

gen vier Loth Mandel, gestiftelt geschnitten, darauf, und dann backet man sie ganz gelb, entweder in einem Ofen, oder in einer Sortenpfanne. Wenn es gebacken ist, so schneidet man aus den Gebackenen Bögen, so groß als es beliebt, und leget sie geschwind über den Nudelwalker, weil sie sonst zu starr und unbiegsam würden. Man kann auch ein Eis darauf machen, und Biskazzy darauf streuen.

Kremwandel von Mandeln und Vanille.

Von einem Seitel Obers, und vier guten Löffeln Mundmehl machet man ein Kindskoch, läßt es gut auskochen, und hernach auf einem Teller auskühlen. Alsdann treibet man einen Vierting Butter, und einen Vierting klein gestoffene Mandeln in einem Weidling gut ab. Hernach gibt man sieben Eherdötter, und sieben Löffelvoll Koch wechselweise nach und nach hinein, und rühret immer, dann schlägt man von den sieben Ehern die Klar zu einem Schnee, gibt ihn auch nach und nach hinein, und rühret ihn schön pflaumicht ab. Nachdem stoffet man um zehn Kreuzer Vanille, nimmt sieben Loth Zucker, und gibt nach Augenmaß Limonieschälert, und um sechs Kreuzer geschnittenen Zitronad hinein. Man füttert die Mandel mit Butterteig, füllet sie nicht gar

voll an, besäet sie mit Zucker, und backet sie ganz gemacht.

Semmelbrösel-Wandeln.

Nimm ein Viertelpfund Zucker in ein Häfen, schlage vier ganze Eyer und vier Dötter darein, rühre es eine halbe Stunde lang, daß es schön dick wird, nimm zwey Loth Bistazy, schneide sie klein, nimm die Schälcr von einem Limonie, wie auch vier Loth Semmelbrösel auf die legt dazu, schmiere die Wandel mit Butter, und fülle sie nicht voll an, schön kühl gebacken, so sind sie fertig.

Mandelwandel.

Nimm acht Loth geschwülte Mandeln, stosse sie fein, daß sie aber nicht öhlicht werden, nimm acht Loth gefähten Zucker, thue alles in einen Weidling, rühre drey ganze Eyer, und sechs Dötter nach und nach hinein, nimm Limonieschälcr dazu, fülle es in die Wandel, backe es ganz kühl, so sind sie fertig.

Gateauwandel.

Ein halb Pfund Butter schön pflaumigt abgetrieben, schlage vier Eyer, eines nach dem andern, hinein: alsdann thue ein halb Pfund Zucker, ein wenig Muskatblüthe, etwas Obers

und auf die legt zehn Loth Mehl hinein ge-
beutel, beschmiere die Wandeln mit Butter,
fülle den Teig ein, glatt überstrichen, ein
wenig Zucker mit Mehl vermisch, die Höhe
damit bestreuet, und schön kühl gebacken, so
ist es fertig.

Ragout = Wandel.

Walle den Butterteig Messerrücken dick
aus, schneide viereckigte Fleckel daraus, füt-
tere die gekrausten Wandel mit diesem Teig,
gib kaltes Ragout hinein, bestreiche sie inwen-
dig mit Eyern, 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: Schnei-
de einen guten Theil Schampion gewürfelt,
passire es in Butter, damit sie schön weiß
bleiben, hernach nimm ein halbes Seitel grü-
ne Erbsen, blanschire es im Wasser, seihe
sie ab, und gib es zu den Schampion, her-
nach nimm eine Kälberbrieff, oder etwelche
lämmerne Brüstel, schneide es auch gewürfelt,
und gib es zu den obigen. Wenn diese Stü-
cke passirt sind, so staube ein klein wenig Mehl
darauf, rühre es ein paarmahl um, gieß ein
klein wenig Suppe daran, und laß es ganz
dick einsieden, löse von ein paar Groschen

Krebsen die Schweifel aus, schneide es auch gewürfelt, und gib es auf die Lezt hinein, legere es mit einem Eydotter, salze es und gib ein wenig Mustard Lütthe daran.

NB. Dieses Ragout kanfft du auch in die Krebsbecherl, kleinen Wandel, und in die R sollen geben.

Mark = Wandel.

Füttere die Wandel mit dem obigen But-
terteig aus, und gib die Mandelsfülle hinein,
die auf folgende Art gemacht wird: Schwülle
einen Vierteling Mandel, stoffe sie klein, daß
sie aber nicht böligt werden, besuchte es un-
ter dem Gossen mit Limoniesaft, und gib es
in eine Weidling: hernach nimm einen Vier-
ting fein gefähten Zucker, vermische ihn unter
die Mandel, schlage von neun frischen Ehern
die Dotter hinein, rühre es aber immer um,
schlage von drey Eyerklar einen schön festen
Schnee, gib ihn auch dazu hinein, rühre es
auf einer Seite eine ganze Stunde, hernach
mische darunter um drey Kreuzer Mark, zwey
Loth Bistazy, zwey Loth Zitronade, und ein
wenig fein geschnittene Limonieschalen, schnei-
de alles klein gewürfelt zusammen, fülle die
mit Teig gefütterten Wandel, aber nicht gar
zu voll an, sonst gehen sie dir im Backen über,

und backe es in der Tortenpfanne, oben müssen sie aber ein ganz gemaches Feuer haben, und auch langsam gebacken werden.

Austern-Wandel.

Walke den Buttermey wie oben, stich ihn aus wie zu den Hascheepasteteln, und wenn du genug Fleckerl ausgestochen hast, so stich die andere Hälfte in der Mitte mit dem kleineren Ausstecher ein Löffel aus, bestreiche die zum Boden gehörigen mit abgeschlagenen Eiern, gib von dem schon oben gemeldten Haschee ein wenig darauf, und lege den obigen Theil darüber, bestreiche es wie die Hascheepastetel, lege sie auf ein Backblech, und lege es schön heraus: bevor du sie in Ofen legest, so lege die kleinen Hüllerl darauf, damit sie im Backen nicht aussperen. Wenn sie gebacken sind, so nimm die Hüllerl herunter, fülle mit einem Eßlöffel in ein jedes Pastetel ein wenig Soff, und lege die Austern oben darauf. Die Austern richte auf folgende Art zu: Nimm sie aus den Schalen heraus, puze das um den Rand befindliche schwarze Häutl sauber weg, passire sie ein wenig im Butter, gib etwas Muskatblüthe dazu, gieß einen Urrechtlöffel voll gute braune Soff, und besonders den Saft, der in den Austernschalen zurückbleibt, hinein,

gib auch ein klein wenig Limoniesaft daran, und laß es mit diesem einen Sud aufsthen. Auf diese Art sind sie auch in andere Speisen zuzurichten.

Krebsbecherl.

Nimm um zwey oder drey Kreuzer Semmel, reibe es ab, und schneide es in Schnittel, gieß so viel kalte Milch darauf, daß sie durch und durch weich werden: hernach gieß die Milch davon weg, trockne die Semmel auf der Glut ab, wie den Brandteig, gib sodann einen guten Viertling Krebsbutter darein, rühre es aber mit dem Löffel so lang durcheinander, bis der Butter mit der Semmel wohl vermenget ist, hernach gib es in einen Weidling, und laß es kalt werden, alsdann treibe es mit dem Kochlöffel recht faumigt ab, schlage sechs Eyer, zwey ganze und vier Dotter daran, aber jedes wohl zerrührt, hernach zuckere, und salze es, und nimm die Krebsbecherl, bestreiche sie mit Krebsbutter, besäe sie mit feinen Semmelbröseln, ziehe auf ein Backblech einen dünn ausgewalkten Butter, oder mürben Teig, stelle die Krebsbecherl in der Ordnung darauf, fülle sie mit dem gehörigen Krebsfisch über die Hälfte voll an, thue den Fisch in der Mitte mit dem Messer

auseinander, gib einen Eßlöffelvoll von dem obigen Ragout darein, bedecke sie wieder mit Krebsfasch, mache es mit dem Messer schön zusamm, und backe es ganz gemach. Von diesem nähmlichen Fasch aber werden Krebswandel, Krebskoch mit oder ohne Ragout an Fleisch- oder Fasttagen gemacht. Den Krebsbutter zu machen: Löse von zwölf gesottene Krebse die Schalen heraus, stosse es im Mörtel recht klein, gib mehr als einen Viertel Butter darein, stosse es abermahl gut durcheinander, gib es in ein Reudel, gieß ein wenig kaltes Wasser daran, und laß es auf einer gemachten Glut schön aufsteden, hernach nimm es vom Feuer, laß es ein wenig abkühlen, und seihe es durch ein Tuch, drucke es aber gut durch, damit nicht zu viel Butter im Tuch bleibt, und lasse es kalt werden, damit sich das Wasser zu Boden setzt.

Reisbecherl.

Nimm einen guten Theil Reis, wasche ihn sauber aus, trockne ihn mit einem Tuch ab, hernach gib in eine Reine ein Stück Butter, etwelche Schampion, ein wenig spanischen Zwiibel mit einem Gewürznägel besteckt, ein Stückel Mark, und ein Stückel Schinken, gib den Reis hinein, und laß ihn dünsten,

gib mit einer guten Schü Saft daran, und muß auch viele Fette haben. Wenn er dick und fest, auch durch und durch weich ist, so nimm ihn vom Feuer, und laß ihn ein wenig abkühlen, hernach legire ihn mit zwey oder drey Eyerdottern, und laß ihn ganz Kalt werden: alsdann nimm die Krebsbecherl wie oben, bestreiche es mit Semmelbröseln, fülle es mit dem Reis halben Theil voll an, gib Haschee oder Reis daran, zu dem Haschee mußt du aber keinen Diemoniesaft dazu geben, hernach decke sie mit Reis zu, der Reis zu dem obigen Theil wird aber mit Spinatopfen grün gemacht, hernach gib es in Ofen, aber nicht zu long, sie bleiben um und um weiß, und in der Mitte grün. Diesen Reis kannst du auch auf eine Schüssel geben mit Parmasankäs und Butter weiß, auch kannst du ihn im Backofen wie die Pastetel backen, und in die Mitte geben.

Offene Ragout=Wandel.

Walke den Buttermeyg Messerruckendick aus, stich es mit dem Ausstecherl wie die Austerswandel aus, bestreiche es und backe es aber ungesfüllt. Wenn du anrichtest, so fülle mit einem Eßlöffel das Ragout hinein, wie schon oben bey den Ragoutwandelu ist gemeldet worden; jedoch ist zu merken, daß es in diese

Wandel warm eingefüllt, und etwas flüssiger seyn muß.

Risollen vom Teig.

Nimm einen Viertling Mehl, und eben so viel süßen Butter, brödle es wohl durcheinander ab, hernach nimm zwey Eyerdötter, einen Löffelvoll Milchram, und ein wenig Wein, mache den Teig nicht gar zu fest an, schlage ihn einigemahl zusamin, wie den Buttermteig; wenn er recht fein ist, so laß ihn rasten, und wenn du ihn brauchst, so walke ihn so stark, als du nur immer kannst, aus, bestreiche den Flecken mit Ethern, gib Haschee von allen Gattungen darauf, doch muß es allzeit mit Eyerdötter legiert seyn, formire sie wie die Schlickkrapsel, ein andersmahl kannst du sie auch fingerdick, und fingerlang zusammenrollen, sie müssen aber unten und oben mit Ethern bestrichen werden, damit sie im Backen nicht aufgehen, hernach schlage ganze Eyer mit einem Messer ab, tunke sie ein, und kehre sie in schön weißen Semmelbröseln um, und backe sie aus schönem frischen Schmalz. Man kann auch ein friskasirtes Hendl, oder kleine lämmerne Karbenadel in Frikasse in eben diesen Teig anstatt den Risollen geben; doch ist zu merken, daß von beyden die Wei-

nel heraussehauen, und der Teig gut mit Eyer
ern bestrichen, auch das Wandel fest zusam-
gemacht, es muß auch das Smalz hiezu gut
heiß werden, und daß es gar keinen Faum hat.

Oblad = Risollen.

Schneide von einer großen Oblad drey
fingerbreite Streifel, tunke es in das Wasser,
damit es weich wird, hernach lege es auf das
Brett, gib darauf ein kaltes Ragout, oder
Haschee, rolle es zusammen wie die Würstel,
vermache es oben und unten gut, damit sie
im Backen nicht aufgehen, tunke es in Eyer
und Semmelbrösel ein, und backe es aus
dem Schmalz. Das Konsumee, und die Hirn-
würstel werden auf diese Art gemacht, sie
können mit oder ohne Oblad gebacken, und
statt Risollen gegeben werden.

Mugsburger Wandel.

Nimm acht Loth Butter, treibe ihn ab,
schlage zwölf Eyerdotter, eines nach dem an-
dern hinein, schlage von drey Ehern den Schnee,
nimm zwey Löffelvoll Germ, ein halbes Seitel
Obers, zehn Loth Mehl, trockne es, und
rühre es nur so lang, bis es untereinander
ist, nimm etwas Piemonieschäler, Weinberln
und Zucker, schmiere die Wandeln, fülle es

halben Theil voll an, laß sie gehen, bis sie voll werden, backe sie schön kühl, so sind sie fertig.

Wandel von bittern Mandeln.

Nimm ein halb Pfund von bittern, und ein halb Pfund von süßen Mandeln, stosse sie klein, nimm einen Viertelng Zucker mit Eyerklar benezt, Eyerklar so viel, bis es dicklicht wird, mache hernach die Basel auf ein geschmirtes Papier oder Oblad heraus, backe sie kühl, so sind sie gut; willst sie aber süß machen, so nimm süße Mandeln, du kannst auch Mandelzeltel daraus machen.

Markwandel.

Nimm ein halb Pfund geröste, und klein gestoffene Mandeln, ein halb Pfund Zucker, brösle es untereinander ab, schlage in ein Häserl fünf ganze Eyer, und neun Dötter, schlage es wohl ab, und rühre es unter die Mandeln nach und nach, rühre es eine ganze Stunde, nimm einen Viertelng Zitronat, einen Viertelng Mark, gewürfelt geschnitten, die Wandel mit Butterteig ausgefütert, fülle es voll an, und backe sie schön.

Gerührte Germwandel.

Nimm vier Loth Butter, ein Loth Schmalz, treibe es wohl ab, schlage zwey ganze Eyer, und vier Dötter, eines nach dem andern darein, nimm drey Löffelvoll Milch, und so viel Germ, und acht Loth Mehl, mach Wandeln daraus, schmiere die Wandeln mit Schmalz, backe sie schön, so sind sie fertig.

Biskotentorten = oder Biskotenwandel.

Man nimmt sechszehn ganze Eyer, aber die Bögerl weg, und nebst diesen noch acht Dötter. Diese Eyer und Dötter rührt man eine gute Viertelstunde in einem Hirsen ab; alsdann nimmt man ein Pfund feine gefäbten Zucker, und thut ihn in die abgerührten Eyer, und rührt es wieder eine ganze Stunde ab: man mischt alsdann ein halb Pfund feines Stärkmehl und Limonieschälerl darunter. Hernach schmiert man ein Tortenplattl oder Wandel mit Butter, füllt diesen Teig hinein, und backet es in einem Ofen oder Tortenpfanne ganz gemacht und ganz kühl, alsdann ist die Biskotentorte, oder die Biskotenwandel fertig. Man kann auch ein Eis darauf machen. Es ist wohl zu merken, daß man es eine ganze Stunde backen lassen muß.

Erdäpfelwandel.

Zu sechs Loth geschwölt und geriebenen Erdäpfeln nimmt man vier Loth Zucker, zwey Eyer, und vier Dötter, eines nach dem andern hinein gerühret, und nimmt auf die lezt von einem halben L. vonie die Schäler, rühret es in allem eine gute halbe Stunde, und backet sie kühl, so sind sie fertig.

Biskotenwandel.

Nimm in einen Hasen acht Loth gefähten Zucker, schlage vier ganze Eyer und Dötter hinein, rühre es eine Viertelstunde auf einer Seite, nimme drey Loth fernes Haarbuder ein Loth schönes Mehl, rühre aber das Mehl mit dem Haarbuder nicht viel, schmiere die Wandeln, fülle es darein, und backe sie schön kühl.

R O C H E.

Butterkock.

Nimm zwanzig Loth Butter, treibe ihn schön ab, nimme sechs, zehu Eyer, schlage ei-