## II. Abschnitt.

## Don der Inbereitung der Klösse und Klösichen.

38. Schwemmklöße. 6 Eßlöffel voll feines Mehl quirlt man mit 3 ganzen Eiern und einer mittelgroßen Obertasse voll Milch recht klar, läßt dann 4 Loth Butter in einer Casserole zergehen, gießt das Eingerührte hinzu und rührt es beständig auf gelindem Feuer, bis es dick geworden ist und sich von der Casserole ablöst. Nachdem die Masse unter oft wiederholtem Umrühren kalt geworden ist, rührt man noch 3 ganze Gier und ein wenig Salz darunter, streicht sie singerdick auf eine flache Schüssel, sticht davon kurz vor dem Gebrauch mit einem Löffel kleine Klöße in kochendes, gesalzenes Wasser und läßt diese etwa 5 Minuten sehr sacht kochen. Sind die Schwemmklöße gar, so müssen sie sogleich mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser genommen und in die angerichtete Suppe gelegt werden.

Auf eine andere Art bereitet man die Schwemmklöße, wie folgt: Luart Sahne oder Milch läßt man mit 4 Loth Butter und ein wenig Salz auftochen, schüttet 8 Loth seines Mehl hinzu, rührt Alles schnell untereinander, läßt den Teig unter beständigem Umrühren noch einige Minuten auf dem Feuer stehen, thut ihn in einen Napf und mischt, ehe er erkaltet, nach und nach 3 ganze Eier und 3 Eidotter darunter.

- 39. Semmelklößchen. Man rührt 8 Loth Butter zu Sahne, fügt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 3 ganze, vorher klar gequirkte Eier hinzu und mischt etwas Salz, geriebene Muskatnuß und so viel geriebene weiße Semmelkrume hinzu, daß ein nicht zu steiser Teig gebildet wird (dazu sind etwa 12 Loth Semmelkrume erforderlich.) Man formt davon kleine Klößchen und kocht diese in Fleischbrühe oder Wasser ab. Sind die Klöße ein wenig fest, so läßt man sie noch ein Weilchen in dem Wasser stehen, wodurch sie lockerer werden. Zu langes Stehen macht sie jedoch zu weich. Ist der Teig eingerührt, so muß man die Klöße auch bald kochen, da die Semmel beim längeren Stehenbleiben quillt und die Klöße dann hart gerathen.
- 40. Eierklöße. Man vermischt durch gutes Rühren oder Quirlen 6 ganze Eier und 2 Eidotter mit einem knappen halben Quart kalter Sahne, Milch oder Fleischbrühe, fügt ein wenig Salz und Muskatnuß

ti

113

山

=(1

ig

ell

ge

De

igt

loj

36=

IID

fer

1136

noci

Die

1139

Ten

(ter

gun