

Bischof.

Zu einer halben Maas Burgunder Wein werden 5 bis 6 bittere Pomeranzen rings herum gekerft oder Schnitten hineingemacht, und auf dem Rost gebraten. Den Wein setzt man über das Feuer, siedet die gebratenen Pomeranzen mit einem Stücke Zucker, ziemlich ganzem Zimmet und 6 ganzen Nägelein eine Zeitlang in dem Wein, gießt ihn dann in eine Terraine (Terräne), und stellt ihn wie den Punsch auf, so daß er ganz warm getrunken wird. Statt des Burgunders kann auch sonst guter rother Wein dazu genommen werden. Oder will man den Bischof als eine Suppe geben, so wird der gekochte Wein durch ein Tuch gepreßt, und über geröstete Weißbrod- oder Weck-schnitten angerichtet. Auf großen Tafeln, wo 2 Terränen aufgesetzt werden, ist es sehr üblich.

Nöthige Bemerkung wegen der messingenen
oder kupfernen Koch-Geschirre.

Wenn etwas in einer messingenen Pfanne gekocht wird, so muß das Gekochte sogleich nach der Wegnahme vom Feuer in ein irdenes Geschirr gethan werden, bis es gebraucht wird, denn es ist nach der allgemein gemachten Erfahrung für die Gesundheit äußerst schädlich, wenn eine Speise in einem messingenen oder kupfernen Geschirr stehen bleibt.