

lochen, und verfertigt von 4 bis 5 sauren Aepfeln eine gute Marmelade auf folgende Art. Man schält nämlich die Aepfel, schneidet sie von einander und das Kernhaus heraus, thut 4 Loth auch etwas mehr Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, ein Stückchen ganzen Zimmet, 3 ganze Gewürz-Nelken, ein Stückchen Zitronens Schale dazu, legt die Aepfel darauf, gießt einen halben Schoppen (Viertel) Wein oder Wasser darüber, deckt es fest zu, und kocht es auf starkem Kohlfener weich und so ein, bis die Aepfel keine Sauce mehr haben, treibt sie dann durch einen Seiber, und rührt sie unter die Creme. Hierauf schneidet man 2 Eyer- oder Milchbrode zu runden dünnen Scheiben, legt sie neben einander auf eine Platte, gießt guten, süßen Rahm darüber, bestreicht, wenn es ein wenig gestanden hat, ein dazu taugliches Plättchen oder Potage-Blech mit ein wenig Butter, breitet von der Creme unten hin, legt von den in Rahm eingeweichten Schnitten darauf, wieder von der Creme, und macht so fort, bis beyde Theile zu Ende sind, die Creme muß das letzte seyn.

Nun wird eine Hand voll geriebenes Milchbrod oder Biscuit mit etwas Zucker und Zimmet vermengt und über die Creme gestreut, das Weiße der (10) Eyer zu Schaum geschlagen, davon ein Rand um den Kuchen herum gelegt, mit dem Messer gleich gemacht, in einen nicht mehr heißen Ofen gesetzt und gelb gebacken, dann der Kranz mit Zucker überstreut, mit verschiedenen Früchten garnirt, oder mit geschnittenen Mandeln besteckt, auch mit kleinen Biscuits belegt. Es muß ein Geschirr seyn, welches auf den Tisch gesetzt werden kann.