

etwas Fleischbrühe auf, und läßt ſie ſtark einkochen, ſtellt ſie dann auf die Seite zum Abkühlen, drückt Citronenſaft darauf, beſtreicht ein Blech mit Butter, ſtreut es mit Semmel-Mehl, füllt die gerührte Maſſe halb darein, den Ragout darauf, die übrige Maſſe vollends darüber, und läßt ſie langſam backen.

### Auflauf von geſchälten friſchen Zwetſchgen.

Von 2 Kreuzerwecken reibt man die Rinde ab, ſchneidet das Innere ganz fein, gießt einen halben Schoppen ſiedend gemachten Rahm oder gute Milch darüber, und läßt es ſtehen. Inzwiſchen rührt man 12 Loth Butter leicht, ſchlägt das Gelbe von 8 Eiern darein, nimmt den eingeweichten Weck nebst 4 Loth geſchälten und fein geſtoßenen Mandeln dazu. Wenn es noch eine Viertel-Stunde gerührt worden iſt, thut man die klein geſchnittene Schale von einer halben Citrone, 1 Quint geſtoßenen Zimmet, eine ſtarke Hand voll Zucker nebst dem zuvor geſchlagenen Schaum von 6 Eyerweiß dazu. Die Zwetſchgen werden geſchält, die Steine herausgenommen, mit 4 Loth auch etwas mehr Zucker und einem Glaſe Wein gekocht, und die Schale von einer halben Citrone darein gerieben. Wenn ſie kurz eingekocht ſind, läßt man ſie kalt werden, beſtreicht dann ein rundes Blech mit Butter, beſtreut es mit Semmel-Mehl, füllt die Hälfte von der gerührten Maſſe darein, die gekochten Zwetſchgen darauf, die übrige Maſſe darüber, läßt ſie langſam auf Kohlen aufziehen, oder ſtellt ſie in eines Bäckers Ofen.

Die geſchälten Zwetſchgen ſind auf nachſtehende Art einzumachen, damit man auſſer der Zwetſchgen-Zeit Aufläufe davon machen