

Auflauf von Sägen-Mark.

Zu eben einer solchen Platte schlägt man 6 Eyerweiß zu einem Schaum, nimmt 6 Loth Sägen-Mark und 4 Loth gesiebten Zucker in eine Schüssel, und rührt von dem geschlagenen Schnee daran, die Masse muß aber immer wieder gerührt werden, bis wieder Schnee darein darf. Wenn der ganze Schaum darin, und die Masse leicht gerührt ist, wird die Schale von einer Citrone darein gerieben, die ganze Masse auf eine mit Butter bestrichene Platte von Porzellan oder Zinn gefüllt, und mit einem Deckel mit Kohlen, oder im Ofen langsam aufgezogen.

Auflauf von Aprikosen.

Man schält 8 bis 9 Aprikosen, läutert ein starkes Viertelpfund Zucker mit einem Glase Wasser, schneidet die Aprikosen von einander, kocht sie in dem geläuterten Zucker weich, und thut sie in ein tiefes Geschirr. Sobald sie kalt sind, rührt man sie stark, reibt von einer halben Citrone die Schale darein, schlägt 8 Eyerweiß zu einem Schaum, rührt solchen nach und nach an die Aprikosen, füllt die Masse, wenn sie leicht gerührt ist, auf eine mit Butter bestrichene Porzellan- oder Zinnplatte, und läßt sie langsam aufziehen.

Gefüllte Weißbrode oder Wecken.

Von 2 oder 3 Kreuzerwecken schneidet man oben eine Schnitte ab, nimmt das Innere sauber heraus, weicht es in süße Milch ein, drückt es wieder aus, rührt 4 Loth abgezogene und gestoßene Mandeln nebst dem ausgedrückten Weck und eine Hand voll Zucker mit 3 Eiern eine Viertelstunde, thut ein wenig Zimmet und 4 Loth große und kleine