt

Man nimt 3/4 ℔ Zu Pfund geröstete Butter, 6 ganze Eyer, 2 Eyer gelb, 1 ℔ Mehl wird nach und nach, mit 1/2 maas Laubichte Milch damit gemacht Zulezt kommt noch Pfeffer Eyer und ein wenig Zucker und Salz dazu, c/B dieses Rec: N: Mad^e S:

Kleyne Kuchen.

1 Pfund mehl wird in Rasen oder Milch gewirkt, darf nicht gar. Dünn und mit 8 bis 9 gelben Eyer Wohl gerührt, 3 Macarellen Kleyne Nüs dem Dotter gestossen, darunter gethan Zucker und gestossene Citronen Schal nach gutdünken, alsdann mit Backen mehl gewirkt, 1/4 ℔ gröblich gehackte Mandeln, und Zucker darunter gemacht und weich mit Butter zu, gemacht Backenpapier damit in Boden, und oben ausgestrichen die Kleyne Kuchen darauf oben abwechselt bestreut, und mit Butter und oben Zucker langsam gebacken.

Kleyne Käse Kuchen N: Leinenpfenn

Nim Zu 2 Milchen: 2 ℔ gesiebte Kleyne, reibe die Rinde von Milchen: 10 weiche Semmeln in Milch, wenn ganz weich ist so drücke 10 wieder Rest aus thue 1/2 ℔ Butter 6 Eyer die weich Zucker 1/2 ℔ Zucker 1/4 ℔ gröblich gehackte Mandeln, N: Zimt, Coriander die halbe Rinde Zitronen die alles wohl durch einander schlage einen Model oder Pfanne, in die Butter Pfanne, dann die übrig gehackte Mandeln in den Boden, noch Zucker thue die Masse hinein, backens mit Zucker und Zimt, backe sie ganz langsam bei einer Hitze.

1 Mandelgut.

Man nimt 1 ℔ Mandeln, schneidet sie mit denen Schalen klein die Länge nach alles mit 1 ℔ gestossenen Zucker Vermenge, und in einen Kasten Topf, der gebrannt, Butter, gelblich gröst, alles eines der gröste nach

proportionirten iedesmal Kuchyn niemandy mit zu backen
bestimmt und mit gesalzenen Zucker ziemlich dick bestreut
die gröste Mandel sein gantz und geschwind mit
Löffel raus Löffel überall einen Markstill und Egal auf-
drückt bis das sie erkalten. alsdy ein Becken oder Schüssel dran
gestürzt und umgewend so fallt der Gatz da in Becken nugdn
nicht zu Kalt werden sonst gehts nicht ganz heraus dann um
schütten muß man es rasch thun sonst zu machen es läßt sich nicht
viel Höltzer schneiden.

Ein Aepfel Kuchen.

Man nimt $\frac{1}{4}$ tt Schmalz oder Butter rührt solches wohl
ab dann schlägt man 3 Eyer nach und nach hinein, und 4 loth
Zucker, als dann so viel Mehl, daß sich der Teig auswälgen
läßt, hernach macht man einen dünnen Kuchen, legt ihn auf
Papier, und so dan auf ein Backen Blech, sticht ihn mit
einer Gabel, und legt in Nacht geschnittene Aepfel dran
nach diesem bestreuet man den Kuchen mit 2 geschlagnen
Eyerdotter, reibt etwas Zucker drauf und läßt ihn in den
Ofen backen.

Ein Band Torte

$\frac{1}{2}$ tt Butter wohl abgerührt, hier zu schlägt man 7 Eyer
als 4 gantze und 3 Dotter, nach und nach, den rührt man
$\frac{1}{4}$ tt Mehl geriebene Zucker hinein, und etliche Citronen, Pfeffer
dan nimt man $\frac{3}{4}$ tt recht feine Mehl die rührt man als
wohl wenigst hinein nun mit dem übrigen den Teig aus zu
walzen, und auf Blech zu backen, weil es fest gelassen ist
nach dem man ihn einen guten Finger dick ausgewälzt hat
den thut man ihn auf Blech schlägt das übrige
gebliebene Weiß zu Schaum beyrührt den Kuchen damit beyrührt
ihn mit länglich geschnittenen Mandeln, und backt ihn schön gelb.

Mark Torte

Von 3 milchen die Knochen abgeschält in Stücken geschnitten, und drey-
mahl mit Brandt gegossen, so viel daß das mitbrod Brey und dann stumpf wird
kommt recht aufgezogen soll, den recht glatt gerührt, kommt halb ½ Eyer

ganz rein nach dem andern hinzu geschlagen, wobei darauf zu sehen ist, Zucker auf Citron abzureiben, mit Zimmet nach Gut dünken, man kann auch Citron, pistazien hinzu thun, nach einer Handvoll geschossen Mandeln wenn Viel genug ist, obngefähr ½ th eindrucken, das Mandel wird vorher heiß geschnitten, den macht man ein Messer Zeig in die Form gegossen die Masse hinein, backt es ohne Deckel und spricht warm.

Lasten gebacken

½ th Mehl, 9 Loth Zucker, 4 gelb N: Eyer, Zimmet nach belieben.

gewässerten Teig

Zu einem th Mehl, einer Hand groß Schmalz Butter, N: 8 Eyer, das gelbe 9 th geschossen Mandeln, Zucker nach gut dünken, Zimmet, Nelken, Muskatblüh nach geschmack, wird mit einem Händen gerührt, wie die Form gedickt.

ein gutes Kugen

1 th Mehl, ½ th Butter, 6 Eyer, etwas über ½ Pfeffer Milch, 2 bis 3 Löffel voll Zucker nach dem man es gern süß hat, 2 Löffel voll Hefe, die Butter zergehe die Milch warm aber, wenig dann nicht man alles wohl zusammen und thue den Teig in die Pfann, laß ihn gehen, bis die Pfanne bald voll ist dann im Ofen gebacken.

Bitter Mandel Kranz

6 Eyer weiß ganz die Pfann geschlagen 25 bis 30 bitter Mandel geschält ganz rein geschossen in ein Tüchlein gethan, und in ein wenig Milch Rosen Wasser aufgedrückt dann einen Pfeffer guten süßen Kaffee ein Nöl Zucker genommen, das geschlagene Eyerweiß hinein gethan auf Kohlen gestellt, und beständig gerührt bis das wird weiß anfängt warm werden, so thue die bitter Mandel nicht hinein wenn sonst dick genug ist so kann man 2 Klein Löffel voll Hefen-Zimmet oder orange Blüh noch hinzu thun.

Waffeln gebacken.

1 th Mehl in einem Schmigen, ¼ th Butter damit zerlassen, 4 Eyer und Rosenwasser dazu gerührt ½ th gröblich geschossen Zucker mit ein wenig Zimmet, das alles wohl gerührt und gequirlt, damit wohl untereinander kommt, den einen halben Schöpfen dick gewellt mit dazu auch geschossen Schmalzbutter gebacken.

Zimmet Waffeln.

1 th Mehl ½ th fein Butter, 3 Eyer 11 Loth Zucker, 2 Loth Zimmet, und ein wenig Nelken, der Teig wird gemacht wie zu denen Waffeln gebacken wie sonst auch gewellt, sondern zu Stricken dünnen Röllgen gemacht und in Schmalz gebacken.

Zaus gebacken

1 th Mehl, 12 Loth Butter 3 ganze Eyer eine gute Hand voll Rosenwasser mit einen die Schale, auch Zitronen abgerieben, nebst etwas Zucker, untereinander

zu Lucken, wird Alles mit Mehl ausgewalkt, so dünn als möglich mit einem gebutterten Wellholz gerollt, oben darüber Zucker gestreut, und in Schmalz gebacken.

Weinsche Teig zu allem Gebäck

Man nehme ein Pfund Mehl, drückt mit, wenn es angeht, das man mit in das Pfund zu einem festen Teig machen kann, walkt ihn aus, und zu einem Teig in einer großen Tortenform 3/4 tel Butter in Stücken gerollt, darauf gelegt, zusammen geschlagen, ausgewalkt & wie die Butter alle darinn ist und wieder zusammen geschlagen, das Brot mit etwas Mehl genommen und ausgewalkt, bis der Teig ein wenig zerreißt und Blasen kriegt, dann in die mit Mehl gestreute Tortenform gelegt, neben mit einem Tuche, geschlagen so lassen, aber ja nicht wo der Teig abgeschnitten ist, soll Klebt zu, platzen, und blättert nicht, die Masse seinen gelben Dotter darauf gelegt, neben den Ofen gleich abgeschnitten, dann wieder den Deckel so mit Eß geschmiert, neben mit einem Messer zu Lagen in die Höhe geschnitt und gebacken, so die Tortenform ist dick, braucht, besonders im Anfang viel Hitze, daß der Teig in die Höhe geht. Wenn kann in dem Deckel allezeit Löcher mit dem Messer oder Nähgen schneiden.

Weißen Butter Zeltwerk

1 tel Mehl 1/2 Mandel kann Milch, 6 Eyer 1/2 tel geschlagen Butter die Butter zuvorderst lassen, die Milch hineingethan das Mehl mit angerührt die Eyer zuletzt, mit angerührt den etwas Zucker seinen und das 1/2 Eyer zuletzt die 6 Eyer weiß zu Schaum geschlagen, auch hinein gethan, den Teig platt gehen lassen und dann gebacken.

Mandeln oder Nüsse

3/4 tel Butter zu Schaum gerührt 12 Eyer in warm Wasser gewärmt und sind auch eins in die Butter geschlagen, und durcheinander mit einem wenig Salz, mehr als alles ein 1/2 Pfund geschlagen werden, 1 tel Mehl in einen andern Geschirr mit 1 Schopfen Kalk mit angerührt, zu der Butter und Eyer gestreut, doch nicht viel durcheinander gemengt und gebacken.

Waffeln ohne Hefe die besten

½ ℔ Butter zu Schaum gerührt, N: 18 Eyer das gelbe nach und nach einrühren, 18 Löff Mehl nach und nach einrühren das weiße N: der 18 Eyer zu Schaum geschlagen, auch einrühren, 18 Eßlöffel Wein mit Zucker einrühren wohl warm, N: 1 ganzen Citron die Schale abgerieben auch einrühren, und dann gleich gebacken, gibt 29 bis 30 Waffeln.

Rahm Käse das beste Recept

1 ℔ feinen Zucker Mehl, wohl gewogen, ½ ℔ Margarin lassen im Mehl gethan, 6 ganze Eyer und nach einander einrühren, zwischen jedem mit dem Mehl gerührt, 1 gut Theelöffel Wein warm mischen, ½ Löffel Wein Rosenwasser 1 Messerspitz Salz, 1 Theelöffel Zucker, Vanille 2 x Eyer, dieses alles zusammen wohl mit einander gerührt, dann Teig geschlagen bis zu Schluß Eyer, die Form mit Butter geschmiert mit Mehl, und länglich geschnittene Mandeln hineingelegt, den Teig hinein gethan an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Form gleich ist, und dann im Ofen gebacken.

Gebackene Pfirsichkuchen

Teig in 1 Casserolle 3 Löffel geschnittes Mehl mit Sahne und Eyer, 4 Eyer Butter, rühren sind, so viel so viel Mehl muß seinen als annimt und ist einem dicken Brei, und bleibt allezeit auf dem Feuer, damit der Teig ganz trocken wird, kommt schüttelt auf eine zweckene Schüssel Salz ein wenig dann Eyer in Lauch waschen geschlagen wenn der Teig Nockelbrei, ein paar Eyer nach nehmen geschlagen nach so nach und nach 5 bis 6 Eyer nehmen, zwischen rühren, ob es sich glatt Rühren läßt, dann geschlagen noch so viel Butter dazu bis es fest dick wird Teig dünn genug ist, dann kommt in die Pfannen kommt die Form einen Daum hat, setzt Pfannen auf Feuer und Fett mit dem zur Form gehörigen Pinsel den Teig in den Pfannen dünnes, setzt sie und wenden ab wie einen Pfannkuchen und ist genug, so schneidet den Teig mit einem Messer ab, nimmt ab wiederum backen einen mit dem feinen Pinsel, so kommen sie schön auf, sind sie kalt, so werden sie mit gesiebten Zucker bestreut.

Zuckerbrodgen gebacken

Nimm schön weiß Mehl, schlag 2 oder 3 Eyer dran, nach 6 halb Zucker dran, lage einen Eyer gar ganz, mach den Teig, daß nicht gar zu Mehl, oder einen Nudel Teig, wälze es auf einander, schneide Nudeln über den ganzen Teig, drucke ein wenig Confect ab 2 dicke Finger, nahm ab, wie Lebkuchen, wälzen, u schneid dann daß Teig also das eine Viertel nicht gar dünn, das andere aber nicht dick, u druck zusammen, wenn Zeit kommt die Confect Formen mit wälz zusammen so wird ein ganz dünn, das dünn ein wenig zusammen, und mehr so viel als ihn Teig hast backt, in den im Ofen, daß nicht zu heiß, weil das Zuckerbrod sonst bald Feuer wird, nein gar gelb, dann kann man einen Teig allezeit kommen machen.

Johannisbeer Kräutgen

Nimb ein Maß, schlag 3 Eyer dran, thue ein Viertel Butter und ein wenig Salz gar ganz wenig, und knete da, Mehl in nicht gar zu steif Teig, sondern solchen ganz dünn aus und backe ihn mit Eyer, sonsten kannst einigermaßen gar: dann macht man selbigen Teig in einen flachen Kuchen, schlag 2 Eyer gesunden Teig über den dünn ihn mit den Finger zu Streifen ihn mit einem Backrädgen ab, backt sie dann in Ofen in Butter gelblich und backen sie mit Zucker. Wann dann eine Backen gar: Brauch, nehm ein Messer, schneid viel Zucker dran reiben und ein wenig in Butter daringen dann Papier oben drein, zu viel ist abzuziehen, sie kommen sehr obige gut backen auf Kuchen, den einen machen und darüber die Streifen Kräutgen gemacht gemacht. wie auf den andern, eingemachten oder eine nimb Kern Papier davon zieh, sonst platzen die Kräutgen.

Mandelbäum

Nehm Oblaten, schneid länglicht Zuckergut, backen sie mit Mandel Zeeten, oder Macaronen Teig den etwas dick zieh, mit etwa einen Finger breit, backen sie mit einen Zucker, setzt sie in die Zeeten Form und backt sie ganz langsam und gelinde.

Gebachene Mandeln

Nehmt weiße schlagt 2 ganze Eyer und 1 Eyerdotter das weiße heraus, schüttet 4 Loth Zucker und 1 Loth Zimmet seinen, wieder daraus einen mürben Teig, wie zu einem Teig, reibet ihn einen ½ Finger dick aus mit Blechern, Mandel Laamen Mandeln aus, und verfahrt damit, wie mit denen Lebkuchen gebachen.

Gebachene Späne zu backen

Nehmt geschälte Mandeln ¼ ℔ eben so viel feinen Zucker alles mit warmen Wasser abgebrühen alsdann länglich dünne Blätter davon abschneiden, und mit diesen Mandeln und Zucker so dünn als möglich ausdrücken wie ein Brod und salz gemischt, so dünn wie dicke Lagen, den gemäßes, abgemahlen, so siehts wie Gebackene

Zwetschen Kuchen V. S: D: Diß ist so gut.

Man nimt ½ ℔ Mehl ¼ ℔ Butter ein Ey, ein Eyerschal voll Wasser 3 Löffel voll Zucker, davon wird ein Teig gemacht, den auf einen Blat Papier / oder Lagen / ausgewälzt wird, ¼ ℔ Zuckerplätz, ½ ℔ Zucker 1 Stück Zimmet, diese alles gepossen und den Teig mit bestreut den die Zwetschen drauf gelegt die Schaale unten, wieder mit dem zuvor Zuckerplätz und Zimmet bestreut, auf ½ Pfund einen Schaale ganz klein gewürfelt, drüber gestreut, den langsam gebacken.

Macronen

Nehmt geschossene Mandeln 1 ℔ 1½ ℔ gesossenen Zucker, Zimmet ist: und Pomeranzen Schal, und von 4 Eyern das weiße, wohl geschlagen vermenge dieses wohl mit einander, formiret Macronen davon auf oblaten, und backts im offen oder Tortenpfann

Spanische Mandel Brezeln.

Nehmt ½ ℔ abgezogene Mandeln, hackt sie mit Rosenwasser fein, und thut 4 Loth gestoßenen Zucker seinen, den macht einen Teig mit feingeriebenen Zucker so viel Mehl so viel damit länglich wälzen kan, nehmt die Mandeln und macht sie zu runden dünnen würstgen, legt sie in den gewälzten Teig, schlagts zusammen, wo ihr an den Enden abgeschnitten, müßts mit Eyerweiß bestreichen, daß nicht aus bleibt, formirt Brezeln backt sie, und bestreichts mit Eyer weiß.

Torte von Käse.

Käse gemischt werden von der russischen mayonaise wie No. 200 in kleinen Förmgen, wie daß man sie in einer grossen Form backt.

Torte von Krebsen.

Man wählt von einem Mieder Teig 8. 9. bis 10 Blätter, dann bestreicht man eine Tortenpfanne mit Butter, legt eins von obigen Blättern, darauf bestreicht mit Krebsbutter, streut übrigens mit dieser Blätter Teig mit einer Krebs Sauce und nachdem die Torte Raum gefüllte pistacien und Krebsschwänze darauf, legt den wieder Teig, und Sauce und fährt so fort bis es alles ist, das letzte Blatt wo die Torte Deckt muß sauber abgeschnitten und mit Krebsbutter bestrichen werden, dann backt man die Torte und backt sie.

Creme au Vin de champagne

Man nimmt 10 Eyer dotter treibt den Saft von einer Citron und ½ Caut: champagner dann seine, nebst ¼ ℔ Zucker seihet es durch, und schlägts mit einem Besen Besen, auf einem gelinden Feuer ab damit dick wird thut man den Schaum von 5 Eyer weiß seinem schlägt es noch ein wenig auf dem Feuer und servirts in kleine Förmgen.

Aepfel gelée

Eine Metze Borsdorfer Aepfel i Metze Renetten, diese wird geschält, klein geschnitten mit wenig Wasser aufgesetzt, mit geschnittenen Zitron nicht gar gekocht, als dann in einen Beutel gethan und etwas gepreßt, auf ein ½ quart Saft 1 ℔ Zucker, beides zusammen Zum Feuer gebracht, bis es Zum gelée worden ist, in Gläser

Schaff gefallenen sie: Vafft, darinn man gefallen kneten
gethan, sie: Vfalz Pfannen nach backen.

Von feinem Kuchen.

1 ℔ gute Butter wird gar sehr gerührt bis sie klar ist
wie sie soll ist zu Pfannen gemacht, 1 ℔ feine gesiebten
und rein gesiegten Zucker dazugethan, dann von
12 Eyern das gelbe nach und nach darein gethan, dann
1 ℔ guten Zucker oder Extra dick mehl dazu nehmt 1
Löffel voll orange wasser oder einmal Vanille dazu gethan
nehmt dann zu Pfannen geschlagenen weiß von 6 Eyern.

Blätter Teig.

1 ℔ gut Butter rein gewaschen, wieder getrocknet
so groß wie ein Teller abgeschnitt, dann 1 ℔ 4 ℔
gut mehl, von dem nimt man $\frac{3}{4}$ und $\frac{1}{4}$ einmal wasser
und macht es mit wenig von der Butter, daß wird
es aufgerollt nach einmal, so groß wie die Butter
daß legt man die Butter darein, und macht es und
so eine recht zu, dann wird es von neuem gerollt
ganz dünne, dann legt man ihn in der Länge 3 doppel
und in der quer 3 doppel, dann wieder aufgerollt
und in der Länge 3 mal zusammen gelegt, aber in
der quer zwei mal, daß übrigen Mehl braucht
man zum ausstreuen. und wiederum das Teig

Johannis Taubert Anno

$\frac{3}{4}$ Pfeffer daß: einen Loth, $\frac{1}{4}$ Pfeffer guten klein, 6 Eyer
$\frac{1}{4}$ Butter von einer Pfal, ganz, um zu wieder braun

Heim zu Kommen, thut alles auf dem Feuer, so lang geschlagen, bis es dick dem in die Schale gegossen.

Das Lemon Taffa ohne Zucker.

Wenn sie Fasting sind, so füllt man den Taffa in Couteiller und Distillirt in den Bain bis zu sich Ab: klappen, so aufgallet man das ihn nicht Zu Tragen, bis man ihn aufgibt.

Lemon Tarts.

1 lb geriebenen Zucker 1 lb feste feine Mehl, 1 lb frische Butter, die Butter wird gerschmalzen, und in eine Patte eine abgegossen, und so lange gerührt bis sie ganz dick ist, dann thut man etwas Mus: Cl: und geriebene Citr: Schl: dran, und den Zucker auch da, zu und reibt ihn mit der Butter nach eine gute 1/4 Stunde, alles wird die Mass dazu gerührt und 7 ganze und drei gelber Eyer dazu gethan, und wohl gerührt den wird die Tartamy: mit Butter geschmiert, ein Boyau, Farin auch mit Butter geschmiert hinein gelegt, alles wird dan den Teig eine 1/2 Stunde dick hinein gegossen unten nicht gebindet fehlen sie, aber aber nachs, wenn dick genachen ist, den giesst man wieder so viel Teig auf, und backt, und so bis der Teig alle ist.

Krisp Taata.

½ ℔ Zuckar 6 Citron, 12 Loff Krisp, man läßt d Krisp Rohm bis zu Knopf dick, das aber nach ganz ist, man schält die Cit: und schneidt die Schalen ganz klein, Kopf sie ganz weis. und dämpft den Saft der Cit: in den Krisp, dan thut man d Zuckar ganz klein gerieben nebst d Cit: Schalen auch in den Krisp wenn dieß alles unter einander und thut es in einen Blätter Teig. Zuckar Waffen

½ ℔ gute Butter zu Schaum gerührt, ½ ℔ Zuckar 3 geschlagene Eyer, 1 Loff Zimt, 1 ℔ Mehl, Von 1 Cit: die Schale abgerieben, ein Teig daran gemacht, den man Kügel weis walcht muß groß Loomiat in Waffel eisen gelegt wird zu geschwind zu gedreht, damit der Teig nicht braun Farb geht, da es nicht so schön weiß dann, und so gebacken.

Butter gebackens

½ ℔ Mandel fein mit Rosnat: gerieben ¼ ℔ Butter ½ ℔ Mehl, die Schal N: 1 Cit: 1 ℔ etwas geschossen Zimt alles dieß ein ander gemacht Finger lange Bäcka daraus geschnitten in grob geschossen Zucker gewalzt und schnell gebacken

M

Kirschen Wasser zu machen

Man nimt gute ameralen Kirschen pöpt sie mit samen Kern und stöst sie klein zu einem Mus zu einem Maas dieses Wassers thut man 1/4 Maas guten Sinnen Wein und 1 ℔ feinen gestossenen Zucker, dieses alles in ein glas gethan und 3 Tag an einem Linden oder sonst warmen Ort stehen dass es gäret und sich scheidet hernach seihet man sachte das Gelbe, durch ein doppelt Löschpapier ablaufen, thut es in ein ander glas, und auf 1/4 ℔ feinen Zucker das Gewicht nehmen, und zerstost alles Calmbus in einem Mörser klein, und Wasserts an einem Küssen oder ...

Lohnen zu Frankfurt Von Ihro
Wittib. A B Gr. Majest.

Man nimt die grossen Schwarzen Bohnen, salbt sie, waschen, zieht sie ab, und wirft sie in Kochend wasser, wenn sie einen Wall aufgeworfen, schüttet man sie in ein Sieb und läst sie wohl ablaufen dann legt man Papier auf die warme Grosse Platte, und eine Bohne neben die andern, auf das Papier und dörrt sie langsam man muss sie aber offt umkehren, und wohl acht geben weil sie, wenn sie anfangen dürre werden gleich brennen kann man sie an einen Faden warmen oder in ein, Backofen, aufhängen, die oder sie so lange stehen bis sie ...

Estragon Essig zu machen.

Die Blätter wandne von die Rispe abgezapft, und wäsche 24 Stunden wellen, nachdem thut man sie in eine große Flasche, obngefähr 4 maas stark, und macht die Flasche mit dem Estragon wohl zu gestüttelt voll so dann thut man 3 Lässen Knoblauch, ein klein wenig Rinde, 4 ganze nakten 10 Stk Gewürznägelein ein Lorbeer Blat und einen Zwieg Basilicum, dazu, und macht die Flasche mit gutem ord. Wein zu, nicht das voll, bindet sie mit papier zu und setzt mit einer Nadel, 4 bis 6 Löcher dran, und stellt die Flasche in den Ofen 2 Monath digerirens, nachdem zieht man den Essig von die Kräuter ab, auf Bouteillen, so kann man sie auf bewahren so lange man will.

Gurken einzu machen

Die Rispe und Stängen schneidt man ab und die gurken mitten, dan ein andern Eine Kübel mit Essig, Wasser, Salz und Lauben gefüllt, dan wiegt man die Kübel mit dem Gurken in ein gesiegen Gefäß wo den Essig, das Wasser und Salz Lauben bis alles weich ist, die gesalzene gurken thut man in ein andern gefäß, die Gurken so schwer zu Salz ist ein Pfund Salz einen wenig und sodann den Rest von die Gewürz, sind es äpfel so sind sie gleich weich wenn sie aus Essig, so zieht man sie Saure 4 à 5 Tag nimt dann die Lauge heraus auf einen Sieb und kocht es Rest klar und gibt die gurken dann Lage sie 14 Tage stehen dan wieder die gurken heraus und der Rest gekocht etwas wohl gesäumt, und wenn man so einen 3 bis 4 mal mit der Rest gekocht hat, so kocht man Zucker dan

345. Dass mit die Quitten auf an langsamen Feuer
und lasst sie warm in Topf, so werden sie fein dicken
und wann sie kalt sind so schneidet man sie gut, sind sie
aber klein gutten, so lässt man diese Umstände nicht nöthig
sondern man lässt sie gleich anfänglich so lange kochen bis
sie weich sind, kocht dann Dicks nie so sind sie fertig.

Zwetschgen mit Zimmet

Man nimt ausgelesene reife Zwetschgen, putzt sie
mit einem Tuch fein ab, sticht sie mit einem Gabel
3 bis 4 mal bis auf den Stein, zu 12 ℔ dieser Zwetschgen
nimt man 2 ℔ Zucker, 1 Loth Zimmet, das
gewicht wird klein gestossen in eine saubere Tüchlein gebunden
dann thut man die Zwetschgen in einen reinen Topf, dann thut
man ~~[illegible]~~ gatten voll Dick mit dem Zucker, in einen
Topf, lässt sie kochen, und schäumt sie wohl, legt dann den Säckel
gewicht auf die Zwetschgen, giesst d Kochenden Dick darüber
lässt 24 Stunden stehen, dann giesst man den Dick wieder
ab kocht ihn abermals giesst ihn darüber und nach 24
Stunden zum drittenmal so, dann nimt man die Zwetschg
nach und nach in den Dick, lässt sie einen wallauf sieden
aber dass sie nicht aufspringen, auch dass sie im sieden
nicht beschädigt werden, legt sie behutsam wieder
in den Topf, legt das gewicht darauf, giesst d Dick
wieder darüber, und so macht man es noch 2 mal an
einem Tage, das Dick mit dem über die Zwetschgen gesotten
wird, das letztmal darüber giesst, auf eine andere Art
Man präparirt wie oben nimt aber zu 6 ℔ Zwetschg. 2 ½ ℔ Zucker, 1 Loth Zimt
½ Loth Nelken, ein Maas Dick, lässt Dick, Zucker und gewicht kochen, schäumt
½ Maas präparirt dann wie oben, und das man den Topf, 8 Tage lang
allen Tage einmal auf kocht.

Rec: Das Schwarz oder Schwarz Wildpratt auf zu bewahren.

Wann man das Gesalzte wild in Kisch waschen, das Das Schwarz Wasser Braun macht, so wenigen Schein Braun bleibt so lange es sich hält, das Wasser muß ganz weiß bleiben Dann nachdem man mit Essig Wasser ab Hitz in ein gefäß 4 oder 2 Theil gutten weiß Essig, und einen Theil wein dann wie vor Nelken, Muscat: Blüth gantzen Pfeffer und Lorbeer blatter Wohlbewürzig nach der menge das wildpratt, Kocht dieses Langsam ab das nicht Brand, und nicht ganz gar. dann legt man das Wildpratt in einen glasirten, oder Zinnern Topf und schütt die Brühe darüber. Das muß immer über dem Fleisch stehen, der Topf mag man halten so lange man will. Das Fleisch muß mit Holtz dann das Roth oder Schwarz wildpratt zu halten.

Man verfährt just so wie mit dem Schwarzen, wann aber Braun ist, dann legt man es in ein glasirt oder Zinnern gefäß so lange weiß sie mit Salz und wenig Salpeter dann Kocht halb Essig und halb Wein mäßig muß: Blüth und Lorbeer blatter ab, schlägt die Brühe darüber das es über dem Fleisch steht und Kalt so bis man brauchen will. Das roth Wild wird nicht mit der Brühe gekocht, auch das Schwarz wildpratt bleibt roh.

Das zu machen

Nimmt man Wasserling gesäubert, alles Inwendige Gedärm, und auf das Nierenfett gelegt alsdann das Rindfleisch dünne gehauen, muß Braun, etwas weniges zu gedopfen, und auf beiden Seiten lange dämpfen lassen, muß dann abgetropfen etwas etwas Fleisch Brühe zu gedopfen abermals abgetropfen, und Fleischbrühe zu gesäubert, ebenmäßig nach proportion der Menge des Rindfleisch genug ist.

Länglinge zu wässern

Wann wässert 8 Länglinge 2 tag zu das ehe man sie Kocht in Wasser Lauge, welche aber nicht Klar seyn muß, so abend das dem Braten, muß so als der Lauge in Kessel wegen gelegt werden, über nacht, das man des Morgens

ihn auf das Brod das warme abgeschnittene heraus schneidet man ihn in Stücken, bindet sie damit sie nicht auseinander fallen, setzt ihn mit kaltem Fleisch und ein paar Handvoll Salz auf Feuer, und läßt ihn ganz langsam sieden, bis es gar ist.

Einbrenn Essig.

Auf ½ Maas kalten Einbrenn, einen Löffel, Pfeffer, gute Wein Essig, Zwiebel gehackt, und überhaupt an einen Löffel etwas Salz, den Essig warm durch ein Tuch, nimt auf 2 Pfund Fleisch ½ Pfund Butter Salz auf Kohlen und läßt ihn wenig Rauch, wenn Fleisch fast so läßt man Klöße, Fleisch das Fleisch ein wenig Mehl, Fleisch auf Semmeln, Fleisch Butter ein wenig Fett, und Salz und Kalbs

Ein anders

Man thut die kalten Einbrenn in einen glasirten Topf. Essig so viel gute, wein Essig Brandt das Einbrenn gut, läßt zwey mal 24 Stunden stehen, die Woche nimt man die Einbrenn mit einem Hölzern Löffel und rührt sie wohl mit dem Essig, gießt darauf alles in einen Flaschen, das Gefäß über einen Topf auf und läßt über Nacht durch stehen, dann nimt man den Topf, ½ Pfund Butter, läßt zusammen wohl kochen, bis es nicht mehr schäumt und dicke wird etwas abgekühlt, wenn läßt abermals durch den Wollen Tuch laufen, und wenn kalt ist Fleisch nimt auf Semmeln wie oben.

Einige lassen die Einbrenn 11 Tag und nehmen zu einer ½ Pfund, 1 Pfund Zucker; zu machen, ist noch das man den Wollen Tuch, ja nicht ausdrücken muß, sonst wird das Essig trübe.

Gelee roth zu färben

Man reibt rothe Rüben auf dem reibeisen gießt etwas Essig dann damit es die Farbe an sich und wenn die Gelee wohl gekocht ist, so gießt man N. diesem Essig dazu bis es roth ist, nur nicht zu viel, damit der Geschmack von dem Rüben nicht verdirbt.

Essig Sprit zu färben mit Rosenblumen

reibt die Rosenblumen zu 1 Pfund, gießt drauf ein Tag, und thut Most als wenig zur Gelee nachdem ist ja soll also dann Gelee haben wolt

Essig Gelee mit Safran

Kocht gemein Safran in ein Tüchlein und sagts in so viel Gelee als ihr haben wollt, die weil sie noch warm ist, drückt das Tüchlein so lange bis es gelb genug ist.

Jdem Gelée mit Rosen

Nimt gemeine Rosen Blädt die Mäßte / wann jhr Bleme abgeschnitten habt / biß es Daff gibt tuniblts Jnaß ein Tuch, und fällt mit diesem Daff die gelée wann Rosen Blumt und andere gemeine Kräuter, die nicht Saur schmecken, wenn sie gebrauchen, nur muß die gelée nicht mehr zu warm sein, sonst verbleichen die Farben.

Jus zu machen

Nehmt Rindt: Kalbfl: Hünerfl: schneids mit Mest, thut Butter und Speck auf Kohlen bis braun wird, so lasts Fleisch schön und lasts so lang dämpfen, bis es auf braun wird, schneid Zwiebel, Peterl u Zwölbl fein, lasts auch braun mit werden, thut Lorbeerblätter Thymian etwas Pfeffer, Salz und Gewürz dann, giest gute Fleischbrüh drauf, wenn Gemüse Mangold dran, und lasts so mit einander lang kochen, schlagts ein dem rohe Eyer ein Haar sieben und thut dies ein Tuch, und gebts zum gebrauch auf Walt es so lange auf haben, so kocht sie nicht bis zu reine gelée dienlich sie in ein mit kein Pfannbrayden ausgeschnittenes Häfgen, und schneidts sie mit Gemüs wieder, fertig.

Saulis zu machen

Nehmt Kalbs Füeß: zündt und alles Gehörne Gelb in Essig, giest Essig warme drauf, setzts mit ein wenig Salz zum Kochen schneid Zwiebel Wurzel, Peterl, Selleri, Lorbeer, Salz, und lasts ganz weich werden, nehmts alles heraus und schneidts endlich dies ein Tuch, dieses ist ein weiß Ragout setzts warm, wann Gäst da Pasteten oder gebraten Fleisch auftragen, & geben wollen will man Capern ists wenn alles in Mäßte gesetzt wird als wann Kalbs: allein machen, und allerhand gewürtz nehmen, aber alles muß klein dies ein feines Haar Tuch.

Thée Caffé

Einen guten ½ maaß nehmt 2 Eyerdotter Rolle zuthun grünen Thée, Zucker und Zimmet, nach gefallen dieses so lang zusammen gerührt, bis das Thée blat aufgeht, wie Caffé angebräuntes Thée, wäre dem dann gesiebt, und & gar Zucker zu Dotter mit der heißen Milch angerührt. Den Kalt machen einen Löffel Liegts Gelee in die Tassen Pfannenfasen das aber die gefäß mit dem Caffé, Thée gefüllt, thun, und aber, dann dann darüber nicht zu viel, dann aufgeht Milch anmachen, dann es nicht gern darüber thun; wird Kalt getrunken.

Caffée Crem.

Wird gemacht wie das Man Thée, nur dass man Anfangs Zucker und statt der Milch wasser nimt, 4 Loth guten gemahlenen Caffée wird mit ½ maass Wasser gekocht, seihet Lichtweiß & das passen wie mit dem Thée Crem.

Französischer Teig Von Fabian.

Ein Mehl mit Milch zu einem Dicken Nudel Teig angemacht, drei Eyer, recht abgewaschene Butter, zu einem Eyerkuchen gemacht wie den Teig Dass etwas grosser, weil etwas mehr Butter, zu diesem Teig gehört als mehl, drei Eyer in die Länge abgetrieben so weis man Eyer, die Butter in einem Schüssel alles auf einmal, auf die Seite des Teigl gelegt, Zucker gestossen und mit dem walzholz geraspelt, drei in die Länge ausgewälzt, wieder zusammen gelegt, dass 4 mal wieder ½ Bögen in Gestalten Tüll hingen lassen, dass er abtrocknet, nachdem in die Form Pfann gewälzt und gebacken.

Gut auf Faulen &c.

½ Pf Ochsen gesottene Zungen A: 3 Eyer, die Dotter auf Zucker abgerieben, zu dem gesottenen Zungen gethan, nachdem Saft Von diesen Citron, den mit rosen wasser zu einem Balley angemacht, dass etwas Dem Löffel fällt weil die Farbe falb gar ist, drei streicht man diesen Gips mit dem Löffel auf den Backel, und backt sie Backen gar.

Ein Gebrauch Schwein Kopf, auf wilde Art

Man schneidt Fleisch wie Von dem Galz Kopf kocht, siedt den einen glatten Drahtstrich oder ein andre glatte Figur in die Oberfläche des Kopfs und beitzt so das gebratt auf, dass man schön schneiden kann drei gießt man den Kopf mitten nach der Breite zu auf bis

dass die Zung, lässt also rutsch nach dem Maul zu
Mann Hand damit zu lösst dass die Zähne und Haut so
weit von dem unteren Kinn lass, als man Wasser in
Kopf schneiden ganz gelassen hat, sagt nun den aufgeschnitt.
Kopf von einander und lässt die Kinbacken Knochen mit
einem Messer zu beiden Seiten aus dem Kopf ab, so
viel sich thun lässt dass man sie mit einer Serviette
fassen und braun braten kann, dann lässt man auf
dem Rügel ohngefehr 4 Finger breit von dem Nasenloch
ab, man dann auf den Nasenknochen, alles Fingerbreit ab
schneiden, wo es sich abgebrannt nun wird man eine Hand
voll Petersilien, ohngefehr 6 Schalotten und etwas abge.
schälten Zimmet Hand das ganz klein mengt mit
Saure Essig voll klein geschnitten, warfolden einen
Löffel und wenn man dass Fleisch den Kopf in
warmig Wasser mit Salz gesotten und den Knochen
den man den Fleisch nimmt, auf braun geschnitten und
gebraten hat, den bestreicht man die beiden Seiten
des aufgeschnittenen Kopfs mit diesem Gebräu
wohl, legts zusammen und bindet ihn mit Bindfaden
so dass an einem 4 Seiten eine der länge und der
Quere alle 2 Finger breit einen Faden, legt ihn dann
in einen länglichten Kessel als man muss ihn einen
½ Hand langen Schnitt, in die Haut auf den Rücken macht
thut eine gross Zwiebel Schnitz ein paar Lorbeerblätter
einen gross oder etliche Gewürz-Nägel, etwas ganz dünn

abgeschälte Lit: Pfal, ein paar Handvoll Salz
und 1 maas bis 3 Pfeffern kein Ding dazu und läßt
aufkochen Kochen bis gar ist, in diesen Brühe fällt es sich lange.

gelée zu machen nach Basquai

Man nimt 2 ochsen und 8. Kalbs füß, setzt die mit
wasser Salz, einem Pfeffern dazu, thut das Fett
zuvorhal dünnes Lit: Pfal, Petersil wurtz, und etliche lor-
beer Blat zum kochen, läßt sie darauf bis die Knochen
gnaub sollen, dan seyt manns ab, läßts noch einmal zu
falle ein kochen, und drückt den dan dasselbe Durch 3 Lit:
dratt dach ohne Kraus, dan nimt man 3 ganze eyer
mit dreyen zu sammen gedrückten Pfeffern, schlägt sie ein
wenig, thut ein wenig Reiß wasser und Citron saft
dazu, rührts in die gelée dann Kraus weg, dan hat
man eine Kayse Dan Gelb Leder, wie einen gro-
ßen Zuckers, der hat 2 Oeffnungen Dan Kanten Pfeffern da
gießt man die gelée hinein, fängts an einen Oeffnungen
auf über dem gekäst in dasselbe anfsteben will
und gießts etwa wieder noch einmal in die Kayse, bis
ganz Klar wie wasser kömt, wenn man die gelée
nicht stark haben will so thut man starke Reiß
Dan sonst aber sonsten Kalbs Knoten, oder eine Expres
dazu gemachte glace Dan eingekochte Vanillien, dazu
thu man die Eyer hinein thut.

Kartoffel Torte.

Man nimt gute Kartoffel, quält sie ab, das nicht zu weich
schält sie, und reibt sie wenn sie Kalt sind auf dem reibeisen

was Rahm in Knollen abfällt, das man weg, das gewiegte mischt man ½ ℔ ¼ ℔ gestoßene Zucker, und 4 Lyra ganz dünn die Schale v. ½ Citrone, auf dem zuletzt abgeriebenen, dieß rührt man bis es blasicht wird, schneidet die Torten Pfan mit Butter, gießt den Teig hinein, und backt sie hübsch gelb, ist es gut so läßt man's kalt in der Pfanne stehen, zum Anrichten, kann sie dann warm an. alles mißt der Teig so kalt als gemischt ist, als der ausgebackene Rahm gleich in die Pfanne

Kartoffel Mehlspeis

Man reibt auf die Kartoffel so wie oben, den Kern ein gut Stück Butter mit Eyerdotter, wenn sie Zuckerguß ist dieß gewiegte Semmel, etwas ganz wenig Salz, und etwas 2 Loth Zucker, gießt den guten Milch so viel es zu einem Teig wird, schüttet in eine Auflauf Kasserl und backt es, so muß weiß Gitter haben,

Welschkorn zu machen!

Man bricht das Welschkorn bis auf den Kern ab, hernach läßt ein 2 Straußfalm beraus Nüsselen, den wäscht man Salz darüber schwingt sie wenig mit Fasser und läßt so etwas naß stehen, schüttet den in einen Durchschlag und läßt abrinnen, den nimmt man nach Belieben, Eyer, läßt den mit ganzen wenig Pfeffer Nelken, muscat, blüh, etwas Fett und das Blätter weich sieden, nun legt man das Welschkorn in einen gemeinen Topf, und wenn das Eyer ganz kalt ist, so schüttet man es mit dem Gewürz und gekäm Butter, das bindet den Topf mit Blasse, und, stellt an einen Kühlen Ort. so hält sich's acht und 14 Tag.

Kunst: Zu räuchern auf Hamburger Art.

Man nimt ein mittelst Schwarz Rück wird es mit ge-
sattem Salz, wolle und Klebt noch so viel Dran, als mir
einen Gänsen bleiben will, dan wickelt man es
gar in grob Papier, doch so lose, daß der Rauch
dazwischen kommen kan, und läßt es nun 2 Tage oder 5. bis
6. bis es hübsch gelb geraucht ist. Zum Räuchern, wenn man
es geraucht nimt, so muß man es an einen Faden oder
eine etwas kälteigen Ort aufhängen, und nachdem
es dick an Fleisch ist, 3. bis 4 Wochen so auf bewahren,
ehe man es kocht. sonst hat das Salz noch nicht ganz
durch gezogen.

Schwein zu schlachten.

Gewürz auf 1 Schwein

2 Loth mus: blüthen
2 Loth Nägelein
2 Lo: Muskatnuß
1 Lo: Pfeffer

Die Nägelein werden
gestoßen.

Die Innere Leber u Lunge
wägt gut 3/4 Pfund
Leber blätzgen und Lo Schwarz
eine gute Pfund
die Lust wägt 1/2 Pfund füllt
man aber die Gänsen und Mägen mit Lust, so
müssen diese Längen Fasen das Roth kann man ganz
die Zungen quellen also 10 Loth. Salz gilts gleich.

Jemen mutzen geben, Zu Pflaster, man nimt nicht
mehr wasser mehr als dan dem Pferden, 40 x pro Pfd
Rüb und butter und Leod beim Pflaster.
beim Verfahren, Zu essen und 1 Comt: Stein.
beim waschen, offen jeden 1 mittelmaß, Rüb
butter und Leod jeden ein Pfopf, wenn und bis.

Dan 2. Pferden die 2.2.5.tt gewogen nebst 2. Kalb
leber, 2. Lungen und ein Pfannenthal gemein wasch
bekommen.

41 Leol wasch
6 Leber wasch
12 Lung wasch
13 Blut wasch

Leber blasen 13
Pferdemilch 6
2. Guttsen } mit blut und
2. Magen } Pferdemilch gefüllt.

Man. nimt auch Kalbs blut Zu waschen, ist sehr gut
aber nicht gut gesunden.

Braunschweiger Pflaster.

Zu 15 tt ungesalzen und gesäubert Pferdefleisch
nimt man 2. tt gesalzen Rindf. 5 Talg waschen
Pferden Talg ganz Talg gespalten 6 Talg Talg
1 1/2 Talg gebrannten Salpeter.

Kraft gelée für Krampfader. N: apfelsinen.

Man kocht 1 ℔ guten Kalbsfuss 3½ Stund, zerzupft ihn dann klein zu Brei, und thut 3/4 ℔ Zucker dann, man reibt die äussere Schale von 4 apfelsinen und von 2 Citronen auf Zucker ab und thut ab da zu, und den Saft von denen 4 apfelsinen, und von 4 Citronen drückt man auch dann, alsdann giesst man 3 Schoppen guten Wein alten dann wein dazu, etwas Zimmt dazu, wenn alles beisammen, schlägt man von 5 Eyern das weisse dann, lässt einmal zusammen auf kochen, giesst in den gelée Brätel, und etwas ab bis ab alles läuft, alsdann in eine Form giessen und kalt werden lassen.

Quitten Liqueur.

Nehmt wenn möglich Leipziger Quitten, reibt sie und setzt sie 3 Tage in einem warmen Zimmer zugedeckten Topf in Keller, nach Verlauf der Zeit, drückt man den Saft davon durch ein Tuch, und thut eben so viel guten Cognac, und Cognac dazu, als man Saft hat, auf 9 Quart Saft und Cognac zusammen gerechnet.

4½ ℔ Zucker
20 Loth bittere Mandeln
½ Loth Zimt
¼ Loth Nelken

2. loff Corianders

Diese alles gut untereinander gemischt, lasse man gute 3 Wochen im Keller stehen, und rühre es, damit es nicht gärt, täglich etlichemal um, thue Citronen man es und Essig es in Confect.

Zuckre Cobesen zu machen

Man nimt zu einer Pfund: fab: 2 Gand Voll salz, wasche Dasselbige bis das Salz geschmolzen, alsdz thut man es in 1 Pfund: und läßts 8 tag stehen, offt es Noth zu zu machen, thu öffters man die Pfund: und wenn sie schaum Nest zu, so fallen sie zusammen. wan man sie backen will, so nimme sie Abends in Regenwasser ganz schnell, wenn gekocht werden, und über Nacht in Kaltz Regnen: setzen bleiben, thu Bier man sie backen wie man will; so können auch dasselbige Cobesen zu machen werden.

Kasen waffeln.

½ Pfundgen dicken Pfunde Kasen wohl geschlagen, dasselbe ganz dünn mind, alsdan V: 8 eyer das gelbe, und 8 Gand Voll dünn weißen Mehl dazu, und wieder wohl geschlagen, so wohl geklärte geschmolzene Butter, und von 12 eyerweiß dem geschlagen Schnee dazu gethan, alles nach einander wohl durch geschlagen, thu auch etwas Salz zu backen.

¼ H gebeutelt Reis, in Milch halb gar gesotten, wie wenig süßen Rasen Rosinen: Zimt, Zucker, geschmolzen Butter, und 4 eyer dotter, dünne gethan, wohl durch gerührt, und in einen Butter Tieg gebacken.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Quittenen Pfund. oder Cake

Nachdem gutes Mehl recht rein gesiebet, den Pfund recht Zeitige Quit: durch ein Tuch rein wohl gerieben, so viel als Gr: Passt dazu Dass es ihm gefällig Geschmack Bringt, rühret auf porcel: mit einem Löffel, bindt mit ganzen Eyern so ist es zum Aufstreichen fertig.

Gebacken Cake wird wie sonst gemacht.

Marmelade von Quitten.

Nehmt von den gelbesten Quit: Last sie ganz und Kochen bis sie mürbe sind schält sie, und Last sie durch ein Tuch, und Zuvorn trocken wägen, den wigt 4 lb davon ab, Last 2 lb Zucker recht wohl sieden und thut die Quitten hinein, Last wieder auch Kochen und Last es 3. 4 Wall thun rühret immer um wohl von Kochen, schäumt es und thut es ganz warm in saubere Töpfe drückt es aber nicht eher zu bis den andern Tag.

Die Marmel: kann man auch mit Krapp Kochenille (Scharlach Beeren) roth färben wie man denn den Saft, Wie den Zucker dazu Kocht.

Eingesotten Cake

Man nimt zwey Pfund gute Milch und ½ Seydel (Schrift) Läuterten und recht süßen Rahm, nebst 6. od 8 Loth Zucker und 4 bittere Mandel Brod, Last alles abgetäfelt ½ 4tel Stund sieden, so thut man das Weiß, N: 2. süssen Eyern, recht wohl geschlagen dazu, mit 5. 6. Tropfen Pomeranzen Blath Wasser, oder Vanille

Es setzt man wieder über gelindes Feuer, und rührt bis es anfängt dick zu werden, und gelind am Löffel hängen bleibt, den läßt es dann nur sieden, und richtet es auf Porcel: an.

Chocolate Crem.

Man nimt zu einem Pfund Milch, einen ½ Pfund Kasen das gelbe von 2 Eyern Eyer und 6 loth Zucker läßt dieses um ¼ einkochen, oft umgerührt, den Thee man gestoßen Cocab dazu so viel das genug ist läßt noch etwas sieden, den die Eyer hatten dann gerührt durch ein Sieb geschlagen, so ists fertig, Zimt Crem wird eben so gemacht.

Citrone Tast

12 Eyer gelb ½ Pfund geschlagen, 8 Citrone, auf ¾ Pfd Zucker Raffinat Zucker abgerieben, dazu gethan und noch eine halbe ¼ Pfund gerührt die 8 Cit: abgeriebnen den Saft durchgeseiht dazu gethan, den das weiß von denen 12 Eyern zu Schaum geschlagen, ebenfalls dazu gethan. um einen guten Spanischen Teig gemacht und in die Form halb gebacken, den die masse hinein geschüttet und gar gebacken, wenn Cit: Saft das nicht eher unter die Eyer gegossen werden, bis man die masse in den Teig schütten will.

Rahmt Gallerte und Fischbein für abgeschält in wasser weg den Zieht die Schale ab, und schabt das mark mit i Messer ab das das nicht klumpig gerinne Kann, seihet den durch

339. Thorn eine runde Form, dan nimt man so viel von dem
geriebenen Zwieback oder etwas weniger als Mandl, treibt die
Pfalzen Eyter ab, und thut sie nebst etwas wenig ab
Saft dazu rührts wohl untereinander, bestreicht den
Formen oder porcel: Teller, die mit einer Butt bestrichen,
gestreuet werden, so dann man dan mit dem Teig
wie dan die Teller auf einem warmen ofen, und läst
den Teig so backen, dass man ihn wie Gypsen abziehen
kan den Zieht man sie über einen glatten Stangen, trucknet
die Formen mit etwas Tuch wieß, damit sie zusammen bleiben
läst sie am warmen ofen bis sie backen sind, Wo die
glatte Seite die auf dem Teller war, kommt auf warmigkeit
einen Kalb Rogg.
Man nimt 1/4 Knipf Kalbs ihn wie einen Dicken Lang, den
1/4 Butter wohl abgeräuhet, den nim Ey in den Butter wohl
abgeräuhet, den dan einen gekochten Kalb, wan es Kalbs
einen grossen Löffel voll, nebst einen Rheinen Löffel voll
Säur Rahm in die Butter geräuhet so continuirt Kalb & Eyer
nebst dem Kalb allab in den Butter ist, thut Zucker & Zimt
nach geschmack, so 1 Pfund geräuhet, den einen Serv: mit Butter
geschmack & Teig seinen gethan, zu gebunden, und 5/4 Pfunden
in wasser sieden lassen, man kan eine Obst Sauce dazu
geben
Knipf Torta
Man nimt 1/4 tb wohl gebäuhten Kalb, Kalbs ihn in einen Topf,
Bourgogner Wein, langsam bis den Wein alle eingedämpft
den läutert man 1/2 tb Zucker, thut den Kalb seinen, nebst dem
Mandl und Imer, länglich geschnittenen Pfalzen N: 2. Citronen

und läßt es nun so lange kochen, bis es zu einer Torte dicke ist, so thut es in einen guten Teig und gebackten.

Quitten Pfann.

Man nimt auf vier th davon gesonderte Quitten Mark etwa so viel seinen Zucker dieses Läutert man in einer Pfanne Sauer Wasser, und kocht es so lange bis es dick gerinnt, unter der Zeit läßt man 4 Eyer von dreyen zu Schaum schlagen, dan nimt man 1 Löffel voll Zucker und etwas Zimmet zusammen einen Löffel voll Schaum und so fort, wann es gerührt genug ist, damit der Zucker nicht seine Farbe; nachdem wieder was gerührt, dan thut den Schaum in gedachten Saamen gethan in dicken zu schaum, setzts in ein Dieb, wo wasch Roß Brand, und läßts in temperirten Ofen backen.

~~Brodämpfel Apfel Müs.~~

Linsen Cram

Nimmt ½ maas schönen Rosen Essig 2. 3 Löffel voll von besagten Zucker seinen, läßt alles zusamen, bis auf ein drittel einsieden dan schlagt das weiße v. 2 Eyer wohl zu Schaum, thut es zu dem Saam, setzt es wieder auf das Feuer, und rührts um bis es s. v. wall gehen fast, thut ein wenig Pomeranzen Blüh Wasser oder vanille Zucker darein, stürzts auf porcelain an und lagt es kalt werden.

Mandel Cram

Man schält und stößt ½ lb süße mandeln, schneidt sie mit etwas wenigen wasser das sie nicht schmieren, treibts und

in einem Pfannen guten Milch, das weiß N: 2 Eyer
und 8 Loth Zucker gerührt, welches man bei Rheinau
Linie abgetheilt 4 Pfd: wie dicken Cäs, und so beständig
umrührt, bis der Cäs anfängt fest zu Adern zu
ziehen man die Mandeln dazu, welche man 8. 10 Wall
schen Cäs, drauf Cäs man so allgemach durch mit
sey mittlerer groß, pantsmahl, und nicht an
einander

Einen 4. 6 Loth Pistatien in warmen Wasser und
pellt so das sie in Mörser, und ein wenig fein Pfal
fallet 1 Pfannen guten Milch 2 Eyer dattan 8 Loth
Zucker bei der Hand, rührt alles wohl, und dann
Pistatien unter einander, lasse es bei gemäßigtem
Feuer sieden, und rührt beständig, sey zu dass es nicht
zu dick werde, fügt ihr auf porcel garnirt ihr mit
Pistatien so ist es fertig.

Kirschen Küglein in Schmalz gebacken

Nim 4 Löffel Voll mehl, mache es mit süßem Rahm an wie
einen dicken Pfannkuchen teig, dan mit Eyer, mehr Dotter als
weiß, angerührt bis es in dem dicken ist wie ein Apfel schnitz
teig, da gezogte Kirschen hinein gerührt und gut dünnes,
das Schmalz recht heiß gemacht, dann 1/2 Voralg Löffel voll
zu einem Küchle hinein gelegt, aber es ein wenig
wenig auseinander gezogen, rächt gebacken und mit
Zucker und Zimmt bestreut.

Magdalena Kugelhupf

Man nimt 3 Eyer so schwer die Eyer sein mit eben so viel frische Butter und sein gestossen Zucker etwas weniger, aber auch nach dem Saft muss es wohl und reibt und schlägt den Teig nur 1/4 Stund so lang man kann, dieser Teig wird in Kalte Sommer die Zucker gesiebt werden müssen und bei gr. Hitze gebacken.

Hof: Brod zu Teig zu machen

Die grossen Beer, welche abgezogen in ein Zucker glas gethan, etwas ganze Zimt, Nelken und Zucker nach zu drücken darzu, dan mit Teig aufgefüllt und 2. bis 3 Tag stehen lassen, den Teig abgeschüttet und nach zu drücken nicht gethan, die Beer in eine Schüssel auf den Glas gelegt, und den Saft darüber gegossen, die wieder ein paar Tage stehen lassen nachdem etwas mehr zu fügen den Saft wieder abgeschüttet und abermals nach zu drücken den Saft nicht gethan wan es etwas salzicht, die Beer, darin gelegen, und in Zucker glas aufbewahrt.

Konservirte Torte

Nehme die Schaal N: 6. 8 süsse Pomeranzen und 1 Lit. in Wasser ganz weich, den Saft sie kalt werden lassen 6 Zucker und ein wenig frische Butter dazu, machts wohl

363. Daß niemandes /Backwerk/ machen soll mit nur paar Eyerdotter an stellen in einen guten Butter Teig, sonnern nur Torte Brod backen sie gelb und bestreichen sie wenn sie Kalt ist mit Zucker.

Eine Brod Torte.

Nehme ½ ℔ feinen Brod im M: ganz klein, ½ ℔ mandel auch nicht etwas Rosenwd: ganz klein gestossen, ¾ ℔ Zucker auch klein gestossen, etwas Citronat, die Galfte länglich die andere Galfte würflich geschnitten, 8 i Eyr: die Dotter abgesondert alles in einen Schüssel, mit 4 Eyergelb nach d nach angemischt, währenn einer ½ Stunde. dan nehme einen guten warm Teig, thun die Brod darein, belegen sie mit dem länglich geschnittenen Citronat, backen sie mit einem Gitter Deckel, und backen sie im Ofen man sie ½ gar gebacken, den Zucker nie Eyer Weiß mit gestossenen Zucker, bis es dick wird streiche den Deckel damit an, Ganz Zucker darauf setze sie wieder in Ofen, bis sie Vollends gar und backen und fertig ist.

Talg quarten nie zu machen.

Die Quarten recht sauber gewaschen und in einen Topf kochen wasser lassen, den Talg nehme sie in das Gefäß, nie Talg quarten, nie Talg, Tell, Lorbeer, Loor: blätter ganz und gestossen Pfeffer, nebst etwas wenigen Nägelgen, wieder nie Talg quarten, und nie Talg, Tell &, bis alle ist, denn mit

Laubum Blätter gedruckt und waschen dieses gut
Haar, so viel als nöthig ist. Es soll das waschen muss gemacht
werden und auf die maas ein gutar $\frac{1}{2}$ Pfaffen Essig
und 6 Loth Salz hin zu gethan werden, das Salz muss
schon in wasser geschmolzen seyn ehe man hin zu
thut nun bestreicht man die runde Theile und
kaufen Brein.

Essig Oehl
machen

Essig Essenzen

Die Essenzen werden gemuscht, und 24 Stund
gehalten, dan Essig gebass und 3 Tag Sonnen
drüber gegeben. Den 4t Tag Koch man
abermahl soviel Essig als Essig die Essenzen in
das Gefäss in welchem man sie einbrennen
will nebst Hägelger Lorbeerblätter Pfeffer
und Nelken, dan den Spiritus gebrannt Essig
geschüttet, und zugebunden, auf diese Art
kan man sie mehrere Jahre behalten

365.

Tisch bei Lichtenstein

erste Tonart

Hängenüss — gebackene Nierstein — Hippe nach Art Bäyrisch

Mr Zum Gemüss Spiegel Mo Zum Gemüss

Kinds: gebackene Kalbsmilch Spinat Meerrettig

Und Zum Kinds Braten rauh Salat und Kartoffeln Zu geben

2te Tonart

Kaiserl Fischragout Salmen ragout

Hauptsalat

Eduard Spiegel Weingeist

Friedrich Müller Spiegel

Junges Wasser Wein und Brandt Kaffe

Das 12 Personen bei Lebzeit 5 Pfunden

gross oder [illegible]
Salpeter Pfeffer
D: f: D: f:

Kuchl:

Essig
Oel
Salz
Salzfass
Salzwag
Zum grossen Pfeffer
Pfeffer
Gross Pfeffer wag
wie oben
Senf wag
Compot

Suppa
Suppa wag
Salz Brod

Zum Gross Confect Tisch
wag Aufsatz

Gross wag
Braten

Dumbelgrau zu färben.

2 Handvoll Farbe Loo (NB: den soll graben) Nos 1 x Kupferwasser. N: 1 x alaun u Nos 1 x Blausalz, diese alles in einem Pfund, mit einem halben Eimer wasser eine Nacht kochen. Wenn man das Pfund graut, probirt ein Läppen ob er noch nicht genug, lässt man ihn länger kochen, [illegible] dann Zeug das man länger x Nacht [illegible] ist dunkler wird man nimmt es behändig eine grösse u niedrandöfen, mit i Salzsaum Löffel thut die Farbe nicht über das Zeug giessen, wenn auch ist Zeit macht man dass Bad wasser und nasst ein Zeugl [illegible]

A:

Xkr:

Aspic	135
äpfel Ruffen	333
äpfel gepreßt	200
Aepfelschnitten mit Zucker Cobesse	71
Aepfelschnitten gepreßt	71
Aufstauf	200
äpfel gelée	339
äpfelmus Strudamstal	201
Aufstauf v: äpfel u Butter	1788 268
	155
Aspic	
Eingemachtes	320

L:

Lachsen zu Roastem ---------- 343
Lachsen gebacken ---------- 334
wie sie gemacht werden ---------- 334
Lachs a la Mode ---------- 140
Lachsen gebacken ---------- 166
Lachsen saures Ricafrit ---------- 72
Lachswürst mit Aalen ---------- 142
Sie mit Lachsen Hasen und Capaun ---------- 142
Lachs-Schwänze Pfeffer weiß 354
Berlingar ---------- 175
Lachs Torte ---------- 341
Butten gebacken ---------- 342
Bons a la mode ---------- 181
Lämm Gelée ---------- 323
Lard pudding ---------- 323
Linsen zu Lachsen ---------- 324

C

	Fol:
Citronen Crem	327
Cammelaten Mus Liss	100
Citronen gefüllte	199
Cabliau mit einer Rohm Sauce	166
Capaun gespickt mit Sardellen	142
Capaun mit Austern	143
Carfiol oder gebackene Blumen Kohl	72
Confitüren zu machen	348
Crem Mus Thee	348
Crem Mus Caffee	349
Candaffel Torte	351
Candaffel mosl Spritz	352
Creme au Vin de Champagne	339
Candaffel Spritz	176
Chocolate Crem	358
Citrone Torte	358
Crem Cruschen	360
Citronen Auflauf	270
Crem von Vanille	271

Dampfmaschine ---------- 177
Dampfmaschinen ---------- 178

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

	Fol:
Ragout Pig	344
Hühner gebällt mit Mandel Macaratty	143
Vögel gebacken	93
Hühner gespickt mit Sardellen	166
Hühner gesotten	144
Forts in ragout	180
Pig Encamara	364

N:

Sol:

Licasse Van Gösens oder Foelens ---------- 135
Lyst Schuttes ---------- 137
Licandey ---------- 139
Kalbs Kastato —— 268
Sarce —— 269
Schiff Bouding —— —— 156



Gelée N: Rosafun	262.
Galerte N: marantig	262
Gelee roth, blau, gelb u Grün zu Färben	347 348
Gelee aufzuwahren zu giessen	268.
Grenade zu machen	144
Gub auf Torten	349.
Gelée nach Basgoai	351
Gelée zu Zuckerwerk	265
Gelée süss mit Wein	268
Gelée für Krancke	355
Gries Knödlen	172.
Gelée Pauer	265 271
Gottingerwürst	276

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

F.

Sol:

Gamsbfleisch mit Kleinen Zwiebeln 133
Gayr-Futtern Mark 330
Gamsb Kalben a la glace 138
Gänsbrust Brig 347
Do die nur Kinder ast 347
Gast gebachen mit mandlkrumerlig 166
Gast blau gesotten 166
Gast mit Kasn Sauce 167
Gast mit anderen 167
Gast mit Knob Saffiol u Klöserer 167
Gast mit mangln u gebachen Klöserer 168
Gobil pän zu backen 338
Gaysan Kinigne Saffiol 73

Sol

Hüner mit Saffiol — 145
Do mit Knob und Klöserer 145
Hüner mit saudlern gepaxt 146
Do mit Krispen — 147
Do mit Paag: marg: Knob d Klöser 147
Do mit junga Knob: Knob d Klöser 147
Do mit Saudlern gedunst — 150
Do mit Knob d gebachen 150
Do mit mandln gefüllt und gebach 150
Do gebachen 150
Do gebachen mit einer Klare 151
Hüse Kerschen — 274
Hecht gebachen nach pabyer 169
Hünderen Pfeffer 356
Hecht zu Kersen — 158
Hünerfrittata — 182

D:

Sol.

jus zu machen ---------- 346
Johannis beim Kreyßgen ---------- 337
jus zu machen ---------- 348
Champan au gelée de malaga ---------- 266
Johannis Taufbaum Canne 340
Joh: Evangel Post obm Zuckau 341
Evangelien Canne ---------- 157
Joh: beym in Pfingstnacht 369.
jus Vogg ---------- 272

R.

Kräuter einzumachen zu gemein Essen — 2.
Kalbs: gedämpft — 133
Krebsen Klösse N: Hausen — 164
Kalbs-Brüst Nam Hausen — 134
Kraut baden — 199
Krebsen Ragout — 343
Klöße Noe Hausen — 136
Krebsen Küchen — 332
Krebsen Küchen Lo: Noe Lilienstrau — 332
Krenig syrup — 138
Krebsen schwarz — 165

Lol:
Küchen — 334
Klöße N: Hausen die erste Art — 140
Klöße N: gebacken Hasse — 168
Kalb auf die braten — 146
Kalb Leber zu machen — 146
Klöße N: Kalbs: — 146
Kalbs Füller Hase gefüllte artisch. 71
Kalbs: mit gefüllter Palat — 149
Kalbs Keule mit Boudellen englisch — 151
Kalbs: Estouffade mit Capern — 152
Kalbs Roastbeef Piccatt: mit gröb: Brun: 152
Kalbs Leber mit Brin a Rosmarin — 153
Krautsen blau gesotten — 169
Krautsen gesotten auf Lasch art 169
Krautsen Hachis — 170
Krautsen gebraten — 170
Krautsen Klöße N: Krebsen Brey — 171
Klöße in einer Kasserolle — 170
Klöße N: Krebsen oder Couteillen Krebs 171
Kaviar - sowohl marinirt — 176

Krebsen Ragout 361
Krebs Bouillon 179
Krebsen Sauce — 181
Krebsen im Essig — 274
Kuhfleisch — 275
Kälb auf Algier 319
Ragout maître 320
Krebsen Sauce 181
Kartoffeln Küchlein 184.
Wie man Essig lange aufbewahren soll 186.

L: Vol:

Lebertuchen Haus Hausnes - - - - - - - - 136
Läuglieg zu Wöstau - - - - - - - - - - 346
Leipziger Forde — — — — 272

Macaroni Pastete mehl dem Teig ------ Fol. 261 162
Miltzen / Gemüs ------ 100
Masserons ------ 329
Mandelgut ------ 332
Morgen gebachen ------ 70
mandel / bitter / Saur ------ 334
Miltzen / Gemüs / N: 2: Reclame A B das beste Recept ---- 101
matalotte ------ 165
Mandel Späun / gebachen ------ 337
Mandeln / gebachen / ------ 338
macroun ------ 338
Mandel Brätzlen Spanisch 338
Muschpisch a la Duchesse -- 264
macaroni Wünschen — 75
Mark Torte — 333
Magdalenen Küglein 362
Walnuss in Teig — 270
Mandelbretzen — 273

N.

Lol:

Nüsdorbachrub - 33 i

Nuckel Hufen - 17 i

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Stuben selbst alle einzunageln

2 Loth fein geriebenen Salpeterpulver mit einem Loth
Mastix Wasser bis zur Dicke eingekocht dann durch ein
Leinwand gesetzt, erhalten lassen vom Bodensatz die
reine abgegossen, und ein Loth Salmiakgeist
zugesetzt, die Stuben mit derselben angestrichen
und nach einigen Minuten mit warmen Wasser
nachgewaschen. Im gut verstopften Gläser aufbewahrt

Fol:

Pudding in gallen und andere Pasteten — 1
Kleine Pasteten mit Capern — 70
Pudding à la Cardinal — 137
Pudding à la Reine — 139
Kleine Pasteten in Portillon — 71
Pasteten zu genießen — 263
Pasteten à la Polonaise — 265
Pasteten à la gänse Cabaret mit Königs Sauce — 267
Pudding (Delicatesse) — 173.

Zum siegen des Küchen — 340
Pistatien Crem — 361
Pomeranzen Torte — 362

Pudding von Reis — 156
Pasteten Crem von Früchten — 269

Q: Fol:

Quittungen einzunehmen 344
Quittungen Ligner . . . . . 355.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

K:	Sal:
Katon Kuchen	329
Rindfleisch gedämpft	130
Reis Pudding	139
Reis Kuchen	139
Katon Kuchen das beste Recept	336
Rindfleisch gedämpft	155
Rasen Torte	200
Linck: Zu dämpfen, Hamburgerart.	353.
Rasen Pudding	172
Reis Torte	342
Rasen Waffeln	356
Reis Torte	356
Reis Kuchen	359
Reis Kuchen	359
Kiel Torte	277
Forellen Pudding	

V.

Sol.

Puppe von gemein Kräutern ---------- " 1
—— Weiße ---------- 3
—— Knod mit milch & ---------- 3
Pasta de Hoff ---------- 69
Pfannkuchen Salmij ---------- 133
Palmen mit rothem Wein aus Hanckau ---- 163
idem ein andreas ---------- 163
idem noch ein andreas ---------- 164
Sauce an Kalbsbrust, Hühner aus Bildgard -- 134
Sauce süß mit roten Zucker & ---------- 137
Sauce an Hasenbraten vid: Hasenbg Hase ---- 138
Puppe / Citronen / ---------- 4

Sol.

Rostfisch zu zu bereiten ---- 165
Puppe / Kalbsbrust ---------- 4
Sauce gemein zum Rindfleisch -- 140
Pfannkuchen Nudeln ---- 141
Sauce an Baagel wardischocken 142
Sauce zu gebackenen Capital -- 72
Sauce zum Rindfleisch ---- 153
Sauce von Capern zum Rindf: -- 153
Puppe a la Reine ---------- 4
Pyramid Torte ---------- 363
Pfannkuchen Reis ---------- 180
Pandor zu Hasen ---- 182
Pyramid Klöße ---- 156
Pfannkuchen Weim Gelde ---- 268
Pyramid Kuchen gebacken -- 336
Pomeranzen Torte v. Blätter 349
Pfannkuchen Zahnen ---- 349
Pasta an Hasen mit Haasen -- 74
Pfannkuchen passelan ---- 75
Pfannkuchen zu Pfingsten 353
Pyramid Klöße ---- 175
Pomeranzen mit Knod ---- 76
Puppe zwiebgefüllte Hühner 4
Pasta zu Hasen ---- 197
Pfannkuchen zu Hasen 272
Pasta für Capaunen 320
Pasta ---- 319

	Sol:
Zeug zu Obst Taxten	328
Taxte Band	333
Taxte marck	333
Zeug gewöhnliches	334
Taxten Kasse	200
Zeug Manuscript de: li: Sec:	335
Farben a la Braise	141
Taxte Neu Kasse	339
de Neu Kirchner	339
Tuschel Kasse	272
Tinte schwarze anzusetzen, Recept gratis	273
Extra guter Zeug zu Obsttaxten	
Zeug zu Obsttaxten wie de vi: Albrand	

21:

Schwarze Dinte anzusetzen

Für einen Grundfürster Maas Dinte rechnet man
1 ¼ Maas Regenwasser ½ ℔ in kleine Büchsen zerstoß.
ein klein Gallöpfel ½ ℔ gestoßenen arabischen
Gummi 4 Löff Vitriol, 1 Löff Löffel
voll Alaun und einen Löffel voll Salz Für alles
zusammen in einen steinernen Krug, stelle solchen
auf den warmen Ofen oder Heerd, rühre es täglich
allemal um bis die Dinte gut ist, und nach
wasser alsdann selbige abgezogen

Gelbbraun zu Leder für ein Halbfuß
½ Löff Lemmisyan 1 Quint Gallapfel 1 Maas Lauge
zusammen ¼ Pfund Harnerlassen, und wan Leder
will dunkel die frische Farbe gezogen in halben
Flasser aufgekocht und im Schatten getrocknet.

Lol:

Recept wie Kleid schön Leinen zu färben

½ ℔ gerad gestoßen Blauholz
4 Loth Alaun
2 Loth Weinstein
2 Loth Weinstein Säure mit Zugemüse in einem Topf beygesetzt, wenn die Gegenstände ausgelöst, wird Kochend, dan das Kleid hineingethan, einige Zeit mit hölzern Lasten, warffen in Lauge ausgespült

	Fol:
Wasser zu gebrauchen	328
Wassern	332
Wildpratt gesotten und Schwarz aufzubewahren	346
Wassern Ao: Salzwerke	335
Ze ohne Hefe	335
Ze ohne Hefe noch bessere	336
Weinstock gefällt	69
den, den Bestes	73
Wänst von Rehbrat	74
Wänst von Kalbfleisch, ohne Darm	74
Welsch Kraut einzumachen	352
Welscher mit Zwiffeln zu Sallat	202

Quitten Liquer Q: ~~344~~ 355

	Fol.
Quitten ein zu machen	344
Quitten marmelade	357
Quitten Gelee	358
Quitten Pasten	360
Quitten gelee	201
Quitten Welsch ein zu machen	363

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Z: Sal

S: Sal:

Z: Sal:

Zucker zu plätzen 331
Zu waschen um zu machen 345
Zu waschen auf eine andere art 345
Zimmet waschen 334
Zu gebacken 334
Zucker Brätzen / zu backen / 337
Zu waschen Küchen zu machen. Sa: Sa: Dietz 338
Zwieback Brätze 175
Zucker waschen 342
Zucker zu bösen um zu machen 356
Zimmet Caue suße 358
Zwieback 269

1 Quart ist 3 Pfennig
1 Natte ist eine Kempten Schüssel
1 Pfund ist etwa 1 Pfund
1 Viertel ist beinahe 1 Schüssel

gute Einsalzung

6 Loth gebrannt Salpeter No 1
6 Loth Candis zerstossen — — 2
2 Loth fixen Vitriol — — 3
3 Loth Vitriol oel — — — 4
3 Loth Salz gerieb — — — 5
2 Loffel voll Lavendel oel — 6
1 Loffel voll Leinoel — 7
1/2 Pfund Zucker 8

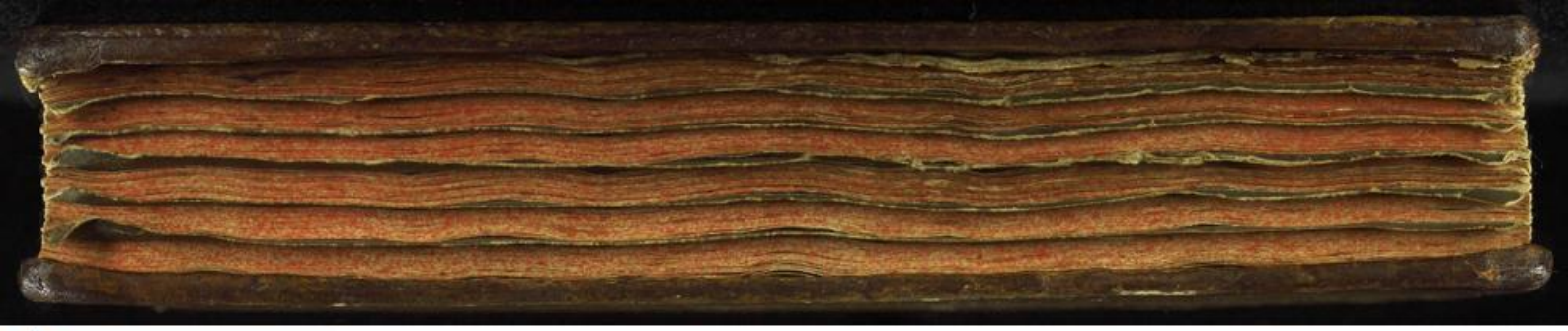
No 1 muss mit No 4 und 5 vermischt werden, alsdann schabe man No 6 davon und vermische es so lange bis es nicht mehr nasst, indem man No 2 und 3 zuletzt fein gestossen werden muss, und lasse es in No 8 und ein wenig Leim ein; wenn dies gestossen schabe man das ganze zusammen und reibe es durcheinander

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

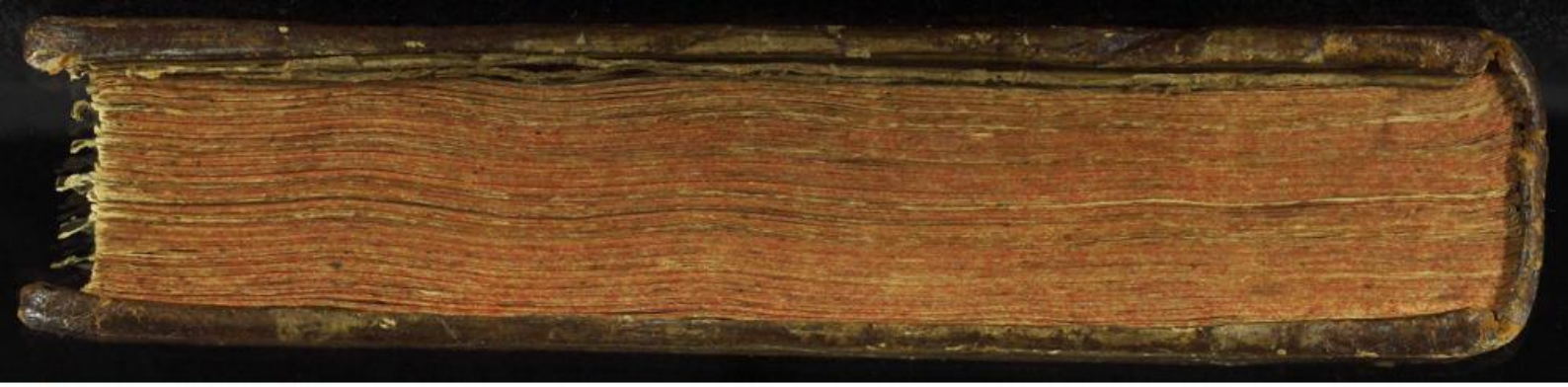




UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Loria

Auszug

aus J. C. Hoppe neuestes ärztisches Taschenbuch de 1798.

Anweisung, aus Molken einen Essig zu machen.

Man thue ächte Maas Molken in eine Glasflasche schütte obigen Tasse 4 Loth Weinstein, nebst 2 Handvoll Rosinen und 1/4 Nösel Weingeist darein, thue statt obige Mischung an einen gelinden warmen Ort. In der Molken giebt nun wirkliche Säure verborgen, welche durch die zugesetzte Säure hervorgelockt entwickelt, verstärkt - und auf solche Art wird in einer warmen Zeit verwandelt wird.

Festmar Weise.

Man thue 4 Loth Weinstein in 1/2 Maas guten Weingeist, und stelle solchen in einem grossen steinernen Krug an einen warmen Ort, nach 6 bis 8 Tag zu fülle man diesen Krug mit abgestandene Molken, und lasse solche etwa

2

wenig ehe Tage stehen, bis er seine Säure bekommt.
Von Zeit zu Zeit kann man mit Molken
wieder auffüllen. Wenn endlich die Masse
abnimmt; so macht man einen frischen Zusatz.

Letzteres ist bisher in meiner Haushaltung
probirt und gut gefunden — damit erstaunen
aber muß kein Versuch gemacht werden.
Jetzt im Aug. 27 1802

Langsdorff

Nota Zum Einsalzen und durch Kochen, wie eine
Brühe erfordert wird, thut man Salz die ganze
Hand voll, wie der ganze Weinsberg, wie auf
dem Lande. Zum Einmachen der Gurken zu
Essig Salzes aber nicht so viel.

Asplen. Asperg Kraut nach Kunn
Wurzeln.
Cichorien Kraut mit seinen
Wurzeln.
Fenchel
Frauen Haar und
Ehrenpreis Kraut von jeden
gleich viel.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ist Kalbs Brust, so ist Kalbs Fuss, Das Fleisch davon abzuschneiden, die Knochen klein gehackt und mit Fleisch muss Wasser zum Brey kochen lassen, alsdann durch ein Tuch gestrichen, wann solches geschehen so mischt man Eyer weiss gut mit gutem Rahm voll Wasser rühren und die Knochen von Blumen genommen Eyst ab in Dasselbe Kalbfleisch brey thun ganz wenig kochen bis auf nun muss es Dann stets umrühren ob vorsichtig Durch und Durch Ob Mangel an Abnehmen brey schlagen gehen findt muss nehmen schöpfen Löffel, ein fall nun ob nicht offen sey wasser dann, so darf man etlichen Löffel dazu thun.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

℞ Spec. pd infus. pectoral.
aa ℥iij
Flor. Papav. rh. ℥ß.
M. f. Theelthee.

℞ Sp. spector. ℥iiij
M. pro una ℥ß.
Dr. L. fec.

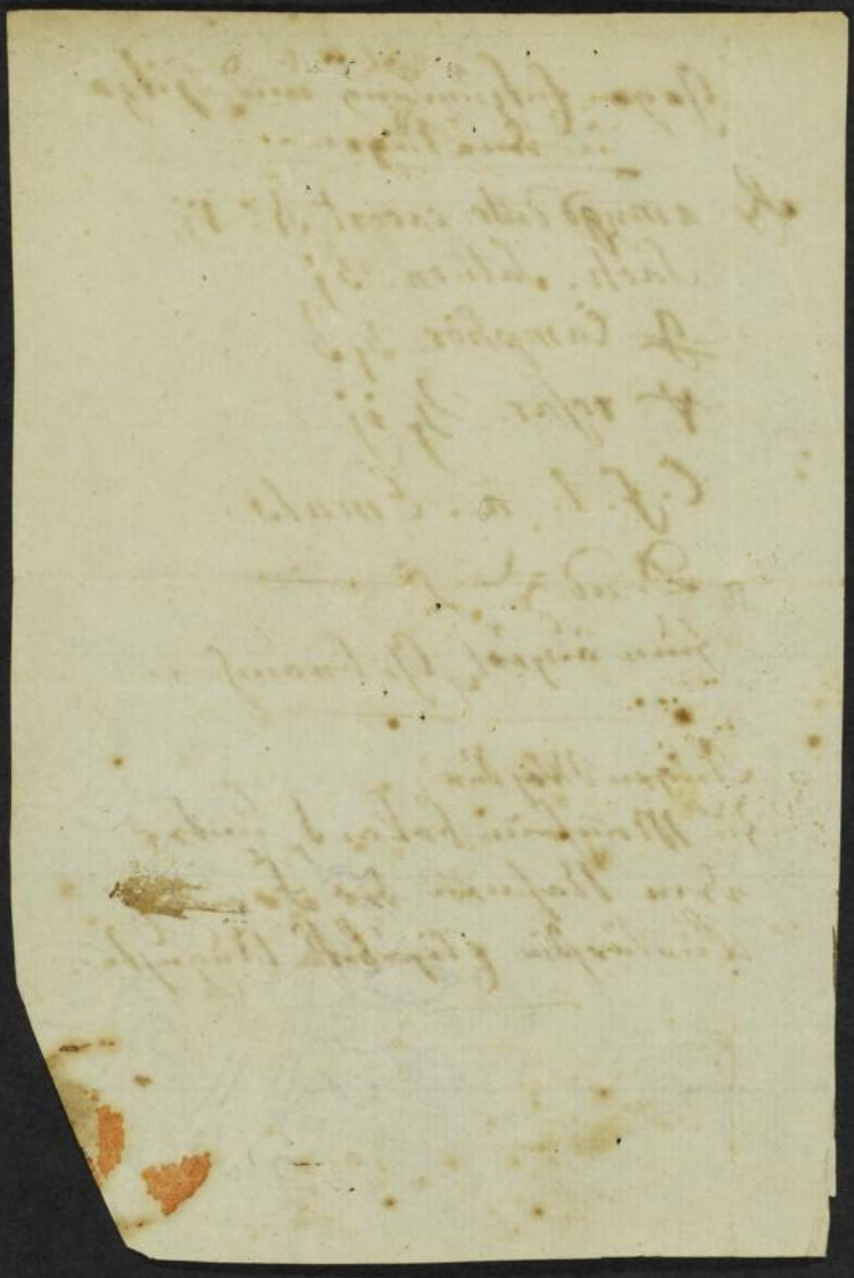


UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gegen Entzündung und Hitze
in die Augen

℞ amygd dulc. excort № vj.
Sach. Saturn. ʒj
℈ Camphor. ʒß
℈ rosar. ʒvij
15.
C. f. l. a. Emuls.
D. ad ℥ℒ
Zum äußerl. Gebrauch.

Augen Wasser.
Zu Montpelier bekannt, unter
dem Namen der Frau
Churfürstin Elisabetha Augusta.



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN


Anna von Langsdorff

Freiburg
im Breisgau

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN