

Von verschiedenen Wandeln.

Mandelbögen.

Es wird ein viertel Pfund Mandeln geschwellt, und mit 6 Loth gefähten Zucker gestoßen, wird mit drey Eyerklar eine halbe Stunde gerührt, von einer Limonie die Schäler, oder auch Pomeranzschalen dazu, das Blatt mit Wachs geschmieret und darauf gestrichen, gelb gebacken in länglichen Flecken, mit dem Schauerl vom Blättel herunter genommen, und über den Radelwalzer gebogen, so sind sie fertig.

Germwandel.

Ein viertel Pfund Butter genommen, und ein viertel Pfund Schmalz, dieses in einem Hasen zergehen lassen, darnach 2 Löffel voll Milch daran geben, dieses gerührt, dann gib 12 Eyer, das ist, 3 ganze und 3 Dotter, ein jedes gut verrührt, auch hinein, 3 Löffel voll Germ, Salz was recht ist, ein halbes Pfund Mehl, und ein halbes Seitel Milch: man rühret es, bis es nicht mehr bröckelich ist, alsdann schmieret man die Wandel mit zerlassener Butter, und füllet sie halb voll an, läßt sie bey dem Ofen schön gemacht gehen, dann läßt man die Tortenpfanne heiß werden, und backet sie, Anfangs unten und oben Gluth, nachdem nimmt man unten die Gluth alle weg, dann sind sie fertig.

Biskottenbögen.

Vier ganze Eyer mit einem halben Pfunde fein gestoßenen Zucker eine ganze Stunde gerührt, sonach mischet man ein viertel Pfund feines Mundmehl und ein viertel Pfund Stärkmehl wohl darunter, ohne weiter zu rühren. Hernach schneidet man lange Streifel Oblaten zwey Finger breit, streichet den Teig Messerrücken dick darauf, leget sie über die Länge, und backet sie schön bleich. Wenn man will, kann man Limonienschäler, gestiftelte Mandeln und Pistazen darauf streuen, oder sie roth färben, doch bevor man sie in die Tortenpfanne gibt, so sind sie gut und schön.

Krebsenwandeln.

Es werden 50 Krebsen und ein halbes Pfund Butter genommen, weicht um 1 Kreuzer Semmel in die Milch, drücket sie gut aus, und schneidet sie unter die Schweifel, die Butter treibet man ab, aber nicht zu viel, dann nimmt man 3 Eyer, 5 Dotter, thut das Gehackte hinein, schmieret die Wandeln mit Krebsbutter, und füllet sie halb voll an: man backet sie in einer Tortenpfanne, wenn sie recht faumen, so sind sie fertig.

Gestiftelte Mandelbögen.

Ein viertel Pfund Mandeln gestiftelt geschnitten, darnach machet von einem viertel Pfunde Zucker und zwey gesaumten Eyerklar ein Eis, rührt es eine halbe Stunde, und 2 Loth Mundmehl, auch die gestiftelte Mandeln darein; man mischet es gut unter einander, schneidet zwey Finger breit lange

Streifeln Oblaten, und streichet den Teig darauf, man läßt ihn anziehen, legt es über die Bögen, backet sie schön gelb, machet ein Eis darauf, läßt es trocknen, und gibt sie zur Tafel.

Schunckenwandeln.

Es wird ein Buttermilch gemacht, oder mürber Teig, füllt die Wandeln damit aus, nachdem schneidet man gesottene Schuncken klein, machet von einem Eydotter einen fetten Teig, walfet solchen aus, und schneidet ganz kleine Nudeln davon, diese siedet man in Wasser, läßt sie auskühlen, mischet die Schuncken und Nudeln unter einander, gibt in jedes Wandel etwas davon, und machet in der Höhe von dem Teige einen Deckel darüber, man schmieret sie in der Höhe mit Eyer, backt sie in einer Sortenpfanne, so sind sie fertig.

Geschobene Bögen.

Ein halb Pfund Zucker recht fein gestoßen, und ihn durch ein Sieb geschlagen, dann schneidet man ein halb Pfund geschwellte und abgezogene Mandeln recht schön blättlich, den Zucker rühret man mit vier Eyerklar in einem Weidling zu Eis, hernach mischt man die geschnittenen Mandeln darunter. Alsdann schmieret man ein blechenes Blättel mit Wachs und läßt es auskühlen, hernach gibt man das Gerührte darauf, bestreuet es mit länglich geschnittenen Mandeln und Pistazen, und backet es schön gelb. Nachdem stoßet man einen Zucker mit etlichen Tropfen Wasser, und wenn es gebacken ist, gibt man etwas mit dem Kaffeelöffel von diesem Eis darauf; man läßt es noch ein wenig abtrocknen, nimmt es

heraus, formiret es mit einem Messerrücken wie man will, und legt es über einen Nudelwalker, so sind sie fertig.

Butterwandel.

Man muß ein halbes Pfund Butter zergehen lassen, und dazu schlägt man zwölf Eyerdotter, ein viertel Seitel Rahm laulich gemacht, drey Löffel voll gewässerte Germ, Salz, und 18 Loth Mundmehl, dieses rühret man wohl unter einander, schmieret die Wandel mit Butter, füllet sie halb voll an, läßt sie gehen, und backet sie in einer Tortenpfanne.

Erbsenwandel.

Es werden gesottene Erbsen gestoßen, und durch ein Reiterl getrieben, sie müssen aber trocken seyn wie Mehl; darnach rührt man 12 Loth gestoßenen Zucker, 12 Eyerdotter, und das Erbsenmehl drey viertel Stunden wohl ab, gibt Limonienschäler dazu, schmieret die Wandel, füllet sie halb voll, und backet sie schön langsam in der Tortenpfanne.

Kremwandel von Mandeln und Vanille.

Von einem Seitel Rahm und 4 gute Löffel Mundmehl machet man ein dickes Koch, läßt es gut aufsieden, und hernach auf einem Teller auskühlen, alsdann treibet man ein viertel Pfund Butter, und ein viertel Pfund klein gestoßene Mandeln in einem Weidling gut ab, hernach gibt man sieben Eyerdotter, und 7 Löffel voll Koch wechselsweise nach einander hinein, und rühret immer; dann schlägt man von den sieben Eyerweis einen Schnee, gibt ihn auch nach und nach hinein, und rühret ihn

schön pflaumig ab. Nachdem stoßet man um 10 Kreuzer Vanille mit 7 Loth Zucker, und gibt Limonienschäler und um 6 Kreuzer Zitronat geschnitten hinein, man futtert die Wandeln mit Buttermey, füllet sie nicht gar voll an, besäet sie mit Zucker, und backet sie ganz gemacht, so werden sie gut und schön.

Krebswandeln.

Es wird mit drey Eyer ein Teig gemacht, walke runde Fleckel aus, schneide davon gestugte Nudeln, und siede sie in der Milch schön dick ab, hernach laß sie auskühlen, nimm ein Weibling, nach Gutdünken Krebsenbutter, gib die Nudeln hinein, dann zwey ganze Eyer und drey Dötter, salze sie, rühre sie eine ganze Stunde, flütere die Wandeln mit mürben Buttermey aus, fülle sie voll an, bestreiche sie mit Krebsbutter, bestreue sie mit Semmelbrösel, und backe sie.

Reiswandeln.

Ein viertel Pfund Reis in einer Halben Milch gedünstet, hernach ihn auskühlen lassen, treibe ein viertel Pfund Butter ab, mische den Reis darein, hernach rühre ihn eine Zeitlang ab, nimm gestosene Mandeln, alsdann 2 ganze Eyer und 4 Dötter und Zucker nach Belieben, rühre es eine halbe Stunde, schmiere die Wandeln gut, fülle sie ein, und backe sie schön.

Topfenwandeln.

Ein starkes Seitel Milch in einem Hasen genommen, 8 ganze Eyer dazu, laß sie bey der Gluth

zum Topfen werden, hernach seihe ihn gut ab, treibe in Weidling ein halb viertel Pfund Butter pflaumig ab, rühre 2 ganze Eyer und 2 Dötter, und klein geschnittenen Zitronat darein, reibe eine Limonie oder Pomeranzen mit einem Zucker ab, gib den Zucker und von allen Gewürz darein, füttere die Wandeln mit Buttermteig aus, fülle sie ein, und backe sie.

Markwandeln.

In einem Weidling ein viertel Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln, drey viertel Pfund gesiebten Zucker, drey ganze Eyer und zwey Dötter, rühre es eine halbe Stunde gut unter einander, hernach nimm um 3 Kreuzer gewürfelt geschnittenen Mark, und um 2 Kreuzer länglich geschnittenen Zitronat, mische alles zuletzt darunter, und rühre es nicht mehr, füttere die Wandeln mit Buttermteig aus, fülle sie mehr als halb an, mache einen Deckel vom nähmlichen Teig darauf, bestreiche sie mit abgeschlagenen Ehern, und backe sie schön.

Semmelbrösel-Wandeln.

Es wird in einem Hasen ein viertel Pfund Zucker genommen, 4 ganze Eyer und 4 Dötter darein gethan, rühre es eine halbe Stunde lang, daß es schön dick wird, nimm 2 Loth Pistazi, schneide sie klein, nimm die Schäler von einer Limonie wie auch 4 Loth Semmelbrösel auf die legt dazu, schmier die Wandeln mit Butter, und fülle sie nicht voll an, schön kühl gebacken, so sind sie fertig.

Ragout Wandeln.

Den Buttermey Messerrücken dick ausgewalset, schneide viereckige Flecken darauf, flittere die gekrausten Wandeln mit diesem Teig, gib kaltes Ragout hinein, bestreiche sie inwendig mit Eiern, decke es mit einem Fleckel zu, richte es auf ein Backblech, und backe es im Ofen, oder Tortenpfanne. Das Ragout in die Wandel mache auf folgende Art: Schneide einen guten Theil Champion gewürfelt, passire es im Butter damit sie schön weiß bleiben, hernach nimm ein halbes Seitel grüne Erbsen, blanschire es im Wasser, seihe sie ab, und gib es zu den Champion, hernach nimm ein Kälberbries, oder etwelche Lämmerbrüstel, schneide es auch gewürfelt, und gib es zu den obigen; wann diese Stücke passirt sind, so staube ein Klein wenig Mehl darauf, rühre es ein Paar Mahl um, gieß ein Klein wenig Suppe daran, und laß ganz dick einsieden, löse von ein Paar Groschen Krebsen die Schweifel aus, schneide es auch gewürfelt, und gib es auf die Leht hinein, legiere es mit einem Eherdotter, salze es, und gib ein wenig Muskatblüthe daran. Diese Ragout kanst du auch in die Krebsbecher, kleine Wandeln, und in die Risollen geben.

Semmelbrösel Wandeln.

Ein viertel Pfund gesiebten Zucker in einem Hasen genommen, 4 ganze Eher und 4 Dötter, rühre es eine ganze Stunde, hernach mische von 1 halben Limonie klein geschnittene Schäler, und ein halb viertel Pfund fein geriebene Mundsemelbrö-

sehn dazu, (du darfst sie aber nicht mehr rühren, sondern nur vermischen) schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie halb an, und backe sie langsam, so kühl als es seyn kann.

Hascheewandeln.

Ein kälbernes oder was immer für ein Brätel ist, gegen ein halb Pfund mit dem Schneidmesser fein zusammen geschnitten; mische ein wenig fein geschnittene Limonienschäler darunter, laß eines Ey groß Butter in einem Reindel zergehen, lege das Geschnittene darein, laß es wenig blüsten, drucke von einer halben Limonie den Saft daran, und laß es auskühlen, mache einen Buttermteig, walke ihn Messerrücken dick aus, schneide viereckige Fleckel, so viel du brauchest, lege auf ein jedes Schüsserl ein Fleckel, schneide den Teig ringsherum gleich, alsdann bestreiche den Rand mit abgeschlagenen Eiern, lege auf ein jedes eine Hasch, darnach lege wieder auf ein jedes ein Fleckel, alsdann drucke es mit einem Messerrücken fingerbreit von einander in die Höhe, bestreiche es obenauf mit abgeschlagenen Eiern, backe sie in der gehizten Tortenpfanne semmelfarb, hernach richte es auf eine Schüssel, und lege ringherum grünen Petersil.

Kackwandeln von Karpfen.

Schuppe einen Karpfen gegen ein und ein halb Pfund schwer, löse die Gräten und Haut sauber weg, dünste das Fleisch davon in Butter: hernach schneide es mit dem Schneidmesser klein zusammen (die abgelöste Haut und Gräten dünste auch in Butter) schütte in die Gräten und Haut eine

gute Erbsensuppe, laß sie sieden; sonach treibe sie durch ein Sieb, und den klein geschnittenen Karpfen in Butter mit grünen Petersil gedünstet, und eine Handvoll feine Semmelbrösel, schütte die durchgetriebene Grätensuppe daran, nimm wenig Kapern, ein halbes Seitel sauern Rahm, Gewürz, Limonenschäler, etwas Essig, daß es ansäuerlich wird; schmiere die Wandeln mit Schmalz, und füttere sie mit Buttermteig aus, fülle sie nicht gar voll an, hernach mache von mürbem Teig einen Deckel darauf, bestreiche den Deckel mit abgeschlagenen Eiern, alsdann backe sie langsam in der gehitzten Tortenpfanne.

Zimmet-Wandeln.

Nimm in Weidling ein viertel Pfund gesiebten Zucker, ein viertel Pfund Mandeln, einen halben Theil davon schmelze und stoße, den andern Theil schneide klein, und beutle ihn durch. Rühre 4 ganze Eyer und 4 Dötter, von dem ganzen schlage die Klar zum Schnee, alles gegen einer Stunde, stoße 12 Gewürznägel, und etwas Zimmet, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie ein, backe sie schön, hernach mache ein Eis darauf, und bestreue sie mit klein geschnittenen Distagen.

Krebsbecherl.

Um 2 oder 3 Kreuzer Semmel genommen, reibe es ab, und schneide es in Stückel, gieß so viel Milch darauf, daß sie durch und durch weich werden, hernach gieß die Milch davon weg, trockne die Semmel auf der Gluth ab wie den Brandteig, gib sodann ein gut viertel Pfund Krebsbutter darein, rühre es aber mit dem Löffel so lang durch

einander, bis die Butter mit der Semmel wohl
 vermengt ist, hernach gib es in einen Weidling, und
 laß kalt werden, sodann mit dem Kochlöffel recht
 saumig abgetrieben, schlag 6 Eyer ganz und 4 Döt-
 ter daran, aber jedes wohl gerührt, hernach Zuc-
 ker, und salze es, und nimm die Krebsbecherln, be-
 streiche sie mit Krebsbutter, besäe sie mit feinen
 Semmelbröseln, ziehe auf ein Backblech dünn
 ausgerollte Butter, oder milrben Teig, stelle die
 Krebsbecherln in der Ordnung darauf, fülle sie mit
 dem gehörigen Krebsfasc über die Hälfte voll an,
 thue den Fasc in der Mitte mit dem Messer aus-
 einander, gib einen Eßlöffel voll von dem obigen
 Ragout darein, bedecke sie wiederum mit Krebs-
 fasc, mache es mit dem Messer schön zusammen,
 und backe es ganz gemacht. Von diesem nähmlichen
 Fasc aber werden Krebswandeln, Krebskoch mit
 oder ohne Ragout an Fleisch, oder Fasttagen ge-
 macht. Den Krebsbutter zu machen. Löse von 12
 gesottenen Krebsen die Schalen heraus, stoße sie
 im Mörser recht klein, gib mehr als ein viertel Pfund
 Butter darein, und wieder gut unter einander ge-
 stoßen, thue es in ein Reindel, gieß ein wenig kal-
 tes Wasser daran, und laß es auf einer gemachten
 Gluth schön aussieden, darnach vom Feuer genom-
 men und etwas abkühlen lassen, seihe es alsdann
 durch ein Tuch, drücke es aber gut durch, damit
 nicht zu viel Butter im Tuch bleibt, und lasse es
 kalt werden, damit sich das Wasser zum Boden
 setzt.

Reisbecherln.

Es wird ein guter Theil Reis genommen, ihn sauber ausgewaschen, und mit einem Tuch abgetrocknet, hernach in eine Reine ein Stück Butter gelegt, etwelche Champion, ein wenig spanische Zwiebel mit einem Gewürznägel besteckt, ein Stücklein Mark und ein Stücklein Schinken, den Reis hinein gegeben, und dünsten lassen. Gib mit einer guten Schil Safft daran, und mußt auch viel Fette haben. Wenn er dick und fett, auch durch und durch weich ist, so wird er vom Feuer genommen, und ein wenig abkühlen lassen, hernach legire ihn mit zwey oder drey Eyerdottern, und laß ihn ganz kalt werden, hernach nimm die Krebsbecherln wie oben; bestreue sie mit Semmelbröseln, fülle sie mit dem Reis halben Theil voll an, gib Haschee oder Reis daran, zu den Haschee mußt du aber keinen Limoniensafft geben, hernach decke sie mit Reis zu, der Reis zu dem obigen Theil wird aber mit Spinattopfen grün gemacht, darnach gib es in Ofen, aber nicht zu lang, sie bleiben um und um weiß, und in der Mitte grün. Diesen Reis kannst du auch auf eine Schlüssel geben mit Parmasankäß und Butter, auch kannst du ihn im Backofen, wie die Pastetel backen, und in die Mitte geben.

Offene Ragoutwandeln.

Der Buttermteig wird Messerrücken dick ausgewalzt, steche es mit dem Ausstecher wie die andern Wandeln aus, bestreiche es, und backe es aber ungefüllt, wann du anrichtest, so fülle mit einem Eßlöffel das Ragout hinein, wie schon oben beyhm

Ragoutwandel ist gemeldet worden, jedoch ist zu merken, daß es in diese Wandeln warm eingefüllt, und etwas fließiger seyn muß.

Eräpfelwandeln.

Zu sechs Loth geschwellt, und geriebenen Erdäpfeln nimmt man vier Loth Zucker, zwey Eyer und vier Dörter, eines nach dem andern hinein gerührt, und nimm auf die Lest von einer halben Limonie die Schäler, rühre es in allem eine gute halbe Stunde, und backe sie kühl, so sind sie fertig.

Eingemachtes.

Ragout von Gaumen, Brieff, Hahnenkamm, Ohren und fäschirten Maurachen.

Nimm die Ohrer und Gaumen, richte es zum Feuer, und laß weich sieden, hernach wird dieses sauber gepuht, und in ein frisches Wasser gelegt, nimm die Hahnenkämme, brenne sie auch ab, und wann du siehest, daß sie weiß werden, so gib ein kaltes Wasser daran, darnach puke es mit Salz, und lege es in ein frisches Wasser, hernach setze es in einen Ofen zum Feuer, und laß sieden bis schön weich wird, hernach seihe es ab, und leg es in ein frisches Wasser. Die Brieff nimm auch, laß es bey einer Viertelsstunde lang sieden, und leg es zu dem