

und Semmelbrösel ein, backe es aus den Schmalz. Das Konsumee, und die Hirnwürstel werden auf diese Art gemacht, sie können mit oder ohne Oblad gebacken, und statt Ris sollen gegeben werden.

Rapauner Koch.

Nimm ein weiß schon abgedünstetes Pollackel, oder was du sonst von einen gebratenen Rapauner hast, schneide es mit dem Schneidmesser klein, wann du einen Schampion hast, so passire ihn mit grünen Petersil mit Butter, schneide es mit den Schneidmesser klein, und gieb ihm auch darunter, hernach nimm um 2 Kreuzer Semmel, schneide Schnittel, gieß Milch darauf, und trockne es wie oben bey den Krebsbecherl gemeldet worden ab, gieb es in Weidling, und gieb in die warme Semmel gleich ein Vierting Butter, treibe die Semmel sammt den Butter gut ab, stelle es weg, und laß kalt werden, hernach treibe das Koch pflaumigt ab, schlage ein ganzes Ey und 5 Dötter, jedes aber wohl zerrührt hinein, hernach schlage von 2 Eiern einen festen Schnee, nimm den festen davon herunter, rühre es durcheinander, gieb das Haschee von den Rapauner hinein, salze es, und gieb ein

wenig Muskatblüß daran, wer will kann es auch zuckern, hernach gieß es auf eine blecherne Schüssel, oder anderes dazu gehöriges Geschier, und backe es ganz gemacht. Das Hirnkoch wird eben auf diese Art gemacht, nur mit dem Unterschied, daß statt den Kapunnsfleisch, ein ganzes Kalbshirn genommen wird, es muß aber die Haut rein abgezogen, blanschirt, mit den Messer geschaben, und unter das Koch gegeben werden.

Krebs Koch.

Koche die Semmel wie oben gemeldet, treibe sie mit dem Butter und eben so viel Eyrern ab, hernach nim weich gesottenes Kress, welches rein gepust, und ausgelöst ist, nim das klein gekrauste davon weg, schneide es klein gewürfelt, gieß ein wenig grünen Peterfil, Schampion dazu, und giebs unter das abgetriebene Semmelkoch, salze, würze, und backe es wie die anderen Köche, auf diese Art macht man auch das Hirnkoch, nim von einem gebratenen Braten das Hirn, und schneide es klein, und giebs statt den Kress, du kannst auch hineingeschnittene Limonienschallen dazu geben, und schön backen.

Sem

Semmelkuch.

Nimm um 1 Kr. abgeriebene Semmel,
 gieß ein halbes Seitel Obers darauf, lasse es
 sieden, und trockne es auf dem Feuer ab, da-
 mit es schön fein wird, gieß 6 Loth Butter
 darein, und laß kalt werden, hernach treibe
 es flaumigt ab, schlage 10 Eyerbötter daran,
 mache von 2 Ethern den Schnee, zuckere es
 nach Belieben, und gieß etwelche Limonien-
 schällerl hinein, mache von Teig einen Reif
 auf die Schlüssel, gieß das Koch hinein, und
 backe es schön kühl.

Reiskuch.

Nimm nicht gar einen Vierting Reis,
 Koche ihn weiß und dick in Obers, gieß ei-
 nen guten Vierting Butter dazu, rühre ihn
 durcheinander, und laß ihn kalt werden, her-
 nach treibe ihn schön fein ab, schlag 2 gan-
 ze Eier und 4 Dötter daran, aber jedes
 wohl zerrührt, gieß ein wenig Schnee dazu,
 auch Zucker und Zimmet nach Belieben, gieß
 es wie oben gemeldet auf einer Schüssel mit
 einen Reif, oder backe es in einem Reindel.

Kinds Koch.

Mache von einem Großseitel Obers ein Kinds Koch, lasse es gut aussieden und dann abkühlen, hernach gieb nicht gar einen Viertel Butter darunter, schlage 10 Eyerdotter daran, jedes aber wohl zerrührt, mache von 2 Eiern einen Schnee, zuckere was nöthig ist, gieb Geruch von Pomeranzen oder Fänille daran, und backe es recht kühl.

Semmel Koch mit Prannellen.

Mache von 1 Kr. Semmel ein feines Semmel Koch, treibe es mit 6 Loth Butter wohl ab, schneide einen halben Viertel weich gekochte Prannellen klein, treibe es auch mit der Semmel etwas ab, gieb ein ganzes Ey, und 5 Dotter daran, und zuletzt mache ein wenig Schnee, zuckere es, und gieb geschnittene Limonienschällerl daran, backe es in einem Rastroll, oder stürze es heraus auf eine Schüssel. Auf diese Art werden von allen Obst die Köche gemacht.

Apfelfoch.

Nimm ein Eyschwer gefähden Zucker in ein Häfrel, schlage 2 Eyerdotter daran, und rühre es bey einer Viertelstunde, hernach brate 2 schöne grosse Marschankeräpfel und schabe sie fein, gieb sie unter das Gerührte, und rühre es mit den Apfeln noch eine Viertelstund um, hernach mache von 1 Ey einen Schnee dazu, gieb Limoniengeruch, und Semmelbrösel was du in 2 Fingern halten kannst, mische es durch einander, gieß es in ein Reindel, und backe es kühl, es muß aber gleich auf die Tafel gegeben werden.

Hötschbetschoch.

Treibe ein Engrosß Butter ab, nimm 2 Loth eingesottene Salsen darunter, treibe sie mit den Butter eine gute Weile ab, schlage 3 Dotter daran, und mache von einem Eyklar einen Schnee, zu letzt gieß ein wenig Semmelbrösel dazu, gieb es in ein geschmirtes Reindel, wie das obige, backe es kühl, und gieß gleich auf die Tafel. Auf diese Art kann man es von allen Salsen machen.

Gesäumtes Marillenkoch.

Nimm ein halb Pfund gut gesottene Marillensalzen, trockne es mit einem Viertel Zucker noch etwas auf dem Feuer ab, hernach gieb es in einen Weidling, und rühre die Salzen eine gute Weile, daß es ganz faumigt wird, schlage von 12 frischen Eiern, die klar zum Schnee, giebs auf ein Sieb, damit das Wasser abläuft, nimm immer ein Stück Schnee unter die Salzen bis er völlig gar ist, und rühre es eine ganze Stand, hernach belege ein Tortenplattel mit Oblad, gieb das Koch darauf, richte es schön hoch wie einen Berg auf, mache in der Kunde 5 Schnitt mit dem Messer darein, gieb es in ein gut abgekühlten Ofen, und lasse es bey einer halben Stand backen.

Gesäumtes Quittenkoch.

Siede etwelche Etck 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 Limonschällerl hinein, schlage von 10 frischen Eiern einen Schnee auf ein Sieb, gieb ihm stückweis darunter wie
bey

ben den obigen, zuletzt gieb ein Haselnuß groß im Limoniensaft aufgelösten Tragant dar unter, er muß aber eine gute Weile mitgerührt werden, hernach gieb es auf ein mit Oblad belegtes Blattel, 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.

Saure Pastetten.

Nimm 1 Pfund gefähdes Mehl auf ein Brett, nicht gar 1 Pfund Butter, schneide den Butter unter das Mehl, und salze es, hernach walke mit dem Rubelwalcker ganz leicht darüber, damit der Butter recht fein und dün wird, hernach bröckle den Butter mit der Hand etwas ab, nimm ein ganzes Ey, und 3 Obter, 3 Löffel Milchram, und ein halb Seitel Wein, mache den Teig an, damit er aber nicht zu fest wird, ist das obemeldte zu wenig, so nimm einen Löffel voll Wasser, und mache den Teig zusammen, würge ihn aber nicht zu viel mit der Hand, bestaube das Brett, aber nicht zu viel, und walke ihn wie den Buttermteig in die Länge, schlage ihn wieder zusamm, würge ihn aber nicht viel mit der Hand, und laß ihn rasten.