

von 2 Kapauern das Haschee davon in Butter
ausgedünstet; so ist er fertig.

Muskazoni zu machen.

Nimm 1/2 Pfund Mandeln mit den Schallen,
schneide sie schön klein, nimm von einem Limont
die Schaller, 1 Loth Nagerin, 1 Loth Muskat-
blüb schön grob gestossen, vermischt unter die
Mandeln, 1 Pfd. feinen Zucker, 8 Loth Mehl,
dies alles mache mit 2 oder 4 Eyerdotter zu-
sammen, bestreue die Wädel mit feinen Zucker,
trude es heraus, backe es kühl, wenn sie ge-
backen sind, mache ein Wasserreis darauf; so sind
sie fertig.

Artischokenkoch.

Nimm Artischokenkern, heb sie weich, und
stosse sie klein, mache von 3 Eyer, und einen
halben Eitel Obers ein Eingerührtes, stosse es
klein, 2 Loth Butter, eingeweldte Semmel klein
gestossen darunter, treib 8 Loth Butter, schlag
3 ganze Eyer hinein, und 3 Dotter eines nach
dem andern, 8 Loth Mandeln, oder Bistaz ge-
stossen, das Gestossene hinein, schme er einen Reis
mit

mit Butter, fülle es hinein, und laße es schön
so ist es fertig.

Rösten Koch.

Nimm Rösten, schrepe sie, und heb sie
welch, schälle, und stoffe sie fein, stoffe einen
Viertling Butter dazu, nimm alles in einen Weid-
ling, und rühre es fein ab, nimm 4 ganze Eyer,
4 Dotter, Limonschäler, und 1/4 Pfd. Zucker
dazu, rühre es eine Stund lang, schmier einen
Reif mit Butter, und fülle es hinein; backe es
schön kühl, so ist es fertig.

Geschobenes Koch auf eine andere Art.

Stoffe von 1 Pfd. Mandeln die Hälfte, den an-
dern halben Theil schneide blattlet gestiftelt, grüne
und rothe Zitronad, Gewürz, gestiftelte Limons-
schäler, 1 Pfd. Zucker, einen Rösten grossen
Tragant, rühre es unter einander ab, rühre es
mit gesaumter Eyerklar, bis sichs auf das Blat-
tel streichen läßt, zuletzt thue das Gestiftelte
hinein, rühre es unter einander, und mache es
wie ein anderes Geschobenes.