

Haus- Feld- Arkney- Koch- Kunst-
und

Wunder- Buch.

Das ist:

Ausführliche Beschreibung und Vorstellung/

Wie ein kluger Haus-Vatter und sorgfältige Haus-Mutter/
wes Standes und Würden sie auch immermehr seyn mögen / mit vor-
trefflichem Nutzen und ersprießlichem Nahrungs-Aufnehmen / ihr Haus-
Wesen führen/und/durch Gottes reichen Segen/auf ihre Nachkommen
höchst-glücklich fortpflanzen möge.

Alles / um richtiger Ordnung willen/

in Zwanzig Abtheilungen enthalten/

Darinn folgende Sachen abgehandelt werden:

- | | |
|--|--|
| I. Von der Haushaltung insge-
mein. | XI. Vom Wild-und Waldwerck. |
| II. Vom Feld- und Ackerbau. | XII. Von Pfleg- und Wartung der |
| III. Vom Gartenbau. | XIII. Von der Viehzucht. (Pferde. |
| IV. Vom Weinbau. | XIV. Vom Vogelfang. |
| V. Vom Haus-Feld-und Garten-
Calender. | XV. Von der Fischeren. |
| VI. Vom Bierbrauen. | XVI. Von bewährten Arkneyen /
so wohl für Manns- als
Weibs-Personen. |
| VII. Vom Kochen. | XVII. Vom Distilliren. |
| VIII. Vom Trinchiren. | XVIII. Von heilsamen Kräutern. |
| IX. Vom Confitiren / Candiren
und Zuckerbachen. | XIX. Von Karitäten und Wun-
der-Künsten. |
| X. Von den Bienen. | XX. Von zierlicher Brieffstellung. |

Wohlweisend zusammen getragen/ und mit schönen hierzu dienlichen Kupffern gezieret/
von

Johann Christoph Thiemen.

Nürnberg.

In Verlegung Joh. Hofmanns/ Buch-Kunsthändlers. 1694.

10. Im October : Hecht/ Karpffen/ Karauschen/ Forellen/ Ahlen/ Ruppen/ Schleihen/ Orffen/ Barben/ Aeschen/ Prässen/ Bersinge/ und Weißfische.

11. Im November : Karpffen/ Hecht/ Barben/ Aeschen/ Prässen/ Bersinge/ Ahl/ Schleihen/ Ruppen/ Austern.

12. Im December : Hecht/ Karpffen/ Ahl/ Ruppen/ Schleihen/ Barben/ Aeschen/ Prässen/ Bersinge/ Forellen und Austern.

Das XVII. Capitel.

Mancherley Gebachens von Eyern gut und zierlich zu bereiten.

Spieß-Kuchen zu bereiten.

I.



ehmet warme Milch/ und schlaget Eyer darunter/ machet einen Teig an mit schönen weissen Meel/ nehmet ein wenig Bierhefen und Butter dazzu/ lasset ihn ein Weil hinter dem Ofen stehen/ daß er übersich steigt/ macht ihn wieder zu hauff/ und salzet ihn ein wenig/ walget ihn darnach fein sauber aus/ werffet kleine schwarze Weinbeerlein darüber. Nehmet ein Walger/ der fein warm/ und mit Butter geschmieret ist/ und leget ihn auf den Teig/ schlaget den Teig darüber/ und bindet ihn mit einem Zwirns-Faden zusammen/ daß er nicht heraus fällt/ leget zum Feuer/ und wendets fein langsam um/ so wird es sich sauber braten. Und wanns braun wird/ so nehmet einen Pinsel/ und stecket ihn in heiße Butter/ und bestreicht den Kuchen damit/ so wird er schön bräunlich. Und wann er gebraten/ so thut ihn von dem Walger-Spieß/ und stecket beyde Löcher zu mit saubern Tüchern/ daß die Hitze darbey bleibt/ lasset also bleiben/ bis kühl wird/ gebts kalt auf einen Tisch/ so wird es fein mürb und gut.

Gebrühete Rühlein zu backen.

2. Nehmet ein siedend Wasser/ salzet und schmalket es/ wie ein Suppen/ thut schön Meel in eine Schüssel/ gießet das siedend Wasser daran/ und rührets wol untereinander/ machets glatt/ darnach brühets fast wol ab/ nehmet Eyer/ und leget sie in ein heißes Wasser/ lasset warm werden/ und schlaget allezeit zwey daran/ bis es recht wird/ wie ein Kinds-Brey/ darnach nehmet Schmalz in eine Pfanne/ und schöpffet ein oder zwey Löffel voll des Teigs auf einen Teller/ und leget ihn mit einem eisernen Löffel ein/ und bachtets.

Auf eine andere Art.

3. Nehmet schön Meel/ verrührets mit Milch/ wie ein Sträublein-Teig/ trucknet selbigen in einer Pfanne in heißer Butter ab/ machet ihn mit Eyern wieder um dünne/ salzet ihn/ und nachdeme solcher wol gewürcket/ so macht man kleine Kuglein daraus/ und bacht in Butter/ so nicht zu heiß/ und soll man die Pfanne allezeit