

oder Rindschmalz geröstet werden. — Zwiebeln, Schnittlauch und Petersilie können von Solchen, welche diese Würze nicht lieben, weggelassen werden. Den Löffel zum Ausstechen der Masse taucht man jedesmal vorher in kochendes Wasser.

1. Mehlfloße.

Man quirlt $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit 4 Eiern und einer starken Prise Salz, rührt diese Eiermilch an 500 Gramm feines Mehl, mischt die in Butter oder heißem Rindschmalz gebratenen Würfel von 1—2 Milchbrotten und etwas Muskatnuß dazu, sticht mit einem Löffel Klöße so groß wie Hühnereier davon ab und legt sie in kochendes Wasser. Wenn sie nach etwa 20 Minuten durch und durch gar sind, was sich beim Auseinanderreißen eines Kloßes zeigt, so hebt man sie schnell auf die Schüssel und begießt sie nachher mit zerlassener Butter oder heißem Rindschmalz und den darin gelb gerösteten Brosamen.

2. Griesfloße.

Man röstet 1—2 klein würflicht geschnittene Milchbrote mit einer feingeschnittenen großen Zwiebel in 4 Eßlöffel voll Butter schön gelb, gießt an 500 Gramm Gries so viel kochende Milch, daß es genau davon benetzt ist, thut Salz und Muskatnuß dazu, rührt 2 gequirelte Eier und nachher die gerösteten Semmeln daran und formt mit der in kaltes Wasser getauchten Hand Klöße davon, die man wie die vorhergehenden in siedendes Wasser einlegt und kocht.

Oder man rührt in $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch so viel Griesmehl ein, als nötig ist, um einen dicken Teig zu bekommen, giebt 45—60 Gramm Butter, etwas Salz