

Klößchen daraus und backe sie in heißem Schmalz. Sie müssen mit dem Löffelchen eingelegt werden.

Der dritte Teil der vorgeschriebenen Portion gibt von allen diesen Klößchen schon eine kleine Schüssel voll, wenn sie nicht größer gemacht werden als große Haselnüsse.



Süße Speisen.

Ragout — Mehlspeisen.

Auflauf.

Nimm ein halbes Mäßchen Mehl und rühre es mit eben so viel Milch glatt an, immer nur ein bischen Milch auf einmal, vermenge 4 Theelöffel voll Ei damit, nebst etwas Salz, und rühre den Teig noch eine Weile. Alsdann bestreiche eine Bratpfanne mit Schmalz, fülle sie mit dem Teig bis zur Hälfte und stelle den Auflauf in die Bratröhre zum Backen. Ist er fertig, so bestreue ihn mit Zucker und Zimmt, oder gib gekochte Zwetschen dazu.