Von Wandeln.

Sechswandeln.

Suppe einen überbrennten Sechsen, nimm die Kräten heraus, schneide ihn klein, wie auch Sardellen, Kapry, Citronenschäler, und geröstete Ripselbröseln darunter, drücke einen Citronensaft daran; lege einen Butterteig in die seichten Wandeln, gieb einen Löffel voll von der Fülle darein, beschmiere es mit Eiern, gieb wieder einen Teig darauf, schneide es mit einem heißen Messer ab, beschmiere es wieder mit Eyer, und backe es in der Tortenpfanne.

Semmelwandeln.

Schlage 4 Eyer und 4 Dötter in einen Bier-
ting gefähten Zucker, rühre es eine ganze Stun-
de, hernach gieb 4 Loth Semmelbröseln von
Schmollen durch einen Nudelreiter gerühret
dazu, von einer Citrone die Schäler, und an-
derthalb Loth geschnittene Pistazien, rühre es
unter einander, lasse es warm werden, beschmie-
re die Wandeln mit Butter, und fülle es über
halbs ein.

Germwandeln.

Treibe 4 Loth Schmalz und 4 Loth But-
ter

ter pflaumg ab, schlage 1 Ey und 4 Dotter hinein, 1 halb Seitel laulichte Milch, 2 Löffel voll Germ, und 1 halb Pfund Mehl, schlage es ein wenig ab, beschmiere die Wandeln mit Butter, fülle es über halbs an, lasse es gehen, und backe es in der Tortenpfanne.

Butterwandeln.

Gieb 1 Viertel Mehl auf ein Nudelbrett, 1 Viertel Butter und 1 halben Viertel Zucker, mache es unter einander ab, walke ihn Messer- rucken dick aus, beschmiere die Wandeln, lege es doppelt darauf, fülle was Eingemachtes dar- ein, schneide den Teig neben den Wandeln ab, mache Strängel darüber, oder bestreiche ihn mit Eyerklar, und backe es kühl.

Mandelwandeln.

Stosse 1 Viertel geschwellte Mandeln, un- ter dem Stossen drücke Citronensaft darein, gieb 1 Viertel gefähten Zucker dazu, 3 ganze Eyer und 10 Dotter eines nach dem andern verrührt, und rühre es zusammen eine Stunde, gieb von einer Citrone die Schäler gewürfelt geschnitten dazu, beschmiere die Wandeln mit Butter, fülle es über halbs ein, und backe es gemach.

Erbsenwandeln.

Siede Erbsen nicht zu weich, trockne es gut ab, drücke es durch ein umgekehrtes Suppensieb durch, daß sie wie Mehl sind, dann treibe 7 1 halb Loth Schmalz ab, gieb von den durch- getriebenen Erbsen 15 Loth hinein, rühre ein
Ey

Ey und 6 Dötter eines nach dem andern hinein, zuletzt ein ganzes Ey, 6 Loth gefähten Zucker, von einer halben Citrone die Schäler gewürfelt geschnitten, rühre es zusammen eine Stunde, beschmiere die Wandeln mit Butter, besäe es mit Kipfelbröseln, fülle es über halbs an, besäe es mit gefähten Zucker, und backe es gemach.

Reiswandelu.

Koche 1 Vierting wie Gries gestoffenen Reis in Milch, lasse ihn kalt werden, gieb ihn in 1 Vierting abgetriebenen Butter, nebst 1 Vierting gestoffene Mandeln, rühre 6 ganze Eyer und 10 Dötter eines nach dem andern hinein, von einer Citrone die Schäler, wie auch gewürfelte Zitronat und gestoffenen Zimmet, zuckere es, beschmiere die Wandeln mit Butter, fülle es über halbs ein, und backe es langsam.

Nudelwandelu.

Siede 1 Vierting Reis in Milch weich, lasse ihn kalt werden, und gieb ihn unter 1 Vierting abgetriebenen Butter, rühre 2 Eyer und 3 Dötter eines nach dem andern hinein, gieb Zucker und Zimmet dazu; dann mache von 3 Ehern gestuzte Nudeln, backe es in Schmalz, und gieb es unter den Butter und Reis, hernach nimm die Tortoletenschüsserln, fülle es in der Mitte höher, und backe es in der Tortenpfanne.

Biskotenwandelu.

Nehme von 8 frischen Ehern die Bögerln, rühre es eine Stunde ab, gieb 1 halb Pfund
ge

gefähten Zucker dazu, und rühre es zusammen eine Stunde; dann nimn von einer Citrone die Schäler gewürfelt geschnitten, wie auch von einer halben Citrone den Saft, 11 Loth Stärkmehl und 4 Loth Mundmehl, fähe alles zusammen durch ein feines Sieb, es darf keinen Vorschlag haben, rühre es mit dem abgerührten Zucker gut ab, daß es nicht bröcklicht wird, gieße es in die beschmierten Wandeln über die Hälfte ein, und backe es langsam

Biskotenwandeln auf andere Art,

Sieb 3 Eyer und 2 Dötter in einen Biercing abgetriebenen Butter, rühre 3 Biercing geriebene oder gestossene Biskotenbröseln mit guten Wein angefeuchtet darein, 6 Loth Zucker, 1 Loth Zimmet, und 2 Loth Zitronat, fülle die bestrichenen Wandeln mehr als halben Theil, und backe es langsam.

Markwandeln.

Stoffe 1 halb Pfund abgezogene Mandeln klein, besprenge sie ein wenig mit Wasser, daß sie nicht öhlicht werden, gieb 1 viertel Pfund gefähten Zucker dazu, rühre 3 ganze Eyer und 3 Dötter eines nach dem andern hinein, und rühre es zusammen eine ganze Stunde, gieb klein geschnittene Citronenschäler dazu, vier Loth schönes klein gewürfelt geschnittenes Mark, wie auch 1 Biercing eingemachten Zitronat, halben Theil klein gewürfelt und halben Theil gestiftelt geschnitten, rühre es ein wenig unter einander. Alsdann nimn 1 Biercing feines Mundmehl auf das Bret, theile es in der Mitte von
ein

einander, schneide 1 Viertel süßen Butter blätlicht darein, schlage ein ganzes Ey daran, aber nur gar ein kleines, anderthalb Löffel Milchrahm, anderthalb Eierschale Wein, 1 halb Eierschale Wasser, salze ihn nicht viel, und mache ihn mit dem Messer an, walke ihn 3 oder 4mal aus, wer will, kann ihn allzeit ein wenig rasten lassen, wenn man ihn zum letztenmal auswälkt, so läßt man ihn Messerrücken dick, schneide 4eckigte Flecken daraus, drucke sie in den Wandeln auf dem Boden ein wenig nieder, schneide den Teig auf der Seite schön rund ab, gieb von der Mandelfülle einen Löffel voll darein, zuckere es ein wenig in der Höhe, setze sie in eine geheizte Tortenpfanne, und backe sie gemach, dann gieb sie auf eine Schüssel, und zuckere es wieder in der Höhe.

Brodwandeln.

Treibe 1 halb Pfund Butter ab, gieb gestossene Mandeln, gestossenen Zucker und geriebenes abgebähtes Brod dazu, von jedem 1 halb Pfund, rühre 8 Eyer und 2 Dötter eines nach dem andern hinein, von einer Citrone die Schaler und den Saft, wie auch 4 Loth gestossenen Zimmet, streiche es in mit Butter beschmierte Wandeln, und backe es kühl; kannst auch Eis darauf machen.

Milchrahmwandeln.

Treibe 1 Viertel Butter ab, rühre 9 Eyer dötter einen nach dem andern hinein, gieb 1 halb Seitel laulichten Milchrahm und 3 Löffel voll gute

gute Germ dazu, rühre es wieder eine Weile, salze es, alsdann gieb 1 halb Pfund Mehl darunter, schlage es wohl ab, schmiere die Wäandeln mit Butter, fülle es halben Theil an, und lasse es gehen.

Blamascheewandeln.

Mache einen Butterteig, schmiere die Wäandeln mit Butter, bestreue sie mit feinen Kipfelbröfeln, und lege sie mit den Teig aus; hernach nimm 1 Seitel Obers, schlage 5 ganze Eyer darein, sprudle es ab, und schneide ein wenig mehr als um 1 Kreuzer Semmel klein gewürfelt in einen Weidling, schütte das gesprudelte Obers mit den Ehern darauf, und lasse es stehen, nicht umrühren. Hernach mache ein Ragou: Bries, das Weiße von einem Obergäum, Krebsenschweif, Champignon, Spargel, Maurachen, alles klein gewürfelt geschnitten, wenn es ein wenig gedünstet hat, so lege 1 Viertel Krebsbutter daran, wenn der Ragou noch laulich ist, so gieb ihn zu den Semmeln, rühre es unter einander, und salze es erst, wann du es zum backen einfüllest, sonst möchte das Obers zusammen rinnen. Man muß es wohl füllen.