

Auflauf von Stachelbeeren (Heckenbeeren).

Es werden halbausgewachsene Stachelbeere gebrochen (die beste Zeit dazu ist zu Anfang des Juny), und die Stiele und Büxen weggethan. Zu einem Pfund solcher Beere wird ein halbes Pfund Zucker gestoßen, in eine Kastrol oder in ein reines irdenes Geschirr genommen, eine Hand voll von dem gestoßenen Zucker darein gethan, von den Beeren darauf, wieder Zucker, und so fortgemacht, bis alles im Geschirr ist, dann auf schwache Kohlen gesetzt, und so lang gekocht, bis die Beere weich sind. Man läßt sie hierauf kalt werden, schlägt das Weiße von 10 Eiern zu Schaum, rührt die gekochten Beere damit an, reibt das Gelbe von einer Citrone am Zucker ab, thut es nebst dem Saft dazu, bestreicht eine Porzellan-Platte oder ein Aufzugblech mit frischer Butter, nimmt das Angerührte darein, und läßt es langsam aufziehen.

Auflauf von Johannisbeeren (Träublein.)

Von 3 bis 4 altgebackenen Kreuzerwecken zopft man die Brosamen, nimmt sie in eine tiefe Schüssel, schneidet ein halbes Pfund frische Butter darauf, macht einen wohlgemessenen halben Schoppen Milch siedend, gießt diese über die Butter und den Weck, und läßt es eine Stunde stehen, alsdann wird es mit 10 bis 12 Eyer gelb ganz leicht abgerührt, das Weiße derselben zu einem Schnee geschlagen, ein Potageblech mit Butter bestrichen, der geschlagene Schaum schnell in die Masse gerührt, die Schale von einer halben Citrone abgerieben, nebst gestoßenem Zucker auch darein gethan, der halbe Theil von der Masse auseinander