

436. Von grossen Capern Salat.

Lege die Capern, wenn ihnen zuvor die Stiele abgeschnitten, in ein frisches Wasser, laß sie etliche Stunden darinn liegen. Gieb ihnen noch zweymahl frisches. Giesse sie in einen Durchschlag, daß sie vertrießen, lege sie in eine Schüssel, mache sie mit Del und Eßig, giesse ein wenig Wein darzu, streue kleine Rosinen und geschnittene Mandeln darüber. Du kanst sie auch erst ein wenig aufkochen. NB. Die kleinen Capern kan man auch so machen, aber sie dürfen nicht gekochet werden.

437. Meer-Kettig-Tuncke.

Nimm Meer-Kettig, der nicht fasicht, reibe ihn fein klar, darunter ein paar Porstorffer-Aepfel, ein wenig Wein und Zucker. Du kanst es zu Heringtenen oder Karpfen geben.

Allerhand Zugemüse zum Mittage.

438. Malvasier-Muß.

Nimm eine weiche Semmel, schneide die Rinde überall ab, brocke die Krume in eine Schüssel, giesse Malvasier darauf, doch nicht mehr als die Semmel annimmt. Stosse ein halb Pfund abgezogene Mandeln in einem Mörser, und das Eingeweichete darzu. Thue Zucker daran, nach Belieben. Ist es zu dicke, so giesse noch Malvasier darzu; haufe es in einer Schüssel wie einen Berg; schneide Stückgen Papier zwey oder drey Finger breit, lege sie bis auf den Berg hinauf, daß allemahl so viel Platz darzwischen bleibe. Wo nun kein Papier, das bestreue mit Zimmet. Nimm die Papiere weg, so siehet das weiß, solches

N

ches