Siebente Abtheilung.

Von verschiedenen Köchen.

Krebsenkoch.

Schäle von einer Kreuzersemmel die Rinde ab, nimm eine Halbe Milch in ein Kastrol, gib die Semmel darein, und lasse es, wie ein Kindskoch sieden, dann thu es in einen Weidling, und lasse es auskühlen. Inzwischen mache dir ein halb Pfund Krebsbutter, nimm einen Viertling klein gestoßene Mandeln, treibe die Semmel gut ab, schlage 6 Eydötter, jeden gut verrührt daran, auch den Krebsbutter, und noch 18 Eydötter, einen nach dem andern verrühret; schneide 25 Krebsschweifel ganz klein, stoße sie im Mörser, und thu sie auch zum Koch, rühre das Ganze eine halbe Stunde, reibe von einer Limonie die Schalen mit einem Stück Zucker ab, und gib ihn darunter, und zuckere es, so gut als du willst, mache um eine zinnerne Schüssel einen Reif von Teig, backe ihn auf der Schüssel, daß er fest wird, und halte; schmiere die Schüssel sammt dem Reif mit Krebsbutter, gib das Koch darein, formire oben mit einem Messer einen Stern, backe es langsam durch drey Viertelstunden in der Tortenpfanne, zuckere es, und gib es auf die Tafel.

Markkoch.

Mache einen ordinären Butterteig, füttre den Melaunmodl damit aus; dann nimm ein halb Pfund gefähten Zucker in ein Kastrol, schlage 10 Eydötter darein, die Klar von 6 Eyern muß ausgeklopft, und wenn die Dötter verrührt sind, auch nach und nach dazu gerühret werden, dann von einer Limonie klein geschnittene Schäler, 2 Loth Citronade, 2 Loth Pistazien, Alles klein geschnitten, auch um drey Kreutzer würflicht geschnittenes Mark, verrühre das Ganze auch eine gute Stunde, mische das Obige aus dem Kastrole dazu, und thu es in den Modl, backe es langsam und schön gefärbt.

Leberkoch.

Treibe einen Vierting Butter in einem Kastrole ab, dann einen Vierting gestoßene Mandel, auch um einen Kreutzer in Milch geweichte ausgedruckte Semmelschmolen, auch darein verrühret, sammt einem halben Pfund fein geschnittener Kalbleber, dann schlage 5 ganze Eyer und 3 Dötter daran, jedes gut verrührt, wie auch 2 Loth fein geschnittene Citronade, gestoßenen Zucker, so viel, daß es süß genug wird, Limonienschäler sammt fein gestoßener Muscatblüthe, vermische Alles wohl unter einander durch eine halbe Stunde, schmiere eine Schüssel mit Butter, mache einen Reif darum, und backe ihn darauf, beschmiere ihn gleichfalls, gib das Koch darein, backe es durch 3 Viertelstunden,

überstreue es dann mit Zucker, und gib es auf die Tafel.

Limonien-Koch.

Nimm ein halbes Pfund klein gestoßene Mandel, besprenge sie etwas mit Rosenwasser. Dann mache einen Eyerkäs; nimm in ein Kastrol eine Halbe Milch, schlage 6 Eyer daran, sprudle sie ab, und lasse den Käs kalt werden. Schneide von einer Kreutzersemmel die Rinden ab, weiche die Semmel in süßes Obers, treibe einen Vierting Butter ab, thu die Mandeln, den Eyerkäs und die ausgedruckte Semmel, Zucker, Limonienschäler sammt Limoniensaft dazu, rühre Alles eine Stunde lang ab, und schlage 4 ganze Eyer und 2 Dötter daran, verrühre es nochmahl gut, du kannst auch geschnittene Citronade und Pistazien darein vermengen; schmiere die Schüssel mit Butter, mache den Reif darum, backe ihn, gib das Koch darein, und backe es schön.

Marcipan-Koch.

Nimm 3 Seitel gute Milch in ein Kastrol, drücke von einer halben Limonie den Saft daran, schlage 5 ganze Eyer dazu, sprudle sie gut ab, dann seige sie durch ein Sieb, lasse es beym Feuer zum Topfen werden, aber beständig rühren, bis es zusammen läuft, dann gieße es auf ein umgekehrtes Sieb, daß das Wasser sich gut abseige, und sich auskühle. Hernach treibe ein halbes Pfund Butter pflaumig ab; schlage 3

ganze Eyer und 9 Dötter, jedes gut verrührt, daran, sammt 12 Loth fein gestoßene Mandel und 12 Loth gefähten Zucker sammt dem Topfen, rühre es eine halbe Stunde, und gib zuletzt klein geschnittene Limonienschäler, 4 Loth länglicht geschnittene Zitronat dazu; und rühre es nochmahl gut unter einander, schmiere eine blecherne Schüssel sammt dem Reif mit Butter, thu das Koch darein, backe es 3 Viertelstunden langsam in der Tortenpfanne, und dann überstreue es mit Zucker.

Hirnkoch.

Nimm ein ganzes Hirn, schneide es klein zusammen, ist Fette dabey, schneide es auch dazu, rühre um einen Kreuzer in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmolen darunter, schmiere eine Schüssel mit Butter, thu es darein, gib unten und oben Glut, backe es braun, und gib es gleich zur Tafel.

Semmelkoch.

Reibe von 2 Kreuzersemmeln die Rinde ab, weiche es in Milch, dann drücke sie aus, und zerbrösle sie, treibe in einem Kastrol einen halben Vierting Butter pflaumig ab, schlage 4 Dötter und 2 ganze Eyer daran, nimm zu jedem Ey etwas von der ausgedrückten Semmel, auch etwas gefähten Zucker, damit es süß werde, und fahre so fort, als etwas übrig ist, und verrühre es mitsammen, auch Limonienschäler oder auf Limonien abgeriebenen Zu-

cker müssen darunter kommen; dann schmiere eine Reine oder Kastrol mit Butter, thu es hinein, gib unten und oben Glut, backe es semmelfarbig; ist es fertig, so bestreue es mit Zucker und Zimmet, und gib es zur Tafel.

Kröskoch.

Siede ein kälbernes Kröss recht weich, dann schneide die Drüsen aus, wasche das Kröss sauber aus, und zerhacke es klein, auch eine in Milch geweichte Semmelschmole darunter, hernach treibe einen Vierting Butter ab, thu das Gehackte darein, schlage 8 ganze Eyer, jedes gut verrührt, daran, nimm auch ein wenig gestoßene Muscatblüh und ein halbes Seitel Milchraum dazu, schmiere ein Kastrol mit Butter, gib das Koch darein, bestreiche es oben etwas mit Milchraum, und überwerfe es mit Semmelbröfel, gib unten und oben Glut, und backe es braun.

Topfenkoch.

Nimm eine Maß gute Milch in ein Kastrol, schlage 6 ganze Eyer daran, drucke von einer Limonie den Saft darein, sprudle es gut ab, dann seige es durch ein Sieb in ein anderes Kastrol, setze es zum Feuer, rühre es beständig, bis es zu einem nicht gar zu festen Topfen wird, gieße ihn auf ein umgestürztes Sieb, daß das Wasser abseige, und sich auskühle, hernach stoße ihn mit einem Kreuzer Semmelbröseln im Mörser, treibe 12 Loth Butter ab, schage 6

ganze Eyer und 6 Dötter darein, jedes gut verrührt, dann den Topfen auch, von einer Limonie die Schalen geschnitten, 3 Loth geschnittene Citronade, ein Loth geschnittene Pistazien, und 4 Loth recht fein gestoßene Mandeln, rühre es beständig schön gleich fort, bis es Zeit ist zum Backen; dann schmiere eine blecherne Schüssel sammt dem Reif mit Butter, gib das Koch darein, backe es langsam in der Tortenpfanne, und dann mit Zucker überstreut.

Kittenkoch.

Treibe einen Vierting Butter ab, hernach nimm um 2 Kreutzer in Milch gesottene und ausgedruckte Semmelschmole, wenn sie ausgekühlt ist, rühre sie unter die Butter, hernach auch anderthalb Vierting geschwellte und fein gestoßene Mandeln, dann schlage 6 ganze Eyer, jedes gut verrührt, daran, dann geschnittene Limonienschäler, einen Vierting gesottene und durchgeschlagene Kitten, Zucker, so viel, daß es süß genug wird, und etwas gestoßenen Zimmet, rühre Alles mitsammen gut ab durch eine Viertelstunde, dann schmiere eine blecherne Schüssel sammt dem Reife mit Butter, gib das Koch darein, backe es langsam in der Tortenpfanne, und dann gezuckert gib es auf die Tafel.

Gefaumtes Koch.

Nimm in ein Kastrol 3 Loth gefähten Zucker und 4 Loth Hetschepetsch salsen, schlage von vier Eyern die Klar zum Schnee, und thu es in das

Kastrol, rühre es eine gute Viertelstunde, dann schmiere das Tortenblättel mit Butter, gib das Koch darein, und backe es langsam in der Tortenpfanne.

Gesaumtes Koch auf eine andere Art.

Man nimmt Kitten-, Marillen- oder weiche Salsen immer, so werden drey Loth erfordert, und 4 Loth gefäheten Zucker. Dieses rühre unter einander gut ab, schlage von 2 Eyern die Klar zum Schnee, und rühre sie nach und nach darunter, nach einer kurzen Zwischenzeit schlage noch 2 Klar zu Schnee, und rühre sie nach und nach, wie die ersten, darein, rühre sie so lange, bis es ganz dick wird, dann bestreiche das Tortenblatt mit Schmalz, das Koch darauf gestrichen, aber nicht aus einander, sondern gegen der Mitte, damit es mehr hoch als flach werde, denn es geht hoch auf, und bekömmt ein schönes Ansehen, bestreiche es mit Eyklar, mache kreutzweise einen Schnitt darein, und backe es kühl.

Aufgelaufenes Reiskoch.

Lasse eine Halbe Milch in einem Kastrole sieden; wasche einen Vierting Reis sauber, koche ihn in der Milch, lasse ihn gemach einsieden, und dann auf einer Schüssel auskühlen. Dann überstoße ihn in dem Mörser, rühre in einem Weidling einen Vierting Schmalz pflaumig ab, gib den Reis, auch 6 Loth fein gestoßene Mandel, 6 Loth gefähten Zucker, von

einer Limonie fein geschnittene Schäler, und dann 5 ganze Eyer und 6 Dötter, jedes gut verrührt, dazu, rühre es gegen einer Stund unter einander, hernach schütte es in eine mit einem Reif vermachte Schüssel, setze es in die geheitzte Tortenpfanne, backe es langsam, so ist es fertig.

Anmerkung.

Du mußt es, bevor es in die Pfanne gesetzt wird, mit Zucker und Zimmet überstreuen.

Schmalzkoch.

Nimm in ein Kastrol schönes Mundmehl, rühre es mit Obers ab, wie zu einem Mehlschmaren, verrühre 4 ganze Eyer, so gut du kannst, dann zerlasse Butter in einer Pfanne nach Gutdünken, wenn er heiß ist, und zum Faumen anfängt, lasse das Abgerührte ganz gemächlich in das Schmalz laufen, und einmahl übersieden; dann seige es durch, damit das Schmalz davon komme, schütte es in ein Kastrol, gib unten und oben Glut, damit es schöne Rammeln überkomme, alsdann überstreue es mit Zucker, und gib es auf die Tafel.

Gewürmeltes Schmalzkoch.

Wenn du Butter oder Schmalz aussiedest, so nimm vorher in ein Kastrol Mundmehl, treibe es mit guter Milch ab, nimm ganze Eyer, verrühre sie gut, und gieße sie darein, salze Alles, und verrühre es mit dem Mehl; wenn nun der Butter oder das Schmalz siedet, so laß das

abgerührte Mehl und Eyer strohhalmdicke darein rinnen, rühre beständig, daß es würmlicht werde. Dann lasse es einen Sud damit aufmachen, und dann seige es durch, sondere das Schmalz davon, gieße das Gewürmelte in eine Rein, gib unten und oben Glut, lasse es ramlicht werden, so ist es gut.

Aepfelkoch.

Brate gute Aepfel, oder dünste sie, das sie weich werden, hernach nimm das Fleisch herab, und treibe es durch, nimm frische Butter; treibe ihn gut ab, rühre Eyerdötter, klein gestossene Mandeln, und die durchgetriebenen Aepfeln, dann klein geschnittene Limonienschäler, sammt dem Saft von einer halben Limonie, und gefähten Zucker nach Belieben darunter, rühre es eine ganze Stunde, dann nimm abgeschlagene Eyklar von 2 Eyer, verrühre sie nach und nach; bestreiche eine blecherne Schüssel mit Butter, gib das Koch darein, lasse es langsam backen, es gehet hoch auf.

Weinkoch.

Nimm in ein Kastrol frische Butter, lasse es nicht gar zu heiß werden; dann bereite klein geriebene Semmelbröseln, röste sie gelblicht; lasse inzwischen 2 Theil Wein und 1 Theil Wasser unter einander sieden, gieße ihn über die gerösteten Semmelbröseln, rühre es mitsammen ab, und lasse es gut versieden, zuckere es, und lasse es alsdann auskühlen, hernach treibe

Butter ganz pflaumig ab, rühre 3 Eyer ganz darein, eines nach dem andern gut verrührt, und rühre es mit dem abgekühlten Koch nochmahl unter einander, gib Zimmet und Weinberln darein, vermische es, bestreiche eine Schüssel mit Butter, gib das Koch hinein, und backe es langsam.

Straubenkoch.

Nimm 5 Löffel Mehl in ein Kastrol, lasse es warm werden, dann lasse etwas Butter heiß werden, und thu sie in das Mehl, nimm auch eben so viel siedendes Wasser, als Butter war, dazu, und mache den Teig damit zusammen, schlage in ein Geschirr 3 ganze Eyer und 2 Dötter, verrühre eines nach dem andern, und gib sie zu dem Teige, den du nun recht gut abrühren mußt. Hernach siede in einer Pfanne eine Halbe Milch, tunke den Straubenlöffel darein, und fülle ihn mit dem Teige, lasse ihn in der Milch sieden, bis er in die Höhe geht, dann lege ihn heraus auf ein Bret, schmiere eine Rein mit Butter, lege die Strauben darein, überstreue sie mit Zucker und Weinberln, gib unten und oben Glut, und backe sie schön gefärbt.

Nudelkoch.

Mache einen Teig, wie gewöhnlich der Nudelteig ist, walche die Flecken ganz dünne aus, und schneide sie zu kleinen Nudeln, gib in ein Kastrol gute Milch oder Obers, koche die Nu-

deln ein, und lasse sie darin einmahl übersieden, thu sie alsdann vom Feuer, und lasse sie auskühlen, gib in ein anderes Kastrol Butter, schlage 4 Eydötter und 2 ganze Eyer daran, rühre sie gut mitsammen ab, salze sie, und gib die Nudeln und 3 Loth gefäheten Zucker, etwas gestoßenen Zimmet dazu, vermische es gut unter einander, schmiere eine Schüssel sammt dem Reife gut mit Butter, setze sie mit dem Koche in die Tortenpfanne, und backe es.

Aufgelaufenes Grieskoch.

Nimm eine Maß Milch in ein Kastrol, wenn sie siedet, koche schönen Gries so viel ein, daß es die gehörige Dicke erlangt, thu ihn hernach auf eine Schüssel, und lasse ihn auskühlen; dann nimm in eine tiefe Schüssel oder Kastrol einen Vierting Butter, treibe ihn pflaumig ab, schlage 2 Eyer daran, rühre den ausgekühlten Gries darunter, hernach schlage 6 Eydötter darein, jedes besonders gut verrührt, und rühre sie eine gute halbe Stunde mitsammen ab, gib inzwischen Limonienschäler, klein gestoßen, sammt einem guten Theile gefäheten Zucker darunter, schmiere ein Blättel sammt dem Reife mit Butter, thu das Eingerührte darein, und lasse es eine gute Stunde langsam backen.

Anmerkung.

Du kannst auf diese Art auch Wandeln davon backen, wozu du nur einen Vierting klein gestoßene Mandel zu nehmen hast.

Biscoten-Koch.

Schlage 10 ganze Eyer in ein Kastrol, nimm einen guten Löffel Wasser und 20 Loth Zucker, der gefähet ist, schlage es eine gute Stunde mitsammen ab, dann rühre 10 Loth fein gefähtes, schönes Stärkmehl und 4 Loth Mundmehl nach und nach hinein, sammt gestoßenen Limonieschälern, schmiere eine Schüssel sammt dem Reif gut mit Butter, gieße das Koch darein, überstreue es mit etwas wenig Zimmet, und backe es langsam.

Eydötterkoch.

Nimm einen halben Vierting frische Butter, lasse sie zerfließen, dann gib einen Löffel Mundmehl darein, verrühre es mitsammen, daß es das Ansehen einer schönen gelben Einbrenn überkomme, hernach nimm ein halbes Glas Wasser in ein Geschirr; schlage 5 oder 6 Eydötter darein, sprudle sie recht wohl ab, und gieße sie ganz gemächlich in die gelbe Einbrenn, gib einen halben Vierting auf 2 Limonien abgeriebenen, und dann ganz fein zerstoßenen Zucker, sammt gleichfalls gestoßenen Limonieschälerln dazu, schmiere eine Schüssel und Reif mit Butter, gib das Koch darein, und lasse es ganz kurz im Ofen überdünsten, so ist es gut.

Aufgelaufenes Eydötterkoch.

Nimm einen halben Vierting Butter, treibe sie recht gut ab, schlage 6 Eydötter darein, nimm einen halben Vierting an einer Limonie abgeriebenen und zerstoßenen Zucker dazu, verrühre

ihn gut, schmiere eine Schüssel mit Butter, gib das Koch darein, überstreue es mit gestoßenem Zucker, Zimmet und Limonieschälerln, setze es in die Tortenpfanne, und lasse es auflaufen, so ist es fertig.

Schmankerlkoch.

Rühre in einem Kastrol von 6 Loth Mundmehl und 2 Loth gestoßenem Zucker mit Obers ein Kindskoch gut ab, lasse es sieden, bis es fast gut ist, dann schlage 2 Eydötter darein, verrühre sie jedes besonders gut, und setze es vom Feuer. Inzwischen mache ein anderes in einer Omletpfanne von den nähmlichen Bestandtheilen, daß du viele Rameln bekömmst; diese Rameln löse, nachdem du das Koch davon genommen hast, mit einem Schäuferl los, röste sie in frischer Butter schön resch, dann beschmiere eine Schüssel sammt dem Reife mit Butter, gib von den gerösteten Rameln darein, das Koch darüber, und oben darauf die übrigen Rameln, bestreue es mit Zucker und Zimmet, lasse es in der Tortenpfanne ganz wenig backen, und gib es auf den Tisch.

Achte Abtheilung.

Von verschiedenen Teigen.

Butterteig.

Nimm ein Pfund Mundmehl auf ein Bret,