

darein, streicht ein wenig Marmelade von Zwetschgen, oder was man sonst hat, ganz dünn darauf, legt dann wieder fingersdick von dem Teig darüber, streicht wieder Marmelade darauf; und so fährt man fort, bis alles zu Ende ist; dann stellt man es in einen Ofen, oder zwischen unten und oben Kohlen und läßt es schön gelb backen. Man kann auch den Griesauflauf backen, ohne ihn mit Marmelade zu füllen.

Zum Nachtische.

Chocolade = Creme.

Zerreibet zwei Löffelchen Chocolade: verrührt wohl das Gelbe von vier Eiern, vermischt wenig Nudeln damit, rührt dann die Chocolade nach und nach dazu, gießt Nudeln nach, bis ihr sie auf ein Quärtlein verdünnet; laßt sie unter stättem Umrühren in einer Pfanne wenig kochen, dann richtet sie an.

Sitronen = Creme.

Man legt eine Zeitlang in ein Quärtlein heiß gemachte Nudeln, Citronen und Pomeranzen-Schaalen. Verrührt das Gelbe von sechs Eiern, schüttet die Nudeln sammt den Schaalen und einen Vierling Zucker darein, durchrührt es wohl, setzt es in einer Pfanne über das Feuer, laßt sie unter stättem Rühren rings um der Pfanne kochen, dann stellt die Pfanne