GV
6233

Dreihundertjähriges
deutsches

Kloster-Kochbuch

GV 6233

Dreihundertjähriges deutsches

Kloster-Kochbuch.

Enthaltend:

eine bedeutende Anzahl

längst vergessener, jedoch äußerst schmackhafter Gerichte.

Nach einem

in den Ueberresten des ehemaligen Dominikaner-Klosters zu Leipzig aufgefundenen Manuscript

bearbeitet und herausgegeben

von

Bernhard Otto.

(In keinem andern Kochbuch zu finden!)

Leipzig.
R. Hennings'sche Buchhandlung.

in einem Topfe oder Keſſel, mache darauf ein Sod, oder gebrauche ſie wie vorgeſchrieben ſteht.

66.

Ein Rehmuß von Fiſchen.

Das macht man ſo: Du nimmſt Karpfen, ſchuppſt ſie und wenn ſie geſchuppt ſind reißt du ſie aus einander. Hierauf legt man ſie in eine Pfanne oder reinen Keſſel, gießt reines Waſſer drauf und ſetzt es zum Feuer, wo mans wol ſieden läßt und dann ſalzet. Wenn ſie geſotten ſind, ſo nimm ſie aus dem Waſſer, lies die Gräten heraus, hacke ſie hübſch klein, nimm Weißbrod drunter und thue es in einen Tiegel, dazu Roſincken, kleingeſchnittene Mandeln, Baumöl, Karpfenblut und etwas Pfeffer. Thue ferner hinein Zucker oder Honig, geuß etwas ſtarken Wein hinzu, würze es ab mit einigen guten Gewürzen, beſonders Muskatenblumen, miſche Alles flugs unter einander, daß es hübſch dicke wird, koſte es nachher zu rechter Maaße und wenn du es aufträgſt, ſo kannſt du es mit Zimmet oder geriebener Muskatnuß beſtreuen.

IV.

Eierſpeiſen, Gebäcke, Gemüſe, Muße, Eintunken etc.

1.

Würſte von Eiern zuzurichten, ein köſtlich Eſſen.

Nimm etliche Eier, zerſchlage ſie und rühre ſie wie ſonſt gerührte Eier, daß ſie wohl hart werden, darnach nimm Peterſilie ſammt einigen anderen Wurzeln, zerhacke ſie fein klein mit den gerührten Eiern und mache dazu ein wenig Weizenmehl, ſofern es nicht weich genug wäre, ſchlage darein ein Ei, oder auch zweie, die roh ſind, und miſche ſie darzu, mache Striezel wie Würſte und lege ſie in Butter, röſte ſie wol, darnach mache ein fein Södlein, lege die Würſte auf eine Schüſſel und geuß das Sod obendrauf.

2.

Ein verloren Hühnlein zu machen.

Willſt du ein Gericht bringen das man ein „verloren Hühnlein“ nennet, ſo nimm einen Topf da anderthalb Quart hineingehen, ſetze reines Waſſer darin zu, lege Peterſilie hinein

und wenn ſie wol mit geſotten iſt ſo ſeihe es reine durch ein Tuch oder Sieb und ſchlage fünf bis ſechs Eier in ein Töpflein und ſchneide Peterſilie dran, auch kannſt du kleine Roſincken hinzuthun und ſchütte Safran oder Pfeffer hinein, zerklopfe es wol, ſetze das Peterſilienwaſſer zu, laß es auf das beſte ſieden, mache dann ſolches Waſſer auch gelb und ſaffere es ein wenig, ſalze es, mache es mit geſchmolzener Butter aufs allerbeſte ab, und wenn es am ſtärkſten ſiedet ſo ſalze die zerſchlagenen Eier und gieße ſie in das Waſſer, ſiede es zuſammen in einen Klos, drehe den Topf um, laß es allmälig um den Rand ſieden bis es ſo wird, daß wenn man mit einem Löffel drauf drücket es ſich in der Suppe herumdreht. So gieb es hin ſammt der Suppe und trag es unzerrührt auf.

3.

Einen Eierkuchen oder Spießkuchen zu machen

Wenn du backen willſt einen Eierkuchen den die Kriegsleute auch Spießkuchen zu nennen pflegen, ſo nimm guten ſüßen Milchrahm oder Sahne, und einen oder zwei Eßlöffel voll Hefen. Iſt der Spieß groß ſo mußt du auch mehr Hefen nehmen, und ſchütte wol Safran drein, daß es ſchön gelb wird, geuß auch noch ein wenig Butter drein, und klopfe es wol durcheinander daß es hübſch ſchlecht wird und mache einen Teig

daraus der da fein loſe und dir nicht an den Händen kleben bleibt. Thue kleine Roſincken hinein, ſchmiere den Spieß mit Butter, wie zu einem anderen Eierkuchen, jedoch nicht allzufett daß er nicht abfällt, nimm den Teig und brich Stücken davon, und mandle es lang auf einem Brete, tunke die Hände in Mehl auf daß dirs nicht anklebet, mache aus dem Teige fünf bis ſechs Stücken, jenachdem des Teiges viel iſt, und wenn du es willſt um den Spieß winden ſo klopfe es ein wenig mit der Hand daß es breit wird und lege es rechten Ortes an den Eierkuchenſpieß, drehe den Spieß immer herum, daß ſich der Teig von außen herumwindet wie ein Seilband, und wenn du den Teig ein Stück herumgewunden haſt ſo klopfe es ein wenig zuſammen daß er breit wird und ſich am Spieße zudeckt. Darauf nimm ein ander Stück Teig, lege es an den Spieß und winde es abermal herum wie das vorige, das thue ſo lange bis der Spieß voll wird, ſchlags dann vollends fein gleich an, daß es überall gleich wird und nicht am Spieße bleibt oder fortrutſcht. Nun nimm einen Faden und binde ihn fein loſe damit, lege ihn dann zum Feuer und laß ihn backen, und wenn er halb gebacken iſt ſo beträufle ihn mit heißer Butter und ſalze den Teig zuvorhin rechter Maaße und beſprenge ihn auch gleichwol damit am Spieße, und wenn du die Röhren abſchneideſt ſo magſt du Butter zerlaſſen und die-

ſelbe in kleinen Schüſſeln, den Eierkuchen dreinzutunken, mit hingeben.

NB. Dies Eſſen iſt ein thüringiſch Gericht, hat Bruder Sebaſtian Kämpfe oftmalen im Kloſter St. Veit am Berge geſſen. Dazu gehört eine gute Kirſchtunke.

4.

Ein gerührt Eiermuß oder Bumbstellerchen zu machen.

Wenn Jemand ein gerührt Eiermuß oder Bumbstellerchen beliebt ſo nimm auf eine Schüſſel zehn Eier und ſchlage die in einen Topf, reib darein eine Muskaten, zuckre es daß es wol ſüße wird und mache es wol gelb mit Safran, ſalze es ein wenig daß es ſüße bleibt und klopfe es wol durch einander mit der Würze. Hernach nimm ein wenig weißes Mehl, als da möchte ſein ein Löffel voll oder zwei, oder wenn du denkſt auch weniger, dann nimm Milchrahm oder Sahne der gut und ſüße ſein muß daß er nit zuſammenläuft, ein halb Quart oder etwas mehr, thue ihn in eine Pfanne, laß ihn ſieden und wenn er wol ſiedet ſo ſchütte das geklopfte Ding hinein und rühre es fein wie gerührte Eier. Es darf aber nit lange ſtehen, ehe man es macht, ſonſt wird es teigig. Wenn man gleich das Gericht davor iſſet ſo mußt du das Bumbstellerchen ſchon anrichten und es mit Zucker beſtreuen bevor du es hingiebſt.

5.

Ein Muß von Mandeln in der Faſten.

Reibe die Mandeln klein und wenn ſie gerieben ſind ſo mache ſie auf mit einem guten Wein oder Malvaſier daß ſie nicht allzu dünne werden, und ſind ſie nicht ſüße genug ſo mache ſie ſüß mit Zucker. Nimm weißes Brod, ſchneide daraus Schnittchen, bähe ſie hübſch braun am Feuer, und wenn ſie braun ſind, ſo ſchneide das Angebrannte ab, nimm Baumöl oder Butter in eine Pfanne oder ehernen Tiegel, ſetze das über Feuer und laß es heiß werden. Darnach nimm Semmel, tunke ſie in die Mandeln mit dem Wein, eine Schnitte nach der andern, bis ſie durchaus naß ſind und lege ſie in den Tiegel mit dem Oel, daß der ganze Boden mit der Semmel bedeckt iſt. Iſt das nun geſchehen ſo nimm einen Kochlöffel und beſtreiche die Semmel überall mit vorgenannten Mandeln, daß die Semmeln überall bedeckt ſind und nirgends blöken, dann ſtreue darauf kleine Roſinken und Zucker, darnach tunke in die Mandeln wieder eine neue Schicht Brod und beſtreue es wieder mit Roſinken und Zucker, wie vorgeſchrieben ſteht, alſo lang bis derſelbe Tiegel oder Pfanne voll wird. So ſetze es über ein kleines Feuer daß Alles hübſch braun wird, alsdann ſchütte