

wird es auf eine Platte geſtürzt, und eine Milch- oder Mandel-Sauce daran gemacht.

Auflauf von Parmesan-Käs.

Man läßt einen Schoppen ($\frac{1}{4}$ Maas) süßen Rahm aufkochen, und reibt ein Viertelpfund Parmesan-Käs und ein halbes Pfund Schweizerkäs, beides auf dem Reibeisen. Wenn der Rahm siedet, thut man den Käs nebst einem halben Viertelpfund (4 Loth) Butter hinein, gießt es schnell, ohne darin zu rühren, in eine Schüssel, läßt es kalt werden, rührt dann 8 Eyer gelb darunter, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu einem Schnee, macht hierauf von einem Quartblatt weißem Papier Kapseln, an welchen der Rand rings herum 3 Finger hoch seyn muß, bestreicht die Kapseln mit Butter, mischt, ehe die Masse eingefüllt wird, den geschlagenen Schnee schnell darein, füllt alsdann die Kapseln von der Masse halb voll, stellt sie auf ein reines Blech, und läßt sie bey mittelmäßiger Hitze backen oder langsam aufziehen. In einer Viertelstunde sind sie fertig, und müssen, wie alle Auflauf-Speisen, schnell im Papier auf den Tisch gegeben werden.

Auflauf von süßem Käse.

Eine halbe Maas gute Milch macht man siedend, verrührt 6 Eyer mit 6 Eßlöffeln voll saurer Milch, rührt dieß in die gesottene Milch, macht es unter beständigem Rühren zu einem zarten Käse, schüttet denselben in eine Serviette, läßt ihn recht ablaufen, rührt ein Viertelpfund frische Butter nebst dem abgelaufenen Käse wohl in einer Schüssel ab, weicht die Brosamen von einem Weißbrode oder Kreuzerweck in Milch ein, drückt sie