

Citronenschaiten.

Nimm Finger breit geschnittene Oblaten, so lang sie seyn können, rühre ein Eis mit Citronensaft und klar gefähten Zucker, streiche es darauf, streiche klein gehackte Citronenschäler oder Pistazien darauf, trockne es über die Kohlen, wickle es über einen Kochlöffel, lasse es trocknen, dann stelle es auf was du willst, oder gieb es auf Teller. Willst du gefärbte machen, so färbe ein Eyerklareis, wie du willst, und mache es wie die vorigen, aber ein wenig Citronensaft darunter.

Von verschiedenen Köchen.

Artischockenkoch.

Siede 4 mittlere Artischocken weich, blättere sie ab, zerdrücke die Kerner, und schabe das Weiße von den Blättern ab, nimm 1 halb Seitel Milch, schlage 3 Eyer darein, und lasse es zu einem Topfen zusammen gehen, hernach stosse es mit den Artischockenkernen, gieb 3 Loth Butter nebst gewechter Semmel darunter, und stosse alles unter einander, dann treibe 3 Loth Schmalz ab, schlage einen Eydotter darein, 2 Loth klein gestoffene Mandeln und 2 Loth gestoffene Pistazien, rühre es in das Schmalz, rühre das Ge-

stoffene

stoffene hinein, hernach schlage 5 ganze Eyer und 3 Dotter hinein, rühre es eine Zeit lang, beschmiere die Reim und Blattel, gieb es darein, und gieb oben und unten Glut.

Rittenkoch.

Rühre einen Vierting Butter schön pflaumig ab, gieb 1 halb Pfund geschabene Ritten und eine in Milch geweichte Semmel hinein, rühre es unter einander, dann schlage 5 ganze Eyer und 3 Dotter daran, zuckere es, bis es süß ist, schneide gewürfelte Citronenschäler dazu, und backe es schön in einer Reim.

Straubenkoch.

Gieb Mehl in ein Häfen, brenne Schmalz dar- ein, daß es genest wird, dann siede 5 Löffel Wasser und 4 Löffel Wein, mache es durch einander ab, schlage Eyer eines nach dem andern hinein und lauliches Wasser, bis er so dick wird, daß er durch den Straubenlöffel rinnt; hernach siede Milch in einer Pfanne, lasse den Teig durch einen Straubenlöffel, wie es zu Strauben gehört, siede sie ein wenig, bis sie aufgehen, seige sie dann in einem Nudelreiter ab, lasse Schmalz in einer großen Reim warm werden, gieb die Strauben hinein, gieße Schmalz darüber, und gieb unten und oben Glut. Man kann sie auch zuckern.

Krebskoch.

Von 40 Krebsen wasche 3 viertel Theil sauber, nimm die Galle heraus, stosse sie in einem Mörser, von 2 Kreuzer Mundsemeln schneide

die Rinde weg, weiche sie in Milch, drücke sie aus, und stosse sie unter die Krebsen klein, von dem vierten Theil Krebsen mache Krebsbutter, die Schweifeln davon klein gewürfelt geschnitten, dann treibe die gestoffenen Krebsen mit einem Seitel Milch durch ein Haarsieb gut durch, lasse es zu einem Topfen zusammen gehen und gut ab-rinnen, hernach treibe die Krebsbutter ab, rüh-re den Topfen hinein, die geschnittenen Schwei-feln und Citronenschäler dazu, zuckere es, bis es süß ist, beschmiere das Reindel mit Krebs-butter, und gieb unten und oben Blut.

Schüsselkoch.

Rühre ein großes Seitel süßes Obers, 3 oder 4 Eyer und einen Kochlöffel voll Wand-mehl unter einander ab, zuckere es, beschmiere die Schüssel und Reif mit Butter, gieb es dar-auf, und gieb oben und unten Blut, dann beste-cke es mit Pistazien und Mandeln, und stelle es auf ein kaltes Ort, daß es sich sulzt.

Niernkoch.

Hacke eine gebratene Nieren klein, treibe ei-nes Ey groß Schmalz ab, schlage 3 ganze Eyer eines nach dem andern verrührt darein, schneide um 1 halb Kreuzer in Milch geweichte Semmel unter die Nieren, gieb alles in das Schmalz ge-würzt mit Muskatblüthe und Pfeffer, und rühre es eine gute Viertelstunde, dann beschmiere eine Reim mit Butter, gieb den Teig darein, und gieb unten und oben Blut.

Aufgelaufenes Semmelkuch.

Schneide um 1 Kreuzer Semmel in ein Häferl, gieße 1 Seitel Milch daran, und lasse es weichen, dann treibe 3 Nuß groß Schmalz ab, schlage 3 Eyer eines nach dem andern gut verrührt darein, rühre die Semmel wie ein Koch ab, und zerrühre es Löffelweise unter das Schmalz, dann rühre es mitsammen eine halbe Stunde, gieb Citronenschäler und Weinberln darein und zuckere es, hernach beschmiere ein Neindel mit Butter, gieb das Gerührte hinein, und gieb unten und oben Glut.

Aufgelaufenes Rindskuch.

Mache von 5 Löffel voll Mehl ein Koch, das schön dick ist, dann lasse es in einer Schüssel austühlen, treibe 2 Nuß groß Schmalz schön pflaumig ab, gieb das Koch Löffelweise gut verrührt hinein, schlage 3 ganze Eyer und 4 Dötter daran, auch eines nach dem andern gut verrührt, von einer Citrone die Schäler gewürfelt geschnitten, zuckere es, und rühre es zusammen eine ganze Stunde, dann beschmiere ein Neindel mit Butter, gieb das Koch darein, gieb oben und unten Glut, oben aber mehr, und backe es schön gemach.

Mandelkuch.

Stosse 1 halb Pfund geschwellte Mandeln klein, neben dem Stossen drücke einen Citronensaft darein, gieb 1 halb Pfund gefähten Zucker, 7 ganze Eyer und 15 Dötter, wie auch von
einer

einer Citrone die Schäler darunter, und rühre es zusammen eine ganze Stunde, dann beschmiere das Lörtenplattel, fülle den Teig darein, und backe es schön gemach,

Falsches Mandelkoch.

Koche einen schönen Gries in Milch ein, dann lasse ihn auf einer Schüssel auskühlen, treibe einen halben Bierling Butter ab, rühre den Gries darein, eine Hand voll gestossene Mandeln, 3 ganze Eyer und 4 Dötter, von einer halben Citrone die Schäler, und zuckere es, dann beschmiere die Reim mit Butter, gieb das Koch darein, gieb unten und oben Slut, und backe es schön gemach.

Ripfelkoch.

Reibe von 2 Kreuzer Ripfeln die Rinde hinweg, und schröpfe es kreuzweis, dann nimm 1 halb Maß Milch, schlage 3 ganze Eyer und 5 Dötter hinein, Citronenschäler und Zucker, sprudle es unter einander ab, gieße es über die Ripfel, und lasse es weichen, dann gieb oben und unten Slut, und backe es schön gemach.

Weinkoch.

Zu einem Glas Wein gieb ein wenig Wasser, schlage 5 oder 6 Eyerdötter darein, ein Stückchen süßen Butter und Muskatblüthe, sprudle es unter einander ab, gieße es in ein sauberes Reindel, lege ein Stückchen Zucker daran, und rühre es so lang, bis es dicklicht wird wie ein Koch.

Kreßkoch.

Ueberbrenne das Kreß, hacke es klein, und eine in Milch geweichte Semmel darunter, treibe eines Ey groß Butter schön pflaumig ab, schlage 4 Eyer eines nach dem andern gut verrührt darein, gieb ausgewaschene Weinberln, Zirbesnüssel, Zimmet, Citronenschäler und Zucker darein, beschmiere das Reindel mit Butter, und gieb unten und oben Slut.

Citronenkoch.

Schneide von einer runden Semmel die Rinde hinweg, gieße 1 Seitel Wein daran, stosse einen halben Viertel geschwellte Mandeln, drücke die Semmel aus und stosse es darunter, dann nimm 2 Citronen und 1 Viertel harten Zucker, reibe die Schäler mit dem Zucker ab, schabe das Gelbe von dem Zucker herab, und drücke den Citronensaft daran, gieb aber Acht, daß keine Kerne oder Fasern dazu kommen, und stosse den abgeschabenen Zucker sammt den Saft in die Mandeln; unterdessen treibe einen Viertel Butter ab, rühre 2 ganze Eyer hinein und die gestossenen Mandeln und Semmel, schlage 6 Dotter einen nach dem andern verrührt hinein, den übrigen Zucker stosse, gieb ihn auch dazu, und rühre es zusammen gegen 3 Viertel Stunde, dann beschmiere das Reindel oder Tortenblattel mit Butter, gieb den Teig darein, unten und oben Slut, und backe es schön langsam.

Distazienkoch.

Schwelle 1 Pfund Distazien, ziehe die Haut ab, ein Theil wird klein gehackt und der andere

gestossen, hernach nimm 3 Viertelng Zucker, gieb es zusammen in einen Weidling, schlage 10 ganze Eyer und 10 Dötter darein, ein jedes gut verrührt, gieb Zimmet, Citronenschäler und ein wenig Muskatnuß darunter, beschmiere das Tortenblattel mit Butter, fülle den Teig darein, und backe es schön gemacht.

Dotterkock.

Treibe einen Viertelng Butter schön pflaumig ab, schlage ein ganzes Ey und 7 Dötter darein, von einer Citrone die Schäler und 6 Loth gestossenen Zucker, beschmiere einen Reif oder Schüssel, und gieb oben und unten Blut.

Aufgelaufenes Marillenkock.

Nimm 1 Viertelng Marillensalsen, von 4 Ethern die Klar zu einem Schnee abgeschlagen, und darunter die Salsen gerührt, rühre es zusammen eine Stunde, beschmiere das Tortenblattel mit Butter, und backe es in der Tortenpfanne ganz langsam; gieb es aber gleich auf die Tafel, sonst fällt es zusammen.

Gefaumtes Marillenkock.

Dünste unzeitige Marillen schön weich, schlage es durch ein Haarsieb, nimm 1 Viertelng durchgeschlagene Salsen in einen Weidling, 1 Viertelng gefähten Zucker und von 8 Ethern die Klar dazu, schlage allzeit 2 zu einem Schnee, und so fort, bis alle 8 verschlagen sind, rühre es eine halbe Stunde, nimm von einer halben Citrone die Schäler, und gieb das Koch zwischen ein

ein beschmiertes Tortenblattel und Reis, setze es in eine warme Tortenpfanne, backe es ganz langsam, und gieb es gleich auf die Tafel. Wann man zeitige Marillen nimmt, darf man sie nicht dünsten.

Gefaumtes Agraßkock.

Dünste zeitige Agraß, daß sie nicht wässerichte sind, schlage es durch ein Haarsieb, nimm 1 Viertel gestossenen Zucker in einen Weidling und 1 Viertel Salsen, von 8 Ehern die Klar, immer 2 und 2 zu einem Schnee abgeschlagen, und rühre es zusammen eine gute Stunde, zuletzt rühre gewürfelte Citronenschäler darein, dann beschmiere ein Tortenblattel sammt den Reis mit Butter, gieb es hinein, und backe es schön gemacht.

Milchrahmkock.

Rühre 1 Löffel Mehl in 1 Seitel Milchrahm, schlage 4 ganze Eyer und 2 Dötter darein, von einer halben Citrone die Schäler und zuckere es, bis es süß ist, dann sprudle alles untereinander gut ab, gieße es in ein beschmiertes Reindel, gieb unten und oben Glut, oben aber mehr, und zuckere es in der Höhe.

Milchrahmkock auf andere Art.

Treibe einen Viertel Butter schön pflaumig ab, rühre 1 halb Seitel Milchrahm und eine Hand voll Semmelbröseln darunter, schlage 4 Eyerdötter darein, Zucker, von einer Citrone die

die Schäler, und gieb es in eine mit Butter beschmierte Reih.

Reiskoch.

Siede 1 Viertel Reih in Milch schön dick und weich, treibe 1 Viertel Butter schön pflaumig ab, rühre den kalten Reih einen Löffel voll nach dem andern hinein, dann 4 Loth klein gestoffene Mandel, zuckere es, gieb von einer halben Citrone die Schäler darunter, und gieb es in ein beschmiertes Reihel, oben und unten Glut.

Biskotenkoch.

Nimm auf 1 Viertel Zucker, welcher auf einem Reibeisen muß gerieben werden, 4 frische Eyer, diese werden durch einige Minuten in ein laulichtes Wasser gelegt, alsdann in einem großen Häfen wohl abgeklopft, der Zucker dazu genommen, und mit einer Rindsuppe anderthalb Stunde gerührt, dann giebt man 1 Viertel von dem feinsten Stärkmehl und Citronenschäler dazu, und rührt es wieder so lang, daß die Eyer und das Mehl unter einander kommen, dann läßt man es in den Model oder Reih, welcher ringsherum wohl vermacht ist, ganz langsam hineintrinnen, und backet es kühl. Auch kann man nach Belieben ein Eis von Eyerklar und Zucker darüber machen.

Düres Weichselkoch.

Lasse 4 Hände voll Weichseln 1 viertel Stunde sieden, nimm die Kerne heraus, und hacke die Weichseln, schneide von 2 Kreuzer Semmelmehl

meln die Rinde hinweg, weiche sie in der Weichselsuppe nicht gar zu lang, und hacke es unter die Weichseln, dann stosse 1 Viertel Mandeln klein, unter dem Stossen besprenge sie mit Weichselsuppe, rühre 1 viertel Pfund gestossenen Zucker unter die Mandeln, schlage 8 Eyer eines nach dem andern verrührt hinein, es muß eine gute halbe Stunde gerührt werden, dann reibe 1 halb Pfund Butter schön pflaumig ab, rühre die Weichseln und Mandeln darunter, daß es wohl unter einander kömmt, gieb es in ein mit Schmalz beschmiertes Reindel, und backe es schön gemacht.

Hirntoch.

Uebersiede ein kalbernes Hirn, treibe Butter wie Ey groß schön pflaumig ab, ziehe dem Hirn die Haut ab, und treibe es in den Butter, dann schneide von einer Semmel die Rinde hinweg, weiche es in Milch, drücke es aus, und rühre es auch darunter, schlage dann 2 Eyer und 2 Dotter, ein jedes gut verrührt, daran, gieb es in ein beschmiertes Reindel, und gieb unten und oben Glut.

Gesäumtes Rittentoch.

Uebersiede etliche Ritten nicht gar zu weich, übertrockne es, ziehe ihnen die Haut ab, schabe sie, und treibe sie durch ein Haarsieb, dann gieb 1 Viertel Rittensalzen in einen Weidling, 1 Viertel gefähten Zucker, 8 Eyer, 2 und 2 zu einem Schnee geschlagen, von einer halben Citrone die Schäler, und rühre es zusammen
eine

eine ganze Stunde, dann beschmiere das Tortenblattel, gieb das Koch darein, setze es in eine warme Tortenpfanne, und backe es ganz gemacht; gieb es aber gleich auf die Tafel, sonst fällt es zusammen.

Aufgelaufenes Banadel.

Schneide von einer Semmel die Rinde hinweg, weiche es in einer kalten Rindsuppe oder Wasser, drucke es nicht gar zu viel aus, gieb es in ein Häferl, lasse ein Stückchen Butter zerschleichen, gieße ihn in die geweichte Semmel, gieb Gewürzt und Muskatblüthe dazu, 2 ganze Eyer und 2 Dötter, salze es, und sprudle es unter einander ab, dann beschmiere das Meindel und Reif mit Butter, gieße den Teig darein, und gieb unten und oben Blut.

Aniskoch.

Unter eine gefaumte Eyerklar von 7 Ehern gieb 1 Vierting gefähten Zucker, rühre es schön pflaumig, sodann 4 ein viertel Loth schönes Mundmehl darein, streiche es schön dünn und gleich auf runde Oblat, welche man vorher so groß man will schneidet, streue ein wenig sauber geklaubten Anis darauf, lege es auf ein Blattel, und backe es langsam.

Gefaumtes Koch.

Man nehme 1 Pfund Salsen, die mit geriebenen Zucker gesotten worden, rühret es in einem Weidling mit einem Löffel glatt ab, 16 auch 18 frische Eyerklar, eine nach der andern darein,

darein, jede wohl verrührt, aber abgeklopft, man sieht es schon, nachdem die Eyer groß sind, bis es schön pflaumig ist; wenn es aber eine Salsen ist, die mit gesottenen Zucker ist, wie man auf die Schale zu machen pflegt, so muß man wenigstens 12 Loth geriebenen Zucker unter die Salsen rühren, denn sonst fehlet es, hernach eine umgestürzte Schüssel mit Oblaten überlegt, und Löffelweis aufgericht, oder wie einen Laib Brod glatt aufgestrichen, daß selbes schön zerschicket, und langsam gebacken.

Vanillyoch.

Mache mit 3 ganzen Eyern und einem großen Seitel Milch ein Dampfel, drucke ein wenig Citronensaft darein, stosse ein Stückchen Butter wie Nuß groß mit dem Dampfel, 4 Loth Butter treibe gut ab, gieb 1 Viertel fein gestossene Mandeln darunter, 6 Eyerdotter, von 2 Eyern die Klar zu einem Schnee geschlagen, 6 Loth Zucker, Vanily nach Belieben, und treibe alles unter einander eine starke halbe Stunde ab, dann backe es schön langsam.

Kaiserloch.

Rühre 6 Loth Zucker, 3 ganze Eyer und 3 Dotter in einem Haßen eine halbe Stunde, gieb Citronenschäler gewürfelt geschnitten, und 3 Loth eyerne Bröseln dazu, und rühre es nochmal so viel, daß es unter einander kömmt, dann beschmiere eine Reim mit Butter, und gieb es hinein.

Butterkoch.

Treibe einen Viertling Butter schön pflaumig ab, schlage 8 Eyerdotter eines nach dem andern hinein, reibe eine Citrone mit Zucker ab, rühre alles eine Viertelstunde lang, gieß es in eine mit Butter bestrichene Meise, und gieß oben und unten Glut.

Von Pasteten.

Mürber Pastetenteig.

Hierzu nimmt man so viel Mehl als nöthig ist, und bröckelt auf jedes Pfund desselben ein halbes Pfund Butter, schlägt Eyerdotter hinein, so daß auf das Pfund 4 oder 6 Eyer kommen, gießt noch ein Glas guten weißen Wein dazu, und macht es vollends mit Wasser zu einem Teige an; das Wasser muß aber behutsam daran gegossen werden, daß der Teig nicht zu weich, sondern fein steif ist. Auch darf man es nicht zu stark durcharbeiten, sondern nur so viel, als erforderlich ist, die Bestandtheile hinlänglich durch einander zu mischen. (Will man mehr Butter dazu nehmen, so wird der Teig feiner, und kann zu den herrlichsten Pasteten genommen werden.) Jetzt läßt man den Teig wohl eingewickelt ein wenig