

Er ist besser im Sommer zu verfertigen und daher zu dieser Zeit statt des vorhergehenden Blätterteiges, welcher bei der Hitze nicht gut zu bereiten ist, zu verwenden.

**Teltower= oder Berliner Rübchen.** Sie werden rein gepuht, gewaschen, ein Stückchen Butter mit einem angemessenen Stück Zucker in der Kasserolle geschmolzen, die Rübchen darinne geschmort, Fleischbrühe daran gegossen und mit braunem Mehle angebrannt.

**Thymianklöße.** Es wird Semmel eingeweicht, rein ausgedrückt, mit abgeriebenem, trockenem Thymian, Eiern, dem nöthigen Salze, Mehl und Sahne oder guter Milch, ein steifer Teig und aus diesem Klöße gemacht, welche man in Wasser abkocht und mit gebratenem Speck und Zwiebeln anrichtet.

#### Torten zu backen:

1) **Apfel=Torte.** Gute, mürbe Äpfel werden geschält, in ganz feine Scheibchen zerschnitten und mit etwas gestoßenem Zucker, abgeriebener Zitronenschale, Zimmt und gereinigten kleinen Rosinen vermengt. Hierauf wird Tortenteig (siehe Teig zu Torten und Pasteten) ausgerollt, davon ein Boden auf ein Backblech und auf diesen die Äpfel so gelegt, daß rund herum drei Finger breit Teig am Rande frei bleibt, welchen man mit geschlagenem Eiweiß bestreicht. Ueber die so aufgelegten Äpfel wird ein anderes, gleich großes Stück Blätterteig gedeckt, der Rand rund herum gleich, und obenauf ein wenig bunt beschnitten, die ganze Oberfläche überall aber