

Aufgezogenes, Aufläufe, Wandeln.

Vorbemerkung.

Die Aufzugbleche müssen stets dick mit Butter oder heißgemachtem Rindschmalz bestrichen und alle Aufläufe oder was aufgezogen wird, sobald es fertig ist, sogleich zu Tisch gegeben werden, sonst setzt sich die Speise und wird speckig. — Zieht man die Speise auf, so giebt man ihr unten Kohlenglut und ebenfalls solche auf einen Aufzugdeckel, den man darüber setzt.

1. Plattenmilch, Kachelmus.

Man rechnet auf je 1 Eßlöffel voll Mehl 1 Ei und $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Rahm, die man gut miteinander quirlt und ein wenig salzt. Man gießt die Masse in eine mit Butter bestrichene, Hitze ertragende Schüssel, backt sie im Ofen schön gelb und bestreut sie nachher mit Zucker und Zimt. Während des Backens darf die Schüssel nicht bewegt werden, weil die Milch sonst Wasser zieht. Der Zucker kann auch mit dem glühenden Schaufelchen gebrannt werden.

2. Rindskoch.

Man läßt $\frac{3}{4}$ Liter Milch mit etwas Butter aufsieden, rührt in diese Milch ein Teiglein aus 4 starken Eßlöffeln voll Mehl, das mit ebenso viel Milch zart angerührt wurde, und kocht die Masse, bis sie so dick ist, daß der Löffel darin steht. Dann läßt man sie unter beständigem Umrühren erkalten, giebt Zucker, 6 Eidotter, den Schnee der Eier, Vanille oder geriebene Chocolate