

Zusatz der Speisen.

lin/ Salsen/ eingemachten Fleisch/ Kuchel-Teig / Pfannkuchen/ Gebäck in Kröpflein/ oder sonst brauchen.

919. Gebroßmet oder gerib'n Weißbrodt/wird von hartem Weißbrodt im Mörsel zerstoßen / alsdann an truckenen Ort auffgehalten. Man brauchts in Pasteten / über gebraten Geflügel/ mit Gewürk und Saltz vermischet zu unterschiedlichen Brümlin/und macht auch süße Brodt oder Eyermüßlin darmit. Man solls nicht gar alt lassen werden.

920. Weiß Mehl/ soll in einem sauberen Säcklein an truckenen Orten / allzeit bey der Kuchen in Bereitschaft gehalten werden / weiln man dessen vast zu allen Speisen bedürfftig ist. Dasjenige aber / so man zu Gebäckens / oder Kuchlin braucht/ frisch und ganz hübsch weiß seyn.

921. Gemein Mehl in einer irdinen Kachel im Backofen wol brennen lassen / daß es braun wird/ kan man zu allerhand Speisen / daran braun gebrändt Mehl zuthun / brauchen / und röstet selbig alsdann in Schmalz / so ist's von sich selbstn desto ehender braun.

Man kan allerhand Speisen darmit / auch dem Gesind süße / oder andere Müser / und Pfeffer darvon machen.

922. Zwickelen braucht man zu gar vielen Speisen/ derohalben man so wol der gedörten in der Speißkammern / als der grünen im Garten/ allezeit ein Vorrath haben solle. Doch muß man auch darmit Zihl und Maß halten / und sonderlich bey der Nacht nicht zu viel brauchen / machen sonst Aufstößen deß Magens/ und sind dem Gesicht etwas schädlich.

Lauch