

ſchlagen, kurz vor dem Einfüllen in die Maſſe gerührt, und ebenfalls in einem beſtrichenen Aufzugblech oder Porzellan-Platte aufgezo- gen.

**Ein anderer ſüſſer Auflauf von Semmel- oder Mutſchel-Mehl.**

Von einer halben Maas Milch und Mutſchel oder Semmel-Mehl kocht man einen dicken Brey, läßt ihn wieder kalt werden, rührt 12 Loth Butter leicht, das Gelbe von 7 Eiern darein, und den kalten Brey nebst einer abgeriebenen Citrone und 4 Loth Zucker darunter, ſchlägt das Weiße der 7 Eier zu einem Schnee, thut es auch dazu, gießt die Maſſe in ein beſtrichenes Blech, und läßt ſie aufziehen.

**Anmerkung.** Man kann auch von feinem weißem Mehl oder Kernen-Grieß einen ſolchen Brey auf die nämliche Art verfertigen, nur daß man ihn von dem Kernen-Grieß länger kochen laſſen muß, und zwar zu einer halben Maas Milch nur 6 bis 7 Loth Grieß-Mehl nehmen darf.

**Auflauf von Brieslein oder Kalbsmilchen.**

Zwey Kreuzerwecken oder Weißbrode werden ein wenig abgerieben, in Waſſer eingeweicht, feſt ausge- drückt, und in einem Stücke Butter abgedämpft. Dann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, nimmt den gedämpften Weck dazu, rührt es mit 8 Eyer- gelb eine Viertelſtunde, ſchlägt das Weiße zu einem Schaum, und rührt ihn nebst etwas Muſkaten und Salz auch an die Maſſe. Hierauf waſcht man 3 bis 4 Brieslein, ſiedet ſie im Salzwaſſer, häutelt ſie ſauber, ſchneidet ſie klein gewürfelt, dämpft ſie in einem Stücklein Butter ab, ſtreut eine Meſſerſpiße voll Mehl darüber, thut ein wenig geſchnittene Charlotten-Zwiebeln, Peterſilie und Citronenſchale dazu, füllt ſie mit