

mal ein wenig backen. Es darf nicht zu wenig Fett zum Backen genommen werden und die Pfanne muß beständig gerüttelt werden.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl 20 Pf., 2 Eier 10 Pf., $\frac{1}{2}$ Liter Magermilch 4 Pf., Fett 10 Pf. = 44 Pf.

4. Griesklöße.

$\frac{1}{2}$ Kilo Gries läßt man langsam unter beständigem Rühren in $\frac{3}{4}$ Liter kochende Milch laufen, giebt 1 Löffel Zucker, auch etwas Salz dazu und läßt es zu einer dicken Masse einkochen. In einer Pfanne läßt man 30 g Butter heiß werden, taucht jedesmal den Löffel in das Fett und sticht runde Klöße auf eine Platte.

$\frac{1}{2}$ Kilo Gries 20 Pf., $\frac{3}{4}$ Liter Magermilch 6 Pf., Butter 10 Pf. = 36 Pf.

5. Kartoffelklöße.

1 Kilo kalte abgekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben, 3 trockene Wecken in Wasser eingeweicht, wieder gut ausgedrückt und mit fein gewiegter Petersilie und Zwiebeln in 30 g Butter gedämpft. Nun werden die Wecken, 2 Eier und die geriebenen Kartoffeln mit etwas feinem Salz zu einem weichen Teig gemischt und noch einige Löffel Mehl hinzugefügt. Aus dieser Masse sticht man mit einem Löffel heraus und formt mit etwas Mehl kleine runde Klöße, die man auf ein mit Mehl bestreutes Brett legt. Diese Klöße werden in kochendem Salzwasser gekocht (in zugedektem Topfe), dann herausgenommen und mit heißem Fett geröstetem Weckmehl abgeschmälzt.

1 Kilo Kartoffeln 4 Pf., Wecken 8 Pf., Eier 10 Pf., Fett 10 Pf., Mehl und Gewürz 6 Pf. = 38 Pf.

6. Leberklöße.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsleber wird gehäutelt, mit einem Blechlöffel geschabt, damit Haut und Sehnen zurückbleiben, und dann noch