

ein wenig mitgedämpft hat, wird dieß und das gebackte Kalbfleisch in einer Schüssel mit 6 Eyer gelb angerührt, Salz, Muskat und der Saft von einer Citrone dazu gethan, und von dem Weißen der 6 Eyer ein Schaum geschlagen. — Nun werden von der angerührten Masse runde oder längliche Klöße ausgebrochen, in dem Eyerschaum umgekehrt, und mit Semmel- oder Mutschel-Mehl stark überstreut. Alsdann zerläßt man in einem breiten Geschirr ein Viertelpfund Butter, legt die Klöße darein, und backt sie auf Kohlen gelb. Sobald die untere Seite fertig ist, werden sie behutsam umgekehrt, und wenn sie auch auf der andern Seite gelb sind, warm angerichtet, zuletzt drückt man noch den Saft von einer Citrone darüber.

Diese Speise wird als ein Zwischen-Plättchen oder auch als ein zweytes Gemüse gegeben. Die hier angegebene Portion ist für 4 oder 5 Personen genug.

Schweden-Klöße oder Knöpflein.

Eine halbe Maas Milch setzt man in einer eisernen Pfanne über das Feuer, und schneidet für 2 Kreuzer Weck zu Schnitten. Sobald die Milch siedet, wird der geschnittene Weck nebst dem nöthigen Salz darein gethan, und gleich darauf über dem Feuer so viel feines Mehl darein gerührt, bis der Zaig ganz dick ist. Wenn man kein Mehl mehr in dem Zaig sieht, ist er fertig. Alsdann wird die Pfanne bey Seite gesetzt, bis der Zaig ein wenig abgekühlt ist. — Sollen die Klöße nur geschmälzt werden, so macht man Schmalz heiß, taucht jedesmal einen blechernen Eßlöffel darein, sticht die Klöße in beliebiger Größe damit aus, legt sie auf die Platte, welche zu Tisch kommt,