

### Erdäpfelwandel.

Zu sechs Loth geschwölt und geriebenen Erdäpfeln nimmt man vier Loth Zucker, zwey Eyer, und vier Dötter, eines nach dem andern hinein gerühret, und nimmt auf die lezt von einem halben L. vonie die Schäler, rühret es in allem eine gute halbe Stunde, und backet sie kühl, so sind sie fertig.

### Biskotenwandel.

Nimm in einen Hasen acht Loth gefähten Zucker, schlage vier ganze Eyer und Dötter hinein, rühre es eine Viertelstunde auf einer Seite, nimme drey Loth fernes Haarbuder ein Loth schönes Mehl, rühre aber das Mehl mit dem Haarbuder nicht viel, schmiere die Wandeln, fülle es darein, und backe sie schön kühl.

---

## R O C H E.

### Butterkock.

Nimm zwanzig Loth Butter, treibe ihn schön ab, nimme sechs, zehu Eyer, schlage ei-

nes nach dem andern hinein, nimm zwölf Loth Zucker, von einem Limonie die Schäler dazu, und mit einem Reif vom Teig wohl verwahrt, schön kühl gebacken, so ist es fertig.

### Gebackenes Kindsloch.

Mache von Oberr ein schönes dickes Kindsloch, lasse es wohl aufsteden, hernach gib es wie die Germ auf ein Plattel, und laß es kalt werden, alsdann schneide es in Stängel, kehre es in Eyer und Brösel um, backe es wie die Germ, und streue Zucker und Zimmet darauf.

### Geschobenes Koch.

Schneide ein halbes Pfund Mandeln blattelweise, schlage von zwey Ehern die Klar, sammt zwey Messerspizen geweichten Tragant zu lauter Faum, nimm ein halbes Pfund Zucker, rühre es mit drey Eyerklar wohl ab; wenn solches gut gerührt ist, so nimm die Mandeln auch darein, schmiere ein Plattel mit Butter, und streiche es schön dünn auf, und backe es schön gelb, schiebe es auf eine Schüssel, richte es wie einen Berg, bestreue es mit Zucker, und geschnittenen Bistaz, so ist es fertig.

### Ciocoladefoch.

Nimm eine halbe Maß Obers, schlage zwey ganze Eyer, und drey Dötter darein, sprüde es wohl ab, setze es zum Feuer, daß es ein Topfen wird, binde es in ein Lüchel, laß es über Nacht hängen, damit das Wasser davon läuft, nimm sonach ein Viertelpfund Butter in einen Weidling, treibe ihn wohl ab, stoffe ein halb Pfund Topfen, ein Viertelpfund gestoffene Mandeln wohl untereinander ab, thue es in abgetriebenen Butter, schlage sechs ganze Eyer, und sechs Dötter in eine Schüssel, von der Klar schlage einen Schnee, und rühre allzeit ein paar Eyer, und ein wenig Schnee darunter, bis es in allem eine halbe Stunde austrägt, nimm ein halb Pfund Zucker, sechs Loth Ciocolade dazu, schmiere den Reif mit Butter, fülle das Abgetriebene hinein, und backe es langsam, so ist es fertig.

### Marillenfoch.

Nimm in einen Weidling Dreyviertelpfund nicht zu klein gestoffene Mandeln, eine halbe Marillensalsen, rühre es eine Viertelstunde, schlage sechs ganze Eyer, und vierzehn Dötter nach und nach darein, rühre es wohl ab, nimm Zucker nach Belieben, von zwey

Limonien die Schalen, rühre es auf einer Seite schön langsam, fülle es in einen Reif, der wohl verwahret ist, denn es fliehet gern aus, backe es schön kühl, eine Stunde lang, so ist es fertig.

### Mandelkuch von Zitronen.

Nimm in einen Weidling Dreyviertelpfund gestoffene Mandeln, Dreyviertelpfund Zucker, einen schönen und grossen Zitron, reibe ihn auf einem Reibeisen wohl ab, laß die Schalen sieden, wie ein paar Eyer, seihe es ab, drucke es gut aus, thue es unter die Mandeln und Zucker, rühre alles wohl durcheinander ab, nimm sechs ganze Eyer, und zehn Dötter, schlage es nach und nach darein, rühre es so lang, daß es eine Stunde austrägt, schmiere den Reif mit Butter, fülle das Gerührte hinein, backe es eine ganze Stunde langsam, so ist es fertig.

### Gestifteltes Mandelkuch.

Nimm Dreyviertelpfund Zucker, stede ihn schön dick, laß ihn kühl werden, nimm vierzehn Loth gestoffene Mandeln in den Zucker, und rühre es wohl, schlage acht ganze Eyer, eines nach dem andern, von einem Limonie die Schalen, auf die legt vierzehn Loth gestif-

telte Mandeln hinein, gut durcheinander gerührt, einen Reif mit Butter geschmiert, und langsam gebacken.

### Kapauner = Koch.

Nimm ein weiß schön abgedünstetes Polackel, oder was du sonst von einem gebratenen Kapaun hast, schneide es mit dem Schneidmesser klein, wann du einen Schampion hast, so passire ihn mit grünem Petersil mit Butter, schneide es mit dem Schneidmesser klein, und gib ihn auch darunter: hernach nimm um zwey Kreuzer Semmel, schneide Schnittel, gieß Milch darauf, und trockne es wie oben bey den Krebsbecherl gemeldet worden, ab, gib es in Weidling, und gib in die warme Semmel gleich einen Vierting Butter, treibe die Semmel sammt dem Butter gut ab, stelle es weg, und laß es kalt werden, hernach treibe das Koch pflaumigt ab, schlage ein ganzes Ey und fünf Dötter, jedes aber wohl zerrührt, hinein, alsdann schlage von zwey Eyern einen festen Schnee, nimm den festen davon herunter, rühre es durcheinander, gib das Haschee von dem Kapaun hinein, salze es, und gib ein wenig Muskatblüthe daran; wer will, kann es auch zuckern, hernach gib es auf eine blecherne Schüssel, oder anderes dazu gehöriges

Geschirr, und backe es ganz gemacht. Das Hirnloch wird eben auf diese Art gemacht, nur mit dem Unterschied, daß statt dem Kaspaunfleisch, ein ganzes Kalbshirn genommen wird, es muß aber die Haut rein abgezogen, blanschirt, mit dem Messer geschaben, und unter das Koch gegeben werden.

### Krebskoch.

Koche die Semmel wie oben gemeldet, treibe sie mit dem Butter und eben so viel Eiern ab, hernach nimm weich gefottenes Kref, welches rein gepuht und ausgelöst ist, nimm das Klingekraute davon weg, schneide es klein gewürfelt, gib ein wenig grünen Petersil und Schampion dazu, und gib es unter das abgetriebene Semmelkoch, salze, würze, und backe es wie die anderen Köche. Auf diese Art macht man auch das Hirnloch: nimm von einem gebratenen Braten den Hirn, und schneide ihn klein, und gib es statt dem Kref, du kannst auch hineingeschnittene Limonieschalen dazu geben, und schön backen.

### Semmelkoch.

Nimm um einen Kreuzer abgeriebene Semmel, gieß ein halbes Seitel Obers darauf, lasse es sieden, und trockne es auf dem Feuer

ab, damit es schön fein wird, gib sechs Loth Butter darein, und laß es kalt werden: hernach treibe es pflaumigt ab, schlage zehn Eyerdötter daran, mache von zwey Ethern den Schnee, zuckere es nach Belieben, und gib etwelche Eimonenschälerei hinein, mache vom Teig einen Reif auf die Schüssel, gieß das Koch hinein, und backe es schön kühl.

### Reiskoch.

Nimm nicht gar einen Viertling Reis, koche ihn weiß und dick in Obers, gib einen guten Viertling Butter dazu, rühre ihn durcheinander, und laß ihn kalt werden, hernach treibe ihn schön fein ab, schlage zwey ganze Eyer und vier Dötter daran, aber jedes wohl zerrührt, gib ein wenig Schnee dazu, auch Zucker und Zimmet nach Belieben, gib es wie oben gemeldet auf einer Schüssel mit einem Reif, oder backe es in einem Reindel.

### Rindskoch.

Mache von einem Großseitel Obers ein Rindskoch, lasse es gut austeden, und dann abkühlen, hernach gib nicht gar einen Viertling Butter darunter, schlage zehn Eyerdötter, daran, jedes aber wohl zerrührt, mache von zwey Ethern einen Schnee, zuckere was

nöthig ist, gib Geruch von Pomeranzen oder  
Fanielle daran, und backe es recht kühl.

### Semmelkoch mit Prannellen.

Mache von einer Kreuzersemmel ein fei-  
nes Semmelkoch, treibe es mit sechs Loth But-  
ter wohl ab, schneide einen halben Viertel  
weich gekochte Prannellen klein, treibe es auch  
mit der Semmel etwas ab, gib ein ganzes Ey,  
und fünf Dötter daran, und zuletzt mache ein  
wenig Schnee, zuckere es, und gib geschnitte-  
ne Limonieschälert daran, backe es in einem  
Kastroll, oder stürze es heraus auf eine Schüs-  
sel. Auf diese Art werden von allen Obst die  
Köche gemacht.

### Dötschbetschkoch.

Treibe ein Eygroß Butter ab, nimm drey  
Loth eingefottene Salsen darunter, treibe sie  
mit dem Butter eine gute Weile ab, schlage  
drey Dötter daran, und mache von einem Ey-  
klar einen Schnee, zuletzt gib ein wenig Sem-  
melbrösel dazu, gib es in ein geschmiertes Rein-  
del, wie das obige, backe es kühl, und gib es  
gleich auf die Tafel. Auf diese Art kann man  
es von allen Salsen machen.

### Apffelkoch.

Nimm ein Eyschwer gefähten Zucker in ein Häfel, schlage zwey Eyrditter daran, und rühre es bey einer Viertelstunde, hernach brate zwey schöne geroße Marschanskeräpfel, und schabe sie fein, gib sie unter das Gerührte, und rühre es mit den Apfeln noch eine Viertelstunde um, hernach mache von einem Ey einen Schnee dazu, gib Limoniegeruch, und Semmelbrösel, was du in zwey Fingern halten kannst, mische es durcheinander, gieß es in ein Reindel, und backe es kühl, es muß aber gleich auf die Tafel gegeben werden.

### Gesäumtes Marillenkoch.

Nimm ein halb Pfund gut gefottene Marillensalsen, trockne es mit einem Viertel Zuckerkocher noch etwas auf dem Feuer ab, hernach gib es in einen Weidling, und rühre die Salsen eine gute Weile, daß es ganz saumigt wird, schlage von zwölf frischen Eyern die Klar zum Schnee, gib es auf ein Sieb, damit das Wasser abläuft, nimm immer ein Stück Schnee unter die Salsen, bis er völlig gar ist, und rühre es eine ganze Stunde, hernach belege ein Tortenplattl mit Oblad, gib das Koch darauf, richte es schön hoch, wie einen Berg

auf, mache in der Runde fünf Schnitte mit dem Messer darein, gib es in einen gut abgekühlten Ofen, und lasse es bey einer halben Stunde backen.

### Gesäumtes Quittenkoch.

Siede etwelche Stücke Quitten, schabe sie fein, schlage sie durch ein Haarsieb, lege ein halb Pfund von den Quitten, und ein halb Pfund Zucker, etwas feingeschnittene Pomeranzen und Limonieschälert hinein, schlage von zehn frischen Eiern einen Schnee auf ein Sieb, gib ihn stückweis darunter wie bey dem obigen, zuletzt gib ein Haselnuß groß im Limoniesaft aufgelösten Tragant darunter, er muß aber eine gute Weile mitgerührt werden, hernach gib es auf ein mit Oblad belegtes Plättel, und richte es schön hoch in der Runde auf, schneide in der Höhe ein Kreuz darein, und backe es auf die nämliche Art in einen kühlen Ofen.

### Artischockenkoch.

Nimm Artischockenkerne, stede sie weich, und stoffe sie klein, mache von drey Eiern, und einem halben Seitel Ohrs ein Eingerrührtes, stoffe es klein, zwey Loth Butter, eingeweichte Semmel, klein gestoffen darunter,

treibe acht Loth Butter, schlage drey ganze Eyer hinein, und drey Dötter, eines nach dem andern, neun Loth Mandeln, oder Biskay gestofft, das Gestoffene hinein, schmiere einen Reif mit Butter, fülle es hinein, und backe es schön, so ist es fertig.

### Köstenkoch.

Nimm Kösten, schreyfe sie, und siede sie weich, schäle, und stoffe sie fein, stoffe einen Viertel Butter dazu, nimm alles in einen Weidling, und rühre es fein ab, nimm vier ganze Eyer, vier Dötter, Limonieschäler, und einen Viertel Zucker dazu, rühre es eine Stunde lang, schmiere einen Reif mit Butter, und fülle es hinein, backe es schön kühl, so ist es fertig.

### Geschobenes Koch auf eine andere Art.

Stoffe von einem Pfund Mandeln die Hälfte, den andern halben Theil schneide blattelt, gestiftelt, grüne und rothe Zitronat, Gewürz, gestiftelte Limonieschäler, ein Pfund Zucker, einen Kösten großen Tragant, rühre es untereinander ab, rühre es mit gesaumter Eyerklar, bis es sich auf das Plattel streichen läßt, zuletzt thue das Gestiftelte hinein, rüh-

re es untereinander, und mache es wie ein anderes Geschobenes.

### Quittenkuch zu machen.

Siede vier Quitten, schabe sie ab, lege sie in einen Viertel Schmalz, weiche eine Semmel ins Wasser, drucke sie aus, nimm Zimmt, und viel Zucker darunter, schlage zwey ganze Eyer, und zwey Dötter darein, schmiere eine Schüssel um den Reif, und gib es darein, oben und unten Blut, laß es sachte backen, so ist es fertig. NB. Dieß muß untereinander gerührt werden.

---

## Mehlspeisen.

---

### Topfennudel aus dem Schmalz gebacken.

Nimm einen Viertel Butter, um zwey Kreuzer Topfen, treibe es fein mitsammen ab, schlage ein ganzes Ey und fünf Dötter daran, aber jedes wohl zerrührt, zwey Löffelvoll gewässerte Germ, ein halbes Seitel Süßobers, salze es, und mache den Teig so fest, daß du ihn auf das Nudelbreit geben kannst, walke