

dessen ein Kasteroll oder Form aus, streuet fein gestoßenen Zucker darüber, dann eines kleinen Fingers dicke, geriebene Semmel oder Brot; thut dann eine Handvoll von den Äpfeln darüber, und streuet wieder Brot und Zucker darauf. Auf diese Weise fahret fort bis beendes alle ist. Diese Mehlspeise wird dann in einem ziemlich heißen Ofen gebacken und zur Tafel getragen.

Reisbirn mit Chokolade.

Kochet ein halb Pfund blangirten Reis in Rahm oder guter Milch recht steif; nehmet ihn dann vom Feuer und mischet eines Eys groß Butter, etwas Zucker und Zitronenschale darunter. Dressirt dann die Form einer Birne davon, stecket in jeder eine große eingemachte Kirsche, wendet sie in Mehl um, und backet sie rasch aus Schmalz. Beym Anrichten werden sie in geriebener Chokolade umgewendet, und warm zu Tische getragen.

Von Köchern.

Butterkoch.

Es werden zwanzig Loth Butter genommen, ihn schön abgetrieben, alsdann nimm 16 Eyer, schlage eines nach dem andern hinein, nimm 12 Loth Zuck

fer, und von einer Limonie die Schäler dazu, und mit einem Reif vom Teig wohl verwahrt, schön kühl gebacken, so ist es fertig.

Gebackenes Rindskoch.

Von Rahm wird ein schönes dickes Rindskoch gemacht, lasse es wohl aussieden, hernach gib es, wie die Germ auf ein Blättel, und laß kalt werden, sodann schneide es in Stangel, kehre es in Eyer und Semmelbrösel um, backe es aus dem Schmalz, und streue Zucker und Zimmet darauf.

Chokoladekoch.

Eine halbe Maß Rahm genommen, zwey ganze Eyer und drey Dötter darein geschlagen, sprüdele es wohl ab, setze es zum Feuer, daß es ein Topfen wird, binde es in ein Tüchel, laß es über Nacht hängen, damit das Wasser davon läuft, nimm hernach ein viertel Pfund Butter in einem Weidling, treib ihn wohl ab, stoße ein halb Pfund Topfen, ein viertel Pfund gestoßene Mandeln wohl unter einander ab, thue es in abgetriebene Butter, schlaege in eine Schlüssel sechs ganze Eyer und sechs Dötter, von der Klar schlaege einen Schnee, und rühre allezeit ein Paar Eyer, und ein wenig Schnee darunter, bis es in allem eine halbe Stunde austrägt, nimm ein Pfund Zucker, und sechs Loth Chokolade dazu, schmiere den Reif mit Butter, fülle das Abgetriebene hinein, und backe es langsam, so ist es fertig.

Mandelkoch von Limonien.

In einem Weibling drey viertel Pfund gestoßene Mandeln, drey viertel Pfund Zucker, eine schöne und große Limonie genommen, reib ihn auf einem Reibeisen wohl ab, laß die Schäler sieden, wie ein Paar Eyer, seihe es ab, drücke es gut aus, thue es unter die Mandel und Zucker, rühre alles wohl durch einander 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.

Aufgeloffenes Lungenkoch.

Es wird ein viertel Pfund Butter pflaumig abgetrieben, um ein und ein halben Kreuzer Semmelschmollen in der Milch geweicht, und die Lunge recht weich gesotten, solche recht fein geschnitten, hernach mit sammt der abgeweichten Semmel in abgetriebene Butter gethan, rühre es wohl, nimm zehn ganze Eyer, jedes gut verrühret, auch Salz was recht ist, rühre ein halbes Seitel guten Rahm, ein wenig fein geschnittenen grünen Petersil, und fein geschnittene Limonieneschäler, wenn alles darin ist, so rühre es eine viertel Stunde, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif mit Butter, gib das Koch darein, und backe es langsam.

Aufgeloffenes Koch vom kälbernen Bratel.

Ein viertel Pfund Butter in einem Weibling recht pflaumig abgetrieben, rühre ein viertel Pfund

geschwellte und fein gestoßene Mandeln, zwey ganze Eyer und acht Dörter, jedes gut verrührt, darein, schneide das kälberne Bratel mit dem Schneidemes- ser fein, stoße es mit einem Kreuzer in Milch ge- weichten Semmelschmollen im Mörser recht gut ab, hernach mische es unter das obige, nimm um zwey Kreuzer sauber gepuhtes, und gewürfelt geschnit- tenes Mark, zuletzt ein viertel Pfund fein gesieb- ten Zucker, und von einer halben Limonie klein ge- schnittene Schäler darunter; wenn alles darin ist, so rühre es noch eine viertel Stunde, schmiere eine Schlüssel und Reif mit Butter, gib das Koch dar- ein, backe es langsam in der Tortenpfanne, so- dann bestreue es mit Zucker, und stelle es auf die Tafel.

Topsenkoch.

In einem Hasen eine Maß gute Milch, sechs ganze Eyer, von einer ganzen Limonie den Saft, sprüde alles recht gut ab: alsdann seihe es durch ein Sieb in eine Reib, setze es zum Feuer, rühre es beständig, bis es zu einem nicht gar zu festen Top- fen wird, hernach seihe ihn durch das Sieb, laß ihn kalt werden, stoße ihn klein mit einem Kreuzer Semmelbröseln im Mörser, treibe zwölf Loth But- ter im Weidling pflaumig ab, rühre sechs ganze Eyer und sechs Dörter, jedes gut verrühret, sodann den Topfen hinein. Nimm auch von einer ganzen Limonie klein gewürfelt geschnittene Schäler, drey Loth geschnittene Zitronat, ein Loth klein geschnit- tene Pistazi, und vier Loth recht klein gestoßene Mandeln, rühre alles beständig schön gleich fort, bis es zum Backen Zeit ist, schmiere eine blecherne

Schüssel und Reif gut mit Butter, fülle das Koch darein, backe es langsam in der Tortenpfanne, und zuckere es.

Semmelkoch.

Für ein und ein halben Kreuzer Semmel genommen, und ein Seitel Rahm darauf gegossen, laß es sieden, und rühre es auf dem Feuer, daß es schön fein wird, laß es abkühlen: nimm ein halbes viertel Pfund Butter, treib es schön ab, bis es hoch ist, alsdann zwey ganze Eyer genommen, und zehn Dötter, eines nach dem andern, zuckere es nach Belieben, nimm Limonenschäler, mache vom Teig einen Reif auf die Schüssel, hineingegossen, schön kühl gebacken, so ist es fertig.

Ein anderes Semmelkoch.

Es wird um einen Kreuzer abgeriebene Semmel genommen, ein halbes Seitel Rahm darauf gegossen, und lasse es sieden, alsdann trockne es auf dem Feuer ab, damit es schön fein wird, gib sechs Loth Butter darein, und laß es kalt werden, hernach treibe es pflaumig ab, schlage zehn Eyerdötter daran, mache von zwey Ehern den Schnee, zuckere es nach Belieben, und gib etwelche Limonenschäler darein, mache vom Teig einen Reif auf die Schüssel, das Koch hineingegossen, und backe es schön kühl.

Rüttelkoch.

Ein viertel Pfund Butter recht pflaumig abgetrieben, und um ein und ein halben Kreuzer blätstel geschnittene und in der Milch gesottene Sem-

melschmolle genommen. Wenn es kalt ist, und gut verrühret ist; alsdann nim ein und ein halbes viertel Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln, hernach sechs ganze Eyer und sechs Dötter, jedes gut verrühret; alsdann von einer halben Limonie klein geschnittene Schäler, ein viertel Pfund geschwellte, von den Kernen ausgelöste, gesottene, und durch ein Sieb durchgeschlagene Rütten, Zucker, daß süß genug ist, und ein wenig Zimmet dazu; wenn alles darin ist, so rühre es noch eine viertel Stunde, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif mit Butter, fülle das Koch darein, backe es langsam in der Tortenpfanne, hernach bestreue es mit Zucker.

Aufgeloffenes Reiskoch.

Es wird in einem Hasen eine halbe Maß Milch gesotten, koche ein viertel Pfund gewaschenen Reis darein, laß ihn gemach einsieden, wenn er gesotten hat, so richte ihn auf eine Schüssel, laß ihn auskühlen, hernach stoße ihn im Mörser. Ein viertel Pfund Schmalz in einem Weidling pflaumig abgetrieben, gib den Reis, sechs Loth fein gestoßene Mandeln, sechs Loth gesiebten Zucker, von einer Limonie die Schäler, hernach fünf ganze Eyer und sechs Dötter, jedes gut verrühret, darein, rühre es gegen einer Stunde, schütte es in einen vermachten Reif, bestreue es mit Zucker, hernach backe es langsam in einer gehitzten Tortenpfanne.

Krebskoch.

Die Rinde von einem Kreuzer Semmel wird herunter geschnitten, und siedet sie in einer Maß

Rahm oder Milch wie ein Rindskoch, hernach läßt man es abkühlen; dann macht man ein halbes Pfund Krebsbutter, und läßt ihn auskühlen, ein viertel Pfund klein gestoßene Mandel, sechs Eyerdotter, fünf und zwanzig Krebschweifeln vorher klein geschnitten, nachdem gestoßen; alles dieses kömmt in das Koch, man rühret es ein und eine halbe Stunde recht gut ab, reibet eine Limonie auf Zucker, und gibt das Abgeriebene hinein; man zuckert es nach Belieben, macht auf eine Zinnschüssel einen Reif von Teig, backet ihn, schmieret die Schüssel und den Reif mit Krebsbutter, gießt das Gerührte hinein, backet solches in einer gehitzten Tortenpfanne drey viertel Stunde, und gibt es gezuckert.

Leberkoch.

Ein viertel Pfund Butter wird recht pflaumig abgetrieben, ein viertel Pfund gestoßene Mandel hinein gerührt, und um einen Kreuzer in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmollen, ein halbes Pfund geschnittene Kalbsleber, zwey Loth Zitronat, und von einer halben Limonie die Schäler klein geschnitten, und so viel Zucker, daß es süß genug wird, etwas Muskatblüthe. Dieses rühret man eine halbe Stunde, macht einen Reif von mürbem Teig auf eine Schüssel, backet ihn, schmieret den Reif und die Schüssel mit Butter, gießt das Koch hinein, backet es drey viertel Stunde langsam, und gibt es gezuckert auf die Tafel.

Nierenkoch.

Eine ganze Kalbsnieren geschnitten, und um einem Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmol-

len dazu, die vorher ausgedrückt wird, darnach ein halbes viertel Pfund Butter recht pflaumig abgetrieben, schlägt ein ganzes Ey, und zwey Dötter darein, klein geschnittene Limonienschäler, und grünen Petersil; alles dieses gut gerührt, einen Reif und Schüssel mit Butter beschmiert, das Koch darein gegeben, oben und unten Gluth, backe solches schön braun, und bestreue es mit Zucker, so ist es fertig.

Semmelkoch.

Man reibet von zwey Kreuzer Semmel die Rinden ab, die Schmollen in die Milch geweicht, und sie ausgedrückt, hernach treibet man ein halbes viertel Pfund Butter pflaumig ab, schlägt zwey ganze Eyer und sieben Dötter darein, jedes gut verrührt, und immer von der Semmel inzwischen etwas dazu gegeben, Zucker, so viel genug ist; dieses rühret man eine gute Weile, gibt es auf eine mit Butter geschmierte Schüssel, und backet solches wie die andern Köcher.

Reiskoch.

Nicht gar ein viertel Pfund Reis genommen, Kocht ihn weiß und dick in Rahm, ein gutes viertel Pfund Butter dazu gegeben, ihn durch einander gerührt, und laß ihn kalt werden, hernach ihn schön fein abgetrieben, zwey ganze Eyer und vier Dötter daran geschlagen, aber jedes wohl gerührt, 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.

KindsKoch.

Von einem großen Seitel Rahm ein KindsKoch gemacht, lasse es gut aussieden, und abkühlen; darnach gib nicht gar ein viertel Pfund Butter darunter, schlage zehn Eyerdötter daran, jedes aber wohl zerrührt, mache von zwey Ehern einen Schnee, zuckere was nöthig ist, gib Geruch von Pomeranzen oder Vanilie daran, und backe es recht kühl.

ApffelKoch.

Nimm geschälte Äpfel und dünste sie, hernach schlage sie durch, treibe auf ein halbes Pfund durchgeschlagene Äpfel, ein und ein halbes viertel Pfund Butter im Weidling pflaumig ab, rühre ein viertel Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln, fein geschnittene Limonienschäler; hernach zehn Eyerdötter, jeden gut verrühret, dann die durchgeschlagenen Äpfel darein. Nimm von fünf Ehern die aufgeschlagene Klar, und ein viertel Pfund gesiebten Zucker, rühre die zwey Stücke nach und nach hinein, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif mit Butter, backe es langsam eine Stunde in der Sortenpfanne.

Weinkoch.

Laß eines Ey groß gutes Schmalz in einem Reindel heiß werden, röste fein geriebene Semmelbrösel schön gelb darein; laß zwey Theile Wein und ein Theil Wasser untereinander sieden, und schütte es in die Semmelbrösel, rühre es ab wie ein KindsKoch, lasse es wohl auskühlen, und zuse

kere es gut, treibe ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, rühre fünf ganze Eyer und fünf Dötter, jedes gut verrühret, und das kalte Koch hinein, nimm hernach um einen Kreuzer geklaubte und gewaschene Weinbeerl, und um einen Kreuzer gestoßenen Zimmet, rühre alles eine halbe Stunde, schmiere eine blecherne Schlüssel und Reif, oder eine Reim mit Butter, gib das Koch darein, und backe es alsdann langsam.

Gefäumtes Koch.

Es werden in einem Weidling drey Loth gefähter Zucker genommen, und vier Loth Petschetsfelse; dann schlägt man vier Eyerklar zum Schnee, und eine gute viertel Stunde abgerühret, schmieret ein Tortenblättel mit Butter, gibt das Koch darauf, und backet es langsam in der Tortenpanne, besäet solches geschwind mit Zucker, so ist es fertig.

Marillenkoch.

Nimm in einem Weidling drey viertel Pfund nicht zu klein gestoßene Mandeln, eine halbe Maß Marillensalse, rühre es eine viertel Stunde, schlaege 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 eine Seite schön langsam, fülle es in einen Reif, der wohl verwahret ist, denn es fließet gern aus, backe es schön kühl, eine Stunde lang, so ist es fertig.

Apfelfoch auf eine andere Art.

Eines Ey schwer gefähten Zucker in ein Häferl genommen, zwey Eyerdotter daran, und es bey einer viertel Stunde gerührt, hernach brate zwey schöne große Maschanzgeräpfel, und schabe sie fein, gib sie unter das Gerührte, und rühr es mit den Apfeln noch eine viertel Stunde um, darnach mache von einem Ey einen Schnee dazu, gib Limoniengeruch und Semmelbröseln 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.

Gefäumtes Rüttenkoch.

Etwelche Stück Rütten gesotten, schabe sie fein, und sie durch ein Haarsieb geschlagen, von den Rütten ein halb Pfund, ein halb Pfund Zucker, etwas fein geschnittene Pomeranzen und Limonienschäler hinein gelegt, schlage von zehn frischen Ehern einen Schnee auf ein Sieb, gib ihn stückweise darunter, zuletzt gib einer Haselnuß groß, in Limoniensaft aufgelösten Tragant darunter, er muß aber eine gute Weile mitgerührt werden, hernach gib es auf ein mit Oblat belegtes Blättel, und richte es schön hoch in der Runde auf, schneide in der Höhe ein Kreuz darein, und backe es auf die nähmliche Art in einem kühlen Ofen.

Gestifteltes Mandelkoch.

Nimm drey viertel Pfund Zucker, siebe ihn schön dick, laß ihn kühl werden, nimm vierzehn

Loth gestoßene Mandeln in den Zucker, und rühre es wohl, schlag acht ganze Eyer eines nach dem andern, von einer Limonie die Schalen, auf die legt vierzehn Loth gestiftelte Mandeln hinein; gut durcheinander gerührt, ein Reif mit Butter geschmiert, und langsam gebacken.

Hechtenkoch.

Es wird von einem guten Stück gebackenen Hechten das Fleisch von den Gräten gezupfet, die braune Haut aber muß vorher abgezogen werden, und mit einem Schneidmesser fein zusammen geschnitten, dann werden um zwey Kreuzer Semmelschmollen in der Milch gesotten wie ein Panadel, und läßt es auskühlen; indessen wird ein Stück Butter pflaumig abgetrieben, schlägt drey ganze Eyer und vier Dötter daran, gibt das kalte Panadel, den geschnittenen Hechten, etwas Limonienschäler und Zucker nach Belieben dazu, sonach schmieret man einen Reif und Schüssel mit Butter, gießt das Koch hinein, bestreuet es mit gefäumter Eyerklar, bestreicht es mit Zucker, und backet es schön in der Tortenpfanne.

Butterkoch.

Ein halbes Pfund Butter pflaumig abgetrieben, und schlägt fünfzehn frische Eyerdötter darein, jeden gut verrührt, und zuckert es nach Belieben; dieses eine halbe Stunde gerührt, und gibt klein geschnittene Limonienschäler dazu. Man backet es wie die übrigen Köcher.

Erbfenkoch.

Man kocht schöne und reingelefene Erbfen im Waſſer halb gar, ſo daß die Bälge ſich ſelber ablöſen, und nimmt ſolche davon, die Erbfen aber läßt man wieder trocken werden. Hierauf ſtößt man ſie in einem Mörſer ganz klein und glatt; reibt in einem Reibaſch unter ſelbige ein Stük Butter, im gleichen in Butter geröſtete Semmel, ſchlägt 10 Eyer daran, rührt es wohl durcheinander, thut auch Gewürz dazu und rührt es immer ganz zart und glatt ab; ſetzt noch 8 Eyerdotter dazu, mit welchen man nochmahls alles recht gut in einander rühren muß. Endlich ſchüttet man ein Pfund geſiebten Zucker hinein, und hält mit dem Rühren an, biß es ganz zart und glatt wird, thut dieſen Teig in den mit Butter beſtrichenen Reif, läßt es backen, und trägt es wohl garnirt, warm auf; denn alle fett gemachte Köche müſſen warm gegeſſen werden.

Möhrenkoch.

Man reibet gelbe Möhren, nachdem ſie rein geſchabt worden, ohne ſie erſt ins Waſſer zu legen, auf einem Reibeifen recht klar; und da ſie viel Saft bey ſich haben, muß man ſolche in einem Raſteroll ganz trocken abrühren, darnach 5 Eyer daran ſchlagen, und mit dem Rühren ſo lange angehalten, biß ſie durch und durch trocken ſind. Hierauf rühret man ſie in einem Reibaſch ganz glatt ab, thut etwas Butter, ſo über dem Feuer erſt zergangen, ingleichen noch 11 Eyer hinein und rühret es wohl untereinander; ſchlägt ferner noch 10 Dotter,