

**KOCHREZEPTE AUS DER BAROCKZEIT**  
aus dem "Brandenburgischen Kochbuch" von 1723, 5. Auflage  
von Marie Sophie Schellhammer

**SUPPEN**

**Eine Zwiebel" oder Zipollen"Suppe**

Schneidet Rocken"Brodt in eine Schüssel, giesset eine siedende Fleisch"Brühe oder Wasser daran, schneidet die Zwiebeln länglicht, röstet sie in Butter, brennt es darauf, und setzet es auf die Kohlen, daß es aufkochet, und richtet es an.

**Petersilien Suppe**

Siede das Wasser, schlage ein Ey darein, thue Salz hinzu, und quirle es unter einander, gieß auch ein wenig Rahm daran, schneide Semmel in eine Schüssel, laß es sieden, streue gehackte Petersilien darüber, und gieß das Gehackte darauf.

**HAUPTGERICHTE**

**Kalbfleisch mit Majoran**

Wenn das Kalbfleisch schier gahr, so giesset die Brühe davon, daß nur etwas darauf bleibet, thut Majoran, geriebene Semmel und Butter daran, und lasset es kochen.

**Eine Kälber"Brust zu füllen**

Nehmet die Brust, machet die Haut fein loß, und füllet sie mit folgendem Gefüllten: Hacket Petersilie, bratet sie in Butter, wie auch geriebene Semmel, schlaget zwey Eyer daran, und thut darzu Corinthen, Saffran und Gewürz. Ist es zu dicke, so giesset Milch darzu, rühret es unter einander, füllet es in die Brust, und bratet es ein wenig auf dem Rost, darnach kochet es mit Gewürz, oder etwas grünes, wie ihr wollet.

**Hecht in Kappern gebraten**

Schuppset den Hecht, schneidet ihn am Rücken auf, salzet und pfeffert ihn, laßt ihn eine Stunde also liegen, leget ihn auf den Rost, krümmet ihn, leget Strohalmen auf den Rost, so leget er sich nicht an, betrieffet ihn zweymahl mit Butter, nehmet Fleisch"Brühe, gießt einen guten Theil Baumöhl darein, thut Ingber, Pfeffer und Eßig daran, laßt es eine Viertelstunde sieden, thut kleine Kappern in die Brühe, laßt es noch eine Viertelstunde sieden, leget ihn in die Schüssel fein artlich, und gießt die Brühe darüber: Es gehöret auch ein wenig Wein in die Brühe. Die Hechtlein seyn am besten zu drey Viertel" Pfunden, wollt ihr kein Oehl, so nehmet Butter.

### **Hecht in saurem Kraut**

*Siedet den Hecht, wie vorhergehenden, und zerblättert ihn auch also, hernach thut sauer Kraut daran, das wohl weich gekochet ist, gießt ein wenig Fleisch"Brühe daran und Butter, darzu wurzet es mit Ingber, Pfeffer und Muscaten"Blumen.*

### **Forellen blau zu sieden**

*Man nimmt sie aus, und thut ihnen den Schwanz ins Maul, siedet sie in Salz" Wasser geschwinde abe, wenn es möglich, und an dem Ort ist, da sie gefangen werden, siedet man sie in dem Wasser, darinnen sie gelebet haben, leget sie in eine Serviette, und gibt guten Wein"Essig dabey.*

### **Eine Citronen"Brühe über Forellen**

*Nimm Wein, Muscaten Blumen, Pfeffer, Citronen Safft und Citronen" Schaalen, gib etwas weniger Essig dazu, brich es wieder mit Zucker und laß es kochen, qverle, alsdenn ein paar Eyerdotter drein, und gib es über die fein blaugesottene Forellen: Bestreue es mit klein geschnittenen Citronen" Schaalen. Vergiß die Butter nicht.*

## **KALTE SPEISEN**

### **Lachs kalt**

*Man schuppet ihn, schneidet ihn in so große Stücke, als man ihn will: sollen sie gar dünne seyn, muß man durch ein jedes Stück ein Stöcklein stecken, daß es nicht nicht entzwey siedet, alsdenn siedet man ihn im reinen Wasser fein langsam. In dem sieden aber falzet man ihn, und wirft eine Hand von Petersilie dran: Wenn er nun gahr, so lasset ihn in dem Kessel in seiner Brühe liegen, bis ihr ihn wollt gebrauchen. Er kan sich acht Tage darinnen halten, und wenn es kalt, noch länger. Wollt ihr ihn nun speisen, so leget ihn in die Schüssel, doch daß er fein abläufft, und bestreuet ihn mit Petersilie, gebet Rosen" oder Hollunder" Essig dabey, nicht darüber, denn wenn was in des Schüssel bleibt, kan mans, wenn kein Essig dazu kommen, wieder in der Brühe aufheben.*

### **Kalbfleisch in Speck**

*Setzet Fleisch im Wasser zu, falzet es nicht hart, wenn es fast gahr, so thut es in einen Topff, giesset nur so viel Brühe daran, daß das Fleisch bedecket wird. Wenn ihr zwey Pfund habt, so nehmet ein halb Viertel" Pfund Speck, hacket es auf das Kleineste, und bratet es ein wenig, thut es in die Brühe zum Fleisch, auch ein wenig Thimian und einen Löffel Essig mit etwas Semmelkrumen. Man kan auch den Thimian zurück lassen, und an dessen statt Muscatenblumen daran thut, es ist recht gut.*

## NACHSPEISEN

### *Eine Mandel-Tarte*

*Man scheidet ein halbes Pfund süsse Mandeln, und flösset die selben mit Rosen-Wasser, kochet sie hernach in Rahm, und wenn es kalt worden, so nimmt man acht Eyerdotter, klopfet dieselben wohl durch einander, und vermischet sie mit dem Rahm und Mandeln, und machet es mit Rosen-Wasser, Muscaten-Nüssen und Zucker, Zimmet, Nägelcken und Muscaten-Blumen an, thut auch etwas geriebenen Brodt und Marck darzu, so gibt es eine gute Tarte.*

### *Eine Citronen-Tarte zu machen*

*Nimm 10. oder 8. Citronen, reibe von denselben die Schaale wol ab, alsdenn schlage 24. bis 28. Eyer ganz zu Schaum, wenn dieß geschehen, so knete anderthalb Pfund frische Butter, die nicht zu stark gesalzen, darein, darnach nimm die Citronen Schalen samt dem Saft, wie auch 2. Pfund feinen Zucker, Rosen-Wasser, Orange-Wasser, Zimmet und Cardamomen, reibe es darin, und setz es in einen reinen Topff auf das Feuer, wenn es nun beginnet dick zu werden, so ziehe es ab, mache einen Butter-Teig darunter, und laß es langsm gahr backen, oben aber bleibet es wie eine Mandel-Tarte.*

### *Eine durchgeriebene Aepffel-Tarte*

*Schäle und schneide die Aepffel, siede sie in Wein, oder Wasser, bis sie weich werden, treibe sie durch ein Sieblein, thue es in eine Schüssel, und Zimmet, Zucker, Rosinen und Saffran darüber, streue es auf einen Boden, lege einen zerschnittenen Deckel darauf, streue Zucker darüber, und laß es backen, wenn es halb gebacken ist, so bestreichs mit Rosen-Wasser, und thue wieder Zucker darauf, und laß es folgendts backen.*