

unter beständigem Rühren damit vermengt und noch 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Löffel voll Gries, nebst dem nötigen Salz dazu gethan. Kocht das gesalzene Wasser, so werden mit dem Theelöffel Klöße von dieser Masse eingelegt. Sie sind gut zu Ragout oder gekochter Petersilie.

### Antereinander.

Ein halbes Mäßchen Mehl rühre mit ebensoviele Milch an, nimm 4 Theelöffel voll Ei dazu und das nötige Salz, gieße diesen Teig in heißes Schmalz und zerstoße ihn, wenn er auf einer Seite gelb ist. Äpfelbrei ist sehr gut dazu.



## Torten.

### Äpfel-Torte, gerührte.

Ein halber Apfel wird geschält, zu ganz dünnen Scheibchen geschnitten und mit Zucker und gestoßenem Zimmt stark bestreut; dann wird die Brose von einer Pfennig-Semmel in Milch geweicht, 15 Gramm Butterschaumig gerührt, nach und nach 4 Theelöffel voll Ei und später 8 Gramm abgezogene, ge-