

Die Woll unterwiesene Kuchin.



J.J. Möller, Del. M. Sc.

Die wol unterwiesene

Köchin /

Das ist:

Unterricht /

Wie man alle Speisen / so nur in
Teutschland bekant seyn mögen / aufs füglich-
ste zubereiten / schmackhafte Suppen / Potagen / Pasteten /
Tarten und allerhand Gebakkenes machen / nach der jetzt
üblichen Art auftragen und anbringen / auch Fleisch / Fische /
Gartenfrüchte und andere Sachen zc. wol einmachen / dörren
oder verwahren solle / samt vielen bisher wenig bekanten Kunst-
griffen / so in der Koch-Kunst ihren sonderba-
ren Nutzen haben /

Aufgeföhret

von

M. S. S. G. C.

Nun zum andern mahl getrufft / durchgehends von vielen Druckffehlern
gesaubert / an unzehligen örtern verbessert / und fast auf die Helffte
vermehrhet.

Mit Chur-Fürstl. Sächs. Gnädigster Freiheit.

Braunschweig /

In Verlegung Caspar Grubers sehl. nachgel.

Wittwe und erben 1697.

Helmstädt / Getrufft bei Henrich Hesse.

mit den Händen / doch nicht zu feste. In die Model aber thut zerlassene Butter / lasset sie wol darinnen herumlauffen / demit thut den Teig hinein / doch daß die Model nicht voll werde; Nehmet einen Ram / der noch neue ist / und stopfet hin und her auf dem Teige / sonst springen sie auf. Setze ihn in den Ofen / laß ihn etwan eine halbe oder drei viertel Stunden backen; Er muß aber nicht zu stark Feuer haben. Wenn sie gebacken sein / so bestreuet sie mit zerlassener Butter mit einen Pinsel / und setzet sie für den Ofen / daß die Butter hinein kriechen.

131. Kugel-Hopf.

Nehmet eine Meße Mehl / ein halb Rössel Rahm / und ein halb Rössel Hefen / machet es warm / gießet es in das Mehl / lasset es auf den Ofen gehen. Wenn der Teig auf dem Ofen gegangen / so nehmet neun Eier / klopfet und thut sie zu dem Mehl und Rahm / auch zwölf Loht frische Butter. Wirket den Teig wol ab / doch nicht zu feste; darnach nehmet einen Napf / thut den Teig darein / setzet ihn wieder auf den Ofen / so gehet er auf / alsdenn thut ihn in den Ofen / und lasset ihn eine Stunde backen.

132. Sprüzkuchen.

Nehmet Wasser und Butter / setzet es auf das Feuer / und lasset es sieden / rühret Mehl darein / bis es dicke wird. Brennet es wol / bis es trucken genung; alsdenn thut es in eine Schüssel / und schlaget so viel Eier daran / bis es glatt damit kan gerühret werden. Wenn es nun die rechte dicke hat / so schmieret die Sprüze mit Butter / thut den Teig darein / sprühet ihn in die heiße Butter / und lasset die Kuchen gahr backen.

133. Sprüzkuchen mit Mandeln.

Nehmet ein halb Pfund abgezogene Mandeln / stoßet sie mit Rosenwasser ab / thut zwei kleine Hände voll geriebene Semmel daran / und eine kleine Hand voll Weizenmehl / zwei Eierdottern und Zucker / rühret es untereinander / und wenn es zu dicke ist / so gießet ein wenig Rosenwasser daran. Füllet die Sprüze mit dem Teige. Nehmet einen breiten eisernen Löffel / der mit Butter geschmieret ist / sprühet den Teig fein in die runde darauf; darnach leget es in die heiße Butter / und backet es gahr.

134. Ge.

134. Gefüllte Schlangen zubacken.

Von einem halben Pfunde Mandeln / kan man zehn Schlangen machen / die einer Elle lang sind / auf folgende weise: Stoß die Mandeln klein / thue Zimmet und geschnittene Zitronen darein / weiche Weisbrod in ein halb Rössel Malvasier / und thue es auch darein. Darnach nim drei Eierdottern / und ein ganzes Ei / schlage es in Mehl / thue ein wenig Butter darunter / und ein wenig warm Wasser / rühre es durcheinander. Mache aus dem Teig zehn Theile / einen jeden Theile / drittehalb Viertel lang. Schlage die oben gemeldete Sachen darein / schlage den Teig übereinander / drücke es neben wol zurechte / schlage sie / wie eine Bräuel ineinander / formire sie / wie eine Schlange / mache ihnen Maul und Augen / und von Teige eine Krone / streich sie mit einem Ei an / und laß sie bei hellem Feuer abbacken. Schmiere aber das Blech / darauf sie stehen / mit Butter ; hernach kanstu das Maul mit Rosterrüben-Brüefärben / und die Augen von Corinten einsetzen. Mache auch einen Spiegel von Rosenwasser und Zucker / und überstreiche sie damit / oder auch mit Malvasier / streue Biesemzucker darauf / vergülde sie. Du kanst auch Fischlein / oder was man sonst wil / daraus formiren.

135. Spießfuchen zumachen.

Darzu nehmet zwölf Eier / schlaget sie ganz entzwei / denn thut darzu anderthalb Rössel süßen Rahm / ein Pfund zerlassene frische Butter / welche zuvor fein abgekläret. Rührt es wol untereinander / denn thut ferner darzu / ein halb Loht Muskat Blumen / ein Loht Zimmet / ein Loht Cardamomen / drei viertel Zucker / und rühret so viel Mehl (das recht schön / und zuvor wol gedörret) hinein / daß es ganz dicke wird ; hernach bringet ihn an eine Spieß / wie folget : Erstlich muß man einen Spieß haben / oder besser zusagen / ein Stück Holz ganz glat gedreselt / ohngefähr drei Viertel lang / und so dicke / wie ein dickes Mangelholz. Durch dieses muß ein eiserner Spieß gehen / wie das Kupfer Num. 15. weiset. Je öfter nun solches gebrauchet / je besser ist es. Es muß nicht allemal gescheuret / sondern nur abgewischt / oder abgewaschen werden ; auch muß man es / wenn man es zum erstenmal gebraucht / an das Feuer legen / und so lange mit Butter schmieren / daß sie sich nicht mehr einziehet. Wenn es aber einmal ge-

Nr iij

brau-

brauchet/ ist solches nicht mehr nöthig/ doch muß es allezeit erstlich heiß gemacht werden. Wenn die geschiehet/ wird das Holz dadurch der Spieß gehet/ mit dünnem Bindfaden gebunden/ dessen zwei Ende sein müssen/ und so gebunden werden/ daß auf einer Seite zwei Kreuz/ und auf der andern eins kömmt/ wie das Kupfer weiset/ das übrige muß zu Ende des Spießes fest gemacht/ und mit Pappier/ wie die Haasenfüße verwahret werden/ daß es nicht verbrennet. Man muß aber genaue in acht nehmen/ welches Ende des Fadens das Oberste in jedem Kreuz: denn wenn der Kuchen gahr/ muß der Faden aufgelöstet/ und auseinander gezogen werden/ daß man den Kuchen/ wenn man ihn wil abziehen/ damit loß machet/ sonst gehet er in Stücken. Wenn nun also der Spieß gebunden/ und recht heiß ist/ muß man ein helle Feuer/ und ein Stundenglas bei der Hand haben/ denn der Kuchen muß drei Stunden backen/ es wird aber gemacht/ wie folget: Man nimt denn erst gemachten Teig/ und gießet ihn mit einem Löffel auf den Spieß/ in dem solcher stark gedrehet wird/ und lässet es also immer umdrehen. Wenn nun solches gahr/ und bräunlich wird/ gießet man wieder frischen Teig darauf/ und machet es wie vorhin/ bis die Materie alle ist. Es muß aber allezeit erst braun werden/ wie ein wol und helle gebacken Brod. Dasjenige so abfällt/ muß in einer untergesetzten Pfanne aufgefangen und wieder aufgegossen werden/ und allezeit stark gedrehet: welches darzu dienet/ daß der Kuchen fein viel und schöne Zacken bekomme/ und ein fein Ansehen habe. Es ist ein schön Gerichte/ und kan drei Wochen dauern/ daß es nicht verdirbet.

136. Ringel-Kuchen.

Man nimt zwanzig oder dreißig Eier/ auch wol weniger und mehr/ die Eier verderben es nicht/ ein halb Quartier warme Milch/ etwas Gescht/ ein halb Pfund Butter/ Muskatblumen/ Rosenwasser/ und wenn man wil/ ein Pfund große Rosinen. Hierzu muß man so viel Mehl rühren/ daß es zimlich dicke wird/ noch dicker als ein Pfankuchen. Denn setzet man es bei den Ofen/ oder sonst an einen warmen Ort/ daß es fein aufgethet: Folgendes schmieret man die Form/ die von Töpfer-Erde/ nach anweisung der 14ten Figur gebrant/ und mit Fleiß so glatt/ als möglich glasieret werden muß/

muß/ mit Butter/ gibt den Teig dahinein/ und läset es im Ofen gahr backen. Die Form aber muß nicht voll sein/ sonst gehet es über.

137. Eine Schlange von Buttermteige.

Man nimt zwei Eter / ein halb Maßel Wasser / und machet einen Teig / doch nicht fester / als daß er eben nicht an die Finger klebet : denn nimt man fast so viel Butter / als der Teig groß ist / nach dem man es wil gut haben ; denn man kan auch nur halb so viel nehmen. Die Butter muß den Abend zuvor / oder etliche Stunden im Wasser fein ausgewaschen / und mit der Hand / oder Rollholz so handtieret werden / daß sich alles Salz verliere. Denn muß man einen Kuchen daraus machen / und ihn in das Wasser werffen. Im Sommer / wenn es sehr heiß / geräht es selten / oder man muß es in dem Keller machen. Wenn es nun soll gebacken werden / machet man von dem Teige einen Kuchen eines guten Daumens dicke / und leget die Butter / wenn sie zuvor fein sauberlich abgedruknet / darauf / schläget denn Teig darüber / und rollet es mit dem Holze voneinander / schläget es wieder zusammen / und rollet es / und solches so lange / bis sich die Butter verlohren. Alsdenn rollet man einen feinen Kuchen / und schneidet daraus / wie das Kupfer weist / leget in der mitte des Teiges untengeschriebenes Gefülle / und machet den Deckel darauf. Man muß es aber mit einem spitzigen Messer fein zierlich ausschneiden / mit Eiern bestreichen / und geschwinde backen.

138. Gefülltes zu der Schlange.

Man nimt die Schaale von einer kleinen Pommeranzen / sehr dünne abgeschehlet / und kochet sie in Wasser / bis daß sie mürbe wird / zerstoßet sie alsdenn in einem Mörser / thut darzu acht Loth feinen Zucker / auch so viel frische Butter / sechs Eierdottern / und ein oder zwei Löffel voll Rahm / mit ein wenig Salz. Stößet dieses alles in einem Mörser / und füllet die Schlange damit.

139. Niedersächsische Zuckerfuchen.

Wollet ihr 15 bis 18 Kuchen haben / so nehmet zehn Eierdottern / ein Maßel süßen Rahm / ein Pfund Butter / und Rosenwasser / machet einen Teig. Ihr müset ihn aber nicht stopfen / sondern fein gemag einrühren und knehten. Formiret daraus runde Ruchlein / leget

207. Ein gutes Semmel-Euterlein zumachen.

Reib ein wenig Schmalz in einer Schüssel ab/ schlage 3 ganze Eier daran / salze es ein wenig / gieß süßen Rahm daran / rühre geriebene Semmel darein / daß es fein dicke wird / binde es in ein Tuch / hänge es in ein siedend Wasser / laß es darinnen / bis es durchaus gesotten / schneide Schnittlein / lege sie in eine Schüssel / streue auf den Boden und überher Semmelkrumen / gieß heiße Butter darüber / setze es ein wenig auf eine Blut.

208. Euterlein von Mehl/ oder Gries zumachen.

Nim ein Quartier Milchrahm / schlage 3 ganze Eier darein / salze es / rühre schön Mehl oder Gries hinein / daß es zimlich dicke wird / binde es in ein Tuch / und hänge es in siedend Wasser / laß es eine Stunde sieden / hernach schneide es in Scheiben / und gib zerlassene Butter darüber.

209. Noch eine Euter zumachen.

Nim halb Gries und halb Semmelmehl / oder gertebene Semmel / 2 oder 3 Eier / darnach du viel wilt machen / thue süßen Rahm darzu / rühre es untereinander / daß es ein dicker Teig wird / salze es ein wenig / binde es in ein Tuch / und laß es wol gahr sieden / hernach nimm heraus / legs auf eine Schüssel / gib süße Milch darauf / darin ein wenig Butter gethan / laß es zugedecket aufsieden ; aber nicht ein. Es ist ein gutes Essen.

210. Ein gutes Gebakkens so man den faulen Hansen nennet.

Darzu nim ein halb Maas Milch-Rahm / schlage 4 oder 5 Eier-dottern darein / die vor wol zerschlagen / auch ein Löffel voll frische Bierhefen / rühre alles wol zusammen / rühre Mehl hinein / bis ein Teig wird / den man wirken kan. Denn setze es auf einen warmen Ofen / daß es gehet / wirke den Teig noch einmahl durch / daß er ganz feste wird / denn wirke ihn wie einen Zuckerhut / setze ihn gleich in den Ofen der nicht zu heiß / laß ihn gahr bakken. Denn nim ein scharffes Messer / schneide unten den Boden / eines Fingers dicke herab ! Das andere alles eines guten Messerrückens dicke / daß die Scheiben nicht zerbrechen / das übertheil / als die Spitze muß auch etwas dicker bleiben ; Denn nim frische Butter / mache sie warm / und vermische sie wol

U u ij

wol

wol mit Zucker/ schmiere die Scheiben zu beiden Seiten wol damit/ lege sie fest wieder aufeinander/ schiebe es wieder in den Backofen/ und laß noch ein wenig backen. Es ist ein herlich gut Essen.

211. Die große aufgelauffene Nudeln.

Nimm ein Maas gute süße Milch/ vier Eier/ 2 Löffel voll Bier. Hefen/ rühre es fein untereinander/ rühre so viel schön Mehl hinein/ daß es ein dicker Teig wird/ setze es auf den Ofen/ daß es gehet/ hernach mache 5 oder 6 Ruchlein daraus/ gieß es in eine Zarten-Pfanne/ in süße Milch/ und ein Stücklein Butter/ wens denn untereinander siedet/ so lege die Leiblein darein/ thue den Deckel oben darauf/ gieß oben mehr Blut als unten: Man soll es nicht aufthun/ bis man meinet/ es sei gahr/ sie fallen sonst wieder nieder: Sie müssen oben ein wenig braun sein/ wenn mans anrichtet/ muß man die Milch davon gießen.

212. Gute Speiß-Krapfen.

Nimm ein Mößel gute süße Milch/ eines Eies groß/ in Butter/ laß es untereinander zergehen/ denn thue darzu 2 Löffel voll Bier. Hefen/ und 5 Eierdottern/ alles wol abgeschlagen/ hernach wenn man mit schönem Mehl das vor wol gewärmet/ einen festen Teig angemachet/ der nicht anlebe/ und mit den Händen wol gearbeitet/ leget man ihn in eine Schüssel die man gegen den Ofen setzet/ daß es gehet/ alsdenn kan man auswirken/ zu 3 Stücken schneiden/ und fein länglicht wirken/ denn schmiere den zugehörigen Spieß mit Butter/ laß ihn warm werden/ schlage den Teig um und um/ und überstretch ihn mit groben Ingwer und Eierdottern/ untereinander zerklöpft/ und brate ihn bei einem hellen Feuer/ bis er erstarrt/ schmiere ihn wol mit zerlassener Butter/ bis er braun wird: Man muß ihn warm essen.

213. Aufgelaufne Leiblein.

Man nimt 5 Eier und 4 Loht Zucker. Dieses muß man eine Stunde rühren/ hernach 6 Loht schön Mehl/ 1 Hand voll abgeschleuete Mandeln/ welche würfflich geschnitten/ und wird alles in die abgerührte Mandeln und Zucker gethan/ ein schönes linderes Teiglein daraus gemacht/ daß die Leiblein beisammen bleiben/ und in die Zartenpfanne gesezet. Wenn man sie nun den halben theil backen

bakken lassen / und hernach mit Eierklar überstrichen / wird grober Zucker / der siehet wie ein Gries / darüber gestreuet / und oben Blut / doch nicht stark / gegeben. Sie sind sehr gut.

214. Sprüßkrapsen von Mandeln.

Schneide Mandeln auf das kleinste / thue dazu Zucker und Rosenwasser / und schön klar gestoßenes Kraftmehl / mit frischem Wasser angemacht / rühre es untereinander / so dicke / als sonst ein Sprüßkuchen-Teig / und bakke es auch so / aus der Sprüze in Butter / wie die andern Sprüßkuchen / aber nicht braun / je weißer / je schöner. Wenn sie noch heiß / so bestreue sie mit Zucker.

215. Büchsenkuchen.

Nim 4 oder 5 Eier / und gleich so viel Milch / mache mit schönem Mehl einen dünnen Teig davon / ein wenig dünner / als ein Streubleisteig / nim alsdenn die blecherne Büchse / gieß heiße Butter darein / laß sie darinnen herum lauffen / denn gieß die Butter wieder heraus / und fülle die Büchse über halb voll Teig / hänge sie in ein siedend Wasser / wenn du meinst / daß es gahr / so schütte es auf ein Tuch / schneide alsdenn Plätzgen davon / und bakke sie in heißer Butter / aber nicht zu geschwinde. Sie müssen viel Butter haben / und eine tieffe weite Pfanne. Sie lauffen schön auf / ziehen nicht viel Butter an sich / und sind sehr gut.

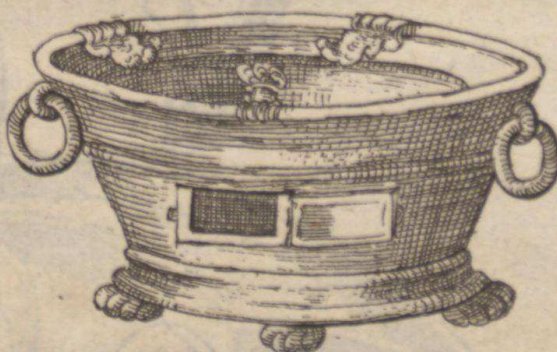
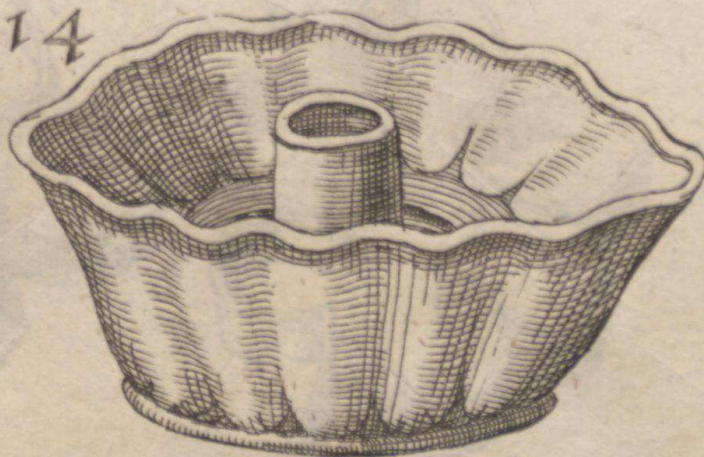
216. Die Baffelnkrapsen mit Mandeln.

Nim 1 halb Pfund abgeschleuete und gestoßene Mandeln / 7 Eierdottern / und ein ganzes Ei / rühre die Mandeln wol damit ab / zuckere sie wol. Denn thue dazu ein Mößel Rahm / ein stück Butter / welches in der Milch zergangen / denn gieß es in die Eier und Mandeln / rühre es wol ab / denn rühre schön Mehl hinein / daß es so dicke wird / als ein Straubenteig / alsdenn bakke es im Hohlhipchen-Eisen / wickle sie über ein Welgerholz / daß sie krumm werden / wie die Hipchen.

217. Eine krause Semmel zumachen.

Man muß die Semmel gewürffelt schneiden / aber nicht ganz durch / wie mans an ehlichen Orten zum Trunk aufsetzet / hernach nim süßen Rahm / zuckere denselben wol / thue darzu ein wenig Rosen- und Zimmetwasser / laß es siedend heiß werden / gieß es über die Semmel

14



15



15

