

dann geschnittenes Schwarzbrot dazu und richtet sie an.



Suppen-Klöße.

Butter-Klößchen.

Rühre 15 Gramm Butter bis sie weiß und schaumig sind, und vermenge damit nach und nach 3 Theelöffel voll Ei, 3 $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Mehl und etwas Salz, drehe kleine Klößchen daraus und lege sie in kochende Fleischbrühe. Mache erst mit Einem die Probe, wenn es zerfällt, mußt du noch etwas Mehl dazu nehmen.

Fleisch-Klößchen.

Nimm ein Stückchen übriges Fleisch, hacke es fein mit einem Stückchen Zwiebel und gieße etwas heißes Schmalz darüber. Nimm die Krume von einer Pfennigsemmel, weiche sie in Milch und vermenge sie dann mit dem Fleisch nebst 3 Theelöffeln Ei, Salz und etwas Pfeffer, forme kleine Klößchen daraus und lege sie in kochende Fleischbrühe.