

Einleitung

Hier soll nun einmal zusammengefasst werden, wie die Ernährung der Menschen im 18. Jahrhundert ausgesehen hat. Besondere Beachtung habe ich auf die einfache Ernährung der Landbevölkerung gelegt, da sich die Jägereinheiten überwiegend aus Forstangestellten und Landarbeitern zusammensetzte.

Nach einem kleinen Überblick über die allgemeine Ernährungslage auf dem Lande, stelle ich die wichtigsten Küchengeräte aus der Bauernküche vor und erläutere sie. Das Haltbarmachen von Lebensmitteln in der Zeit soll erwähnt werden, da beispielsweise bei der langen Seereise nach Kanada kaum frische Lebensmittel zur Verfügung standen und so lange haltbare Lebensmittel eine wichtige Rolle spielten; ebenso das Einlagern von Lebensmitteln für die Winterzeit.

Ein Wochenspeiseplan und ein paar ausgesuchte einfache Rezepte sollen dann eine Einsicht geben, wie sich die Landbevölkerung ernährte. Zum Vergleich ein paar wenige Rezepte aus der herzoglichen Küche.

Die Versorgung der Soldaten im Feld wird am Beispiel der preußischen Armee zur Zeit Friedrich des Großen verdeutlicht. Auf die häufigen Fragen bzgl. der Versorgung an Bord der englischen Schiffe gebe ich ebenso einen kleinen Einblick.

1. Die Ernährung der Landbevölkerung

(Museumspädagogische Materialien 3 des Freilichtmuseums am Kiekeberg; Ernährung auf dem Lande)

Die Ernährung der Landbevölkerung war abhängig von sozialen, technischen, wirtschaftlichen und kulturellen Gegebenheiten.

Vor den landwirtschaftlichen Reformen im 19. Jahrhundert war der auf den Feldern erwirtschaftete Ertrag häufig nicht ausreichend, um die Hofgemeinschaft zu ernähren.

„Die heutigen Entwicklungsländer spiegeln deutlich die Ernährungssituation wider, die Deutschland etwa um 1800 vor Beginn der Industrialisierung aufwies (Teuteberg „Unsere tägliche Kost, Studien zur Geschichte des Alltages“ 1986).

Gerade in Kriegszeiten herrschte bei der Landbevölkerung großer Hunger, da Felder und Vorratsspeicher durch die vorbeiziehenden Heere leergeräumt wurden.

Die Mahlzeiten waren auf körperlich schwer arbeitende Menschen abgestimmt. Sie waren sehr kalorienreich und enthielten viele Kohlenhydrate, die schnell in Energie umgewandelt werden konnten.

Die Speisen mussten stark den jahreszeitlichen Bedingungen angepasst werden, da die Konservierungsmöglichkeiten noch sehr eingeschränkt waren.

An Konservierungsmöglichkeiten waren bekannt:

Trocknen:	Obst und Gemüse
Pökeln (Einsalzen):	Fleisch, Fisch, Gemüse
Räuchern:	Fleisch, Fisch

Der tägliche Speiseplan war danach ausgerichtet, was der Bauer auf seinem Land erwirtschaftete und was nach den Abgaben an den Grundherren übrigblieb.

Üblich waren drei Mahlzeiten und der Speiseplan z.B. eines Heidehofes konnte wie folgt aussehen:

Morgenkost:

In Buttermilch oder Wasser gekochte Buchweizengrütze

Oder

Kochende Milch mit eingebrocktem Brot, Buchweizenpfannkuchen mit Sirup

Oder

Bratkartoffeln mit Binsenlauch

Getränk: Schnaps, Kaffee oder Brotwasser

Mittagessen:

Gemüseintopf mit Graupen, Grütze oder Mehl, evtl. ein Stück geräucherter Speck oder gepökelt
Fleisch; Dickmilch mit geröstetem Schwarzbrot

Abendessen:

Dickmilch mit geröstetem Schwarzbrot; Quetschkartoffeln mit ausgelassenem Speck

Oder

Pellkartoffeln mit saurer Soße

Oder Bratkartoffeln

2. Herstellung der Nahrungsmittel

(Museumspädagogische Materialien 3 des Freilichtmuseums am Kiekeberg; Ernährung auf dem Lande)

Die Grundnahrungsmittel wurden auf den Höfen selber hergestellt.

Fleisch

Geschlachtet wurde auf den Höfen ab Oktober, wenn es kälter wurde. Von allen Tieren wurden Teile frisch gegessen, gepökelt oder geräuchert

Vom Schwein:

Mettwurst, Fleischwurst, Grützwurst, Beutelwurst, Blutwurst, Brägenwurst, Sülze, Schwarzsauer, Weißsauer

Vom Rind:

Kopfwurst, Fleischwurst, Grützwurst, Haferwurst

Milchprodukte:

Milch wurde nur selten getrunken. Aus der Milch wurde Butter und Käse hergestellt. Dabei blieb die Buttermilch über, die getrunken, oder an Grütze oder Pfannkuchenteig gegeben wurde.

Brot

Das wichtigste Hauptnahrungsmittel war Brot. In Niedersachsen wurde traditionell Roggen angebaut. Weizen war noch weitgehend unbekannt und wurde erst durch die französischen Truppen während der napoleonischen Kriege eingeführt. Alle drei bis vier Wochen wurde in dem hofeigenen Ofen gebacken.

3. Küchenausstattung

(Museumspädagogische Materialien 3 des Freilichtmuseums am Kiekeberg; Ernährung auf dem Lande)

Zur Ausstattung einer damaligen Küche gehörten unterschiedlich große Kupferkessel, Grapen, Dreibeine, Kaffeeröster, Kaffeemühle, Feuerzange, Kesselhaken, verschiedene Teller aus Zinn oder Keramik bzw. verschiedene Schalen aus Zinn oder Keramik. Dazu kamen noch Pökelfaß, Stampfbutterfaß, Molle und Löffel.

4. Verpflegung im Feld

(am Beispiel der preußischen Armee zur Zeit Friedrich des Großen)

(Ruth Bleckwenn; Zelt und Lager im altpreußischen Heer; Biblio Verlag)

Bei den Heeren des 18. Jahrhunderts beschränkte sich die Gemeinschaftsverpflegung auf Brot. Die Mannschaften im preußischen Heer erhielten täglich 2 Pfund und zusätzlich, als besonderes Geschenk des Königs, ein Pfund Fleisch (wurde später auf zwei Pfund erhöht). Das für das Fleisch benötigte Vieh wurde von Marketender in großen Herden mit der Armee geführt. Die Feldbäckereien waren weit hinter der Frontlinie stationiert und mussten mit den Brotwagen zu den Lagern transportiert werden. Die Depots und Feldbäckereien mussten durch eine Bedeckung und die Brotwagen durch Kavallerie geschützt werden.

Aus diesem Grund erhielt jede Kompanie eine Handmühle, mit dem das Getreide sofort gemahlen wurde, dass auf dem Marsch gefunden wurde. Das gemahlene Getreide wurde an die Feldbäckerei im Austausch gegen Brot abgeliefert. Natürlich backten die Soldaten im Notfall ihr Brot selbst.

Da das gelieferte Brot und Fleisch zur Ernährung der Soldaten nicht ausreichte, gab es für die Soldaten die Möglichkeit bei den Marketendern zuzukaufen. So wurde der Speiseplan z.B. um Erbsen, Linsen, Grütze, Salz, Butter und Speck aber auch Branntwein, Tabak und Kaffee erweitert.

Trotz dieses Angebotes kam es immer wieder vor, dass geplünderte Felder, Ställe und Vorratskeller der Bauern erhalten mussten, obwohl dies im Reglement streng verboten war.

Für die Zubereitung der Speisen stand jeder Zeltgemeinschaft ein Kessel zur Verfügung. Auf königlichen Befehl sollten die Mannschaften mindestens einmal am Tag warm essen und „Die Soldaten sollen, wann sie sonst nichts haben, Wasser kochen, Commiß-Brod darein schneiden, und Salz dazu thun, dann zur Conservation der Soldaten am meisten contribuïret, wann die Kerls alle Tage was Warmes essen...“.

Getrunken wurde hauptsächlich Wasser, dass mit der Beigabe von etwas Essig gereinigt werden sollte.

5. Verpflegung auf den Schiffen der britischen Marine

(Frank Adam; Herrscherin der Meere; Koehlers Verlagsgesellschaft Hamburg)

Die Verpflegung auf den Schiffen der britischen Marine war für Mannschaften und Offiziere (Seeleute, Seesoldaten und evtl. Passagiere) gleich, wobei die Offiziere die Möglichkeit hatten sich einen eigenen Vorrat mit an Bord zu nehmen. Die Mahlzeiten für die Mannschaften wurden in der Kombüse zubereitet, wobei alle Zutaten einer Backschaft in einen Leinenbeutel gefüllt und in einen Kessel mit kochendem Wasser gehängt. Für die Offiziere wurde das Essen gesondert zubereitet und konnte unter anderem auch gebraten werden.

Die folgende Tabelle gibt an, wie hoch der vorgeschriebene Verpflegungssatz war:

	Trocken- brot	Bier	Rind- fleisch	Schweine- fleisch	Erbsen	Hafer- mehl	Zucker	Butter	Käse
Sonntag	453g	4,5l	--	453g	250g	--	--	-	--
Montag	453g	4,5l	--	--	--	300g	56g	56g	112g
Dienstag	453g	4,5l	906g	--	--	--	--	--	--
Mittwoch	453g	4,5l	--	--	250g	300g	56g	56g	112g
Donnerstag	453g	4,5l	--	453g	250g	--	--	--	--
Freitag	453g	4,5l	--	--	250g	300g	56g	56g	112g
Samstag	453g	4,5l	906g	--	--	--	--	--	--
Summe	3,17 kg	31,5l	1,812kg	906g	1kg	900g	168g	168g	112g

(Quelle: Frank Adam; Herrscherin der Meere; Koehlers Verlagsgesellschaft Hamburg)

Je nach Einsatzgebiet des Schiffes konnte von dem Verpflegungsplan auch abgewichen werden. Statt Erbsen gab es z.B. Reis oder Bohnen, oder statt Bier Wein. Auch für die Mannschaften gab es die Möglichkeit bestimmte Dinge wie Tabak beim Zahlmeister des Schiffes zuzukaufen.

Nicht immer jedoch konnte die vorgesehenen Rationen eingehalten werden. Durch Korruption waren einige die gelieferten Lebensmittel häufig schon verdorben an Bord gekommen und mussten dann vernichtet werden. Dauerte die Reise eines Schiffes länger als geplant, kam es vor, dass Mannschaften auf halbe Rationen gesetzt wurden.

6. Rezepte

Buchweizenpfannkuchen

150g Buchweizenmehl
50g Vollkornmehl
400ml Milch
½ Pkg Trockenhefe
1TL Meersalz
1 Ei

Mehl, Milch und Hefe vermischen. Den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen. Salz und Ei einrühren und den Teig zu dünnen Pfannkuchen backen.

Gekochtes Rindfleisch

1kg Steertstück
1l kaltes Wasser
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
div. Pfefferkörner
div. Salz
1 Bd. Suppengemüse

Das Fleisch mit dem Suppengemüse, Zwiebel und Gewürzen in kaltem Wasser aufsetzen und im fest geschlossenen Topf ca. 2 Std. bei schwacher Hitze kochen lassen. Das Fleisch kann heiß oder kalt gegessen werden.

Bohnensuppe

500g	weiße Bohnen
250g	durchwachsener Räucherspeck
4	gewürfelte, rohe Kartoffeln
2	Wurzeln
½	Stange Porrée
1	Zwiebel
¼	Sellerieknolle
1EL	Butter
1EL	Mehl
	Salz
	Pfeffer
	Petersilie

Die Bohnen über Nacht einweichen und mit dem Einweichwasser und ca. 1l Wasser zum Kochen bringen. Nach 15 Minuten das kleingeschnittene Gemüse und den Räucherspeck dazugeben. Die Butter wird mit dem Mehl in einer Schüssel verknetet. Wenn die Kartoffeln und das restliche Gemüse weichgekocht sind wird die Suppe damit sämig gerührt. Die Suppe ca. 3 Minuten weiterkochen lassen und mit den Gewürzen abschmecken.

Fischsuppe

	Fischreste oder 250g einfacher Kochfisch
2	Zwiebeln
2	Lorbeerblätter
	Suppengemüse
	Pfefferkörner
1 ½ l	Wasser
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
	Zitronensaft
	Petersilie
	Dill
1	Eigelb
	Salz
	Pfeffer

Der Fisch wird mit den Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfefferkörnern und dem Suppengemüse ca. 20 Minuten gekocht und dann durch ein Sieb gegossen. In eine helle Mehlschwitze wird die Fischbrühe hinein gerührt und das Ganze ca. 3. Minuten sprudelnd kochen lassen (dabei mehrfach umrühren). Nun wird das Eigelbhinzugegeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abgeschmeckt. Zum Schluss die Kräuter hinein streuen.

Biersuppe

½ l Milch
2 EL Weizenmehl
125 ml Wasser
2 Fl Bier
3 Eigelb
Kümmel
Zucker

Mehl im Wasser anrühren. Die Milch aufkochen lassen und zusammen mit dem Mehlwasser andicken und ca. 5 Minuten weiterkochen lassen. Das Bier in einem zweiten Topf erhitzen und zu der gedickten Milch gießen. Das Eigelb mit 2 EL Zucker verquirlen. Den Topf vom Herd nehmen und mit einem Schneebesen das Eigelb unterschlagen. Nicht wieder kochen! Möglich ist auch 1 TL Kümmel mit dem Bier zu erhitzen (Geschmackssache).

Aus dem Eiweiß Schneeklößchen machen und auf die Suppe setzen.

Kohlpudding

1 kl. Weißkohl
350g gemischtes Mett
2 geschälte Brötchen
1 Ei
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
Milch

Brötchen in Milch einweichen. Den Kohlkopf überbrühen und die Blätter ablösen. Die Brötchen ausdrücken und mit dem Mett, der geriebenen Zwiebel, Ei und Gewürzen vermischen. In einer Puddingform abwechselnd Kohlblätter und Fleischfüllung schichten. Die letzte Schicht ist Kohl. Der Pudding wird in geschlossener Form ca. 2 Std. im Wasserbad gekocht.

Brotsuppe

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200g altbackenes Graubrot
- 3EL Butter
- 1 ½ l Fleisch-oder Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch

Zwiebeln und Knoblauchzehe würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. In einem weiteren Topf die restliche Butter zerlaufen lassen und das zu Würfeln geschnittene Brot hinzufügen. Die Brotwürfel von allen Seiten gut anrösten. Die Zwiebel und Knoblauchwürfel dazugeben. Die Brühe erhitzen und vorsichtig zu den Brotwürfeln gießen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss mit Schnittlauch bestreuen

Grütze

- 275g geschroteter oder grob gemahlener Weizen
- 1,1 l Wasser
- 150ml Fleischbrühe oder Milch
- Salz

Den Weizen im Wasser ca. 15 Minuten weichkochen, den Topf vom Feuer nehmen und noch einmal ca. 15 Minuten stehen lassen. Brühe oder Milch dazugeben, auf kleinem Feuer einige Minuten kochen lassen und nach Geschmack salzen.

Bemerkung: Diese einfache Grütze war seit Jahrhunderten die Alltagsspeise auf dem Lande. Auch die Soldaten im Feld dürften die Speise hauptsächlich zu sich genommen haben. Sie war nicht nur relativ einfach herzustellen, sondern konnte, je nach Möglichkeiten, variiert werden (z.B. mit Speck, Gemüse etc.). Wenn nichts anderes zur Verfügung stand, wurde statt der Brühe oder der Milch nur Wasser genommen.

Gebratene Brote

2 EL kochendes Wasser
225g Mehl
1 Pr Salz
Schmalz oder Butter
2 Eier

Salz mit dem Mehl mischen und das Fett einarbeiten, bis die Mischung fein krümelig ist. Eier mit dem Wasser schlagen und zu dem Mehl geben. Zum Teig kneten (er sollte fest, aber nicht zu trocken sein (evtl. etwas kaltes Wasser hinzugeben). Etwas Schmalz in einer Pfanne zergehen lassen und die Brote auf beiden Seiten anbraten, bis sie eine braune Farbe angenommen haben.

Bemerkung: Dieses einfache Brot lässt sich mit einfachen Mitteln in relativ kurzer Zeit im Feldlager herstellen. Brote, die von den Soldaten selbst gebacken wurden, dürften diesem Rezept am Ähnlichsten gewesen sein.

7. Die Küche am Hofe des Königs

Zum Vergleich mit den recht einfachen Rezepten der Küche auf dem Land und im Feld, soll hier einmal ein kleines Menu aus der Küche Friedrich des Großen und Anna Amalia von Sachsen-Weimar-Eisenach (Teetafel) vorgestellt werden.

Menue (Preussen Kochbuch; Kochen wie Langustier; belin.krimi Verlag)

- Geröstetes Toastbrot mit Sahnerührei und Sardellen
- Rosa Entenbrust mit Kirschsauce und Kräuterpolenta
- Mascarpone-Amarettocreme mit Himbeeren

Geröstetes Toastbrot mit Sahnerührei und Sardellen

4 Scheiben Weißbrot
50g Butter
8 Eier
50g Sahne
8 Sardellenfilets
½ Bund Petersilie

Eier mit Sahne verrühren, Salz und Pfeffer dazugeben. Weißbrotscheiben toasten. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Eier hinzutun und stocken lassen. Das Rührei auf den Toast geben, mit den Sardellenfilets garnieren und mit Petersilie bestreuen.

Rosa Entenbrust mit Kirschsauce und Kräuterpolenta

4 Entenbrüste (je ca. 175g)
10ml Öl
30g Honig
Pfeffer
Salz

Die Entenbrüste auf der Hautseite anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen und mit dem Honig glasieren. Die angebratenen Entenbrüste bei 180 Grad für ca. 10 Minuten im Ofen garen lassen.

Kirschsauce

100g Kirschen
100ml Kirschsafft
100ml Entenfond
30g dunkle Mehlschwitze

Kirschsafft einkochen, Entenfond zufügen, mit dunkler Mehlschwitze binden und mit Gewürzen abschmecken. Die Kirschen kurz vor dem Anrichten beifügen.

Kräuterpolenta

40 g Zwiebelwürfel
1 Zweig Rosmarin
1 Salbeiblatt
150 g Polentagries (Maisgries)
400 ml Fleisch-oder Gemüsebrühe
400 ml Milch
70 Parmesan
2 Eigelb
20 g Mehl
40 g Butter
Salz
Pfeffer
Muskat
Gehackte Kräuter

Die Zwiebelwürfel mit den Kräutern, dem Rosmarinzweig und dem Salbeiblatt in Butter glasig schwitzen, mit Brühe und Milch auffüllen. Unter ständigem Rühren den Gries hinzufügen. Bei schwacher Hitze und ständigem Rühren fünf Minuten köcheln lassen und abgedeckt ca. 60 Minuten quellen lassen. Die Kräuter der fast festen Polenta entnehmen und Eigelb mit dem frisch geriebenen Parmesan unterarbeiten. Die Masse auf ein gebuttertes Blech streichen und kühl stellen. Die kalte Polenta in die gewünschte Form bringen, in Mehl wenden und in Butter goldgelb braten.

Mascarpone-Amarettocreme

150 g	Mascarpone
50 g	Zucker
3	Eigelb
3 cl	Sahne
1 EL	Amaretto
1 EL	Zitronensaft
1	Vanilleschote, Mark

Mascarpone, Eigelb, Mark einer Vanilleschote, Amaretto und Sahne cremig rühren. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen, mit dem Zitronensaft unter die Masse heben und kühl stellen.

Himbeeren

250 g	Himbeeren
1/8 l	Weißwein
50 g	Zucker
1 TL	Stärkemehl

Zucker unter Hitze und Rühren in Weißwein auflösen, mit Stärkemehl etwas andicken und zum Schluss Himbeeren dazugeben. Unter vorsichtigem Rühren kurz erhitzen und mit der Creme servieren.

Kleine Leckereien für die Teetafel (Anna Amalia lädt zur Tafelrunde; Husum Verlag)

Schokoladen-Torte

500 g	Mandeln
22	Eier
180 g	Schokolade
375 g	Zucker
2-3 EL	Mehl
8 g	Zimt
Etwas	Butter

Man stoße ein Pfund geschälte Mandeln mit vier ganzen Eiern recht zart, reibe zwölf Lot gute Schokolade auf einem Reibeisen, schlage das Weiße von 18 Eiern zu Schnee, tue das Gelbe nebst drei Viertelpfund gestoßenem Zucker dazu und schlage es noch ein kleines Weilchen. Alsdann rührt man diese Masse nach und nach unter die gestoßenen Mandeln und die Schokolade, damit es nicht klumpig wird, tut noch zwei bis drei Esslöffel voll gesiebtes Mehl und ein halbes Lot gestoßenen Zimt dazu und füllt sie in die mit Butter ausgestrichene Form.

Brot-Torte

375 g	Schwarzbrot
125 g	Mandeln
20	Eier
375 g	Zucker
12	Gewürnelken
½	Muskatnuss
8 g	Zimt
	Kardamom
	Anis
60 g	Orangenschalen
60 g	Zitronat

Man schneidet wohlgebackenes schwarzes Brot in dünne Scheiben, trocknet solche in der Röhre, damit sie sich stoßen und durch ein Haarsieb reiben lassen. Von diesem durchgeseibten Brot wiegt man drei Viertelpfund; ein Viertelpfund Mandeln werden mit der Schale gestoßen und durch einen Durchschlag mit engen Löchern gerieben; alsdann rührt man zwanzig Eidotter mit drei Viertelpfund gestoßenem Zucker zu Schaum, tut dann die Mandeln, zwölf gestoßene Würznelken, eine halbe Muskatnuss, ein halbes Lot Zimt, etwas Kardamom und ein wenig Anis, desgleich vier Lot Orangenschalen und vier Lot geschnittenes Zitronat darunter, und rührt nebst dem zu steifen Schnee geschlagenen zwanzig Eiweiß wohl durcheinander, und zuletzt wird das Brot nach und nach daruntergezogen. Man füllt diese Masse in eine gewöhnliche Tortenform und bäckt solche bei gelindem Feuer zwei Stunden wie Biskuit.

Creme von Schokolade

250 g	Schokolade
1,5 l	Rahm
4	Eigelb
	Zucker

Man reibt ein halbes Pfund Schokolade und lässt solche in drei Nösel Rahm aufkochen. Wenn diese wieder kalt geworden, werden zwei ganze Eier und vier Dotter zu Schaum geschlagen, nebst etwas Zucker darunter getan und lässt sie unter beständigem Rühren in die Schokolade einkochen, tut alsdann das zu Schnee geschlagene Weiße von zwei Eiern dazu und rührt ihn auf gelinden Feuer so lange bis er anfängt, sich zu verdünnen, alsdann lässt man solchen durch ein nicht allzu feines Haarsieb laufen und in einer Kompottschale erkalten.

Bavaroise oder Bayrischer Tee

0,5 l	starken Tee
0,5 l	Milch
6	Eigelb
	Sirup nach Geschmack

Ein Nösel gewöhnlicher, etwas starker Tee wird mit ebensoviel Milch vermischt, sechs Eigelb, welche man zuvor mit etwas kalter Milch abgequirlt hat, werden darunter gerührt und hinlänglich mit Sirup caplaire versüßt und in heiß in Tassen serviert.

Braunschweiger Kuchen

1 kg	Mehl
375 g	Butter
750 ml	Milch
5	Eier
60 g	Zucker
	Abgeriebene Schale von einer Zitrone
	Muskat
4 TL	Hefe
250 g	kleine Rosinen
	Große Rosinen zum Belegen
	Zerlassene Butter zum Begießen
	Zucker und Zimt zum Bestreuen

Man nimmt zwei Pfund feines Mehl auf die Tafel, macht in der Mitte ein Loch und zupft drei Viertelpfund ausgewaschene Butter hinein, tut ein und ein halbes Nösel Milch, fünf ganze Eier, vier Lot gestoßenen Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone nebst einer Muskatnuss und vier Löffel gute Hefen dazu und arbeitet diese zu einem Teig, und zuletzt arbeitet man noch ein halbes Pfund kleine Rosinen dazu. Man rollt den Teig aus, doch muss solcher wenigstens so dick wie ein kleiner Finger bleiben, legt um den Rand große Rosinen dazu und schlägt den Teig darüber her; alsdann wird durch die Länge des Kuchens in erhabenen Riefen mit den Fingern abgezwickelt, so dass jede Riefe zwei Fingerbreit vor der anderen zu stehen kommt. Der Kuchen muss an einem temperierten Ort langsam gehen. Vor dem Backen wird er reichlich mit zerlassener Butter begossen, stark mit Zucker und Zimt bestreut und eine gute Stunde bei mittelmäßiger Hitze gebacken.

Schokolade

1,5 l	Milch
6	Eigelb
180 g	geriebene Schokolade
15 – 30 g	Zucker

Man setzt drei Nösel Milch in einer Kanne oder einen Topf, welcher aber mindestens fünf Nösel halten muss, über das Feuer, gießt solche anfängt, recht heiß zu werden, ungefähr ein halbes Nösel davon in ein anderes Geschirr, um sechs Eidotter darin recht schaumig zu quirlen. Sobald die Milch anfängt zu steigen, schüttet man zwölf Lot geriebene Schokolade und ein oder zwei Lot Zucker hinein, lässt solche in die Höhe steigen, gießt den Eierschaum dazu, und setzt solche noch einige Minuten, unter beständigem Quirlen, auf das Feuer. Wenn alles genau beobachtet und die Schokolade gerade in dem Moment, wenn die Milch steigt, hineingetan wird, so wird solche außerordentlich schaumig und gibt weit mehr Tassen als gewöhnlich.