man in eine Terrine und übergießt es mit Bier, welches nicht stark und nicht bitter ist. Zucker wird nach Geschmack hinzugefügt.

49. Erdbeer- oder Himbeerkaltschale.

Erdbeeren werden leicht abgespült, Himbeeren jedoch nicht. Man giebt die Früchte in eine Terrine, streut viel Zucker darüber und läßt sie 1 Stunde stehen, vermischt dann halb Weißwein, halb Wasser mit Zucker, dem Saft einer Citrone und wenig feinem Zimmt und giebt es über die Früchte.

III. Abtheilung.

Klöße.

1. Klöße von gekochten Kartoffeln.

Auf jede Person rechnet man 2—3 Kartoffeln. Sie werden mit der Schale einen Tag vor dem Gebrauch in Salzwasser nicht zu weich gekocht, abgezogen und kalt gestellt. Auf 15 große Kartoffeln nehme man für 20 $\frac{1}{2}$ Semmel, welche zur Hälfte in Milch geweicht, zur anderen Hälfte in kleine Würfel geschnitten werden. Die Würfel brate man in 100 g Butter hellbraun, gebe sie erkaltet zu den vorher geriebenen Kartoffeln, ebenso die geweichten Semmel nebst 4 Eigelb und etwas Salz arbeite es gut durch und gebe zuletzt den Schnee der 4 Eier hinzu. Von diesem Teige forme man mit der Hand Klöße, wobei man etwas Weizenmehl zu Hülfe nimmt, thue sie in kochendes Salzwasser und koche sie, ohne den Topf zuzudecken, 8—10 Minuten, bis sie im Topf hochgestiegen sind. Dann nehme man sie vorsichtig mit der Schaumkelle heraus und gebe sie mit gekochtem Obst zu Tisch.

2. Klöße von rohen Kartoffeln (vorzüglich).

Auf 12 Stück geschälte und geriebene rohe Kartoffeln gießt man reichlich kaltes Wasser und läßt sie zwei Stunden stehen. Dann wird das Wasser rein abgeseigt, die Kartoffeln in ein Tuch gegeben und fest ausgepresst. Man läßt einen guten Löffel voll Gries mit einer Tasse Milch durchkochen, giebt denselben abgekühlt zu der Kartoffelmasse, reibt noch vier gekochte Kartoffeln daran, salzt gut, giebt einen Löffel Mehl dazu und rührt es gut durch. Die Masse muß ziemlich fest sein. Inzwischen hat man kleine Würfel Weißbrot geröstet, formt nun mit der Hand aus der Masse kleine Klößchen, in welche man beim Zusammenballen je einen kleinen Löffel voll Brotwürfel drückt, legt sie in kochendes Wasser und kocht sie in einer halben Stunde gar. Man giebt geschmortes Backobst dazu.

3. Schwammklöße.

2 Obertassen voll Milch werden mit 100 g Butter zum Kochen gebracht und mit 125 g Mehl so lange auf dem Feuer gerührt, bis die Masse sich vom Topfe ablöst. Dann läßt man sie in einer Schüssel erkalten, giebt nach und nach 4 Eigelb unter tüchtigem Rühren dazu nebst feinem Salze und Muskat und zuletzt den steifen Schnee der 4 Eier. Die Klöße werden mit dem Löffel abgestochen und in kochendem Wasser oder Bouillon gar gemacht.

4. Schwammklöße auf andere Art.

2 Eiweiß giebt man in eine Obertasse, füllt den übrigen Raum mit Milch und rührt dies mit einer gleichen Obertasse Mehl und 2 wallnußgroßen Stückchen Butter in einem Topf über dem kleinsten Brenner, bis sich die Masse vom Topfe löst. Wenn sie etwas erkaltet, giebt man Salz, 2 Eigelb

und Muskat dazu, sticht mit dem Löffel kleine Klößchen davon in die kochende Suppe und läßt sie zugedeckt 10 Minuten kochen.

Oder: 1 Obertasse Milch und ebensoviele Mehl rührt man mit 2 wallnußgroßen Stückchen Butter über dem Feuer, bis es sich vom Topfe löst. Etwas abgekühlt, rührt man 2 Eigelb, etwas Muskat und Salz, 1 Eßlöffel gestoßenen Zwieback und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Weißer von einem Ei gut damit durch.

5. Feine Zwiebackklößchen.

100 g Butter, 2 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, für 5 $\mathcal{A}$ gestoßener Zwieback, Salz und ein wenig Muskat werden gut durcheinander gerührt, zuletzt wird der Schnee der 2 Eier durchgezogen. Man formt runde, kleine Klößchen davon und läßt sie in kochendem Salzwasser gar werden. Sie eignen sich besonders für Suppen und Frikassées.

6. Eierklößchen oder Eierstich.

Man rechnet auf jedes ganze Ei einen Löffel kalte Bouillon, etwas Salz und Muskat. Die Eier klopft man tüchtig, giebt Gewürz und Bouillon dazu und läßt die Masse in einem Gefäß, welches in einem Topf mit kochendem Wasser steht, fest werden. Dann sticht man mit einem Theelöffel Klößchen ab und giebt sie in die angerichtete Suppe.

7. Klößchen von rohem Fleisch.

100 g feingehacktes Rindfleisch oder 50 g Rind- und 50 g Schweinefleisch, für 5 $\mathcal{A}$ gestoßener Zwieback, 50 g Butter, mit 2 geriebenen Schalotten gebraten, Salz, Pfeffer und 2 ganze Eier werden gut durchgearbeitet, Klößchen geformt und diese in der Suppe oder in Salzwasser ungefähr 10 Minuten vorsichtig gekocht.

8. Klößchen von Bratenfleisch.

2 Semmel werden klein geschnitten und in Milch geweicht. Dann giebt man ein gutes Stück Butter, feingehacktes kaltes Bratenfleisch, etwas gehackte Petersilie, Salz und Muskat hinzu, bringt die Masse auf's Feuer und rührt sie, bis sie steif ist. Nachdem sie erkaltet, giebt man 3—4 ganze Eier daran und formt Klößchen, die man 3—4 Minuten in Salzwasser kochen läßt. — Kalbsbraten und Hühnerfleisch eignen sich gut zu diesen Klößchen.

9. Feine Kartoffelklößchen für Suppen.

65 g gute Butter und 4 Eigelb werden zu Schaum gerührt, mit 2 gestoßenen Zwieback, 100 g feingeriebenen Kartoffeln, etwas Salz und Muskat gut vermenget und zuletzt der steife Schnee der 4 Eier daran gethan. Die Klöße werden mit einem Blechlöffel in die kochende Suppe vorsichtig eingefegt.

10. Klößchen von rohem Kalbfleisch.

125 g rohes Kalbfleisch und 30 g gutes Nierenfett werden zusammen recht fein gehackt. Dann rührt man 30 g Butter mit 2 Eigelb zu Schaum, giebt das gehackte Fleisch hinzu nebst in Butter geschwitzten Schalotten, Salz, Muskat und zwei gestoßenen Zwieback und zuletzt den steifen Schaum der 2 Eier. Man formt kleine Klößchen von der Masse und kocht sie vorsichtig in Salzwasser.

11. Klößchen für Krebsuppe.

Den oberen Teil der Krebschwänze, welche bei Bereitung der Krebsuppe zurückgestellt sind, reinigt man von den schwarzen Fäden und hackt sie nebst einer Kalbsprieze recht fein. Dann bereitet man Rührei von 2 Eiern, giebt 3 Eigelb, 3—4 gestoßene Zwieback, die Krebsbutter, das gehackte Fleisch, etwas feingehackte

Petersilie, 2 in Butter geschwitzte Zwiebeln, Muskat und Salz hinzu, rührt die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde und formt kleine runde Klößchen davon, die man in der Bouillon gar werden läßt.

12. Griesmehlkloße.

Man rühre 70 g Griesmehl mit $\frac{1}{8}$ l halb Wasser, halb Milch und einem wallnußgroßen Stück Butter über dem Feuer, bis die Masse steif ist. Dann reibe man noch ebenjoviel Butter weich, gebe Muskat, Salz und 3 Eigelb hinzu, das etwas abgekühlte Griesmehl und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße von 2 Eiern. Die Masse wird theelöffelweise in die kochende Suppe gegeben und 10 Minuten langsam gekocht. — Für 8 Personen.

13. Marfkloßchen.

Ein Stück Mark von der Größe eines halben Hühneries wird in kaltem Wasser ausgewässert, daß alles Blut heraus zieht, dann mit einem Stuch Butter lange und ganz fein gerieben, 1 ganzes Ei und 2 Eigelb, 2 gestoßene Zwieback, Salz und etwas Muskat hinzugefügt und zuletzt etwas feingehackte Petersilie durchgemischt. Die Klößchen werden geformt und einige Minuten in der Suppe gekocht.

14. Totkloße.

Reichlich 30 g Wasser, 30 g Mehl und 30 g Butter werden untereinander gemischt, über dem Feuer ganz steif gerührt, die Masse etwas abgekühlt, mit 2 Eigelb, 1 Eiweiß und etwas Muskat vermischt, mit einem Theelöffel kleine Bällchen abgestochen und diese in der Suppe 10 Minuten gekocht.

15. Gewöhnliche Mehlkloßchen.

Ein wallnußgroßes Stück Butter wird zu Sahne gerieben, dann giebt man nach und nach 1 Ei, 1 Eigelb, etwas Muskat,

Salz und 2 gehäufte Eßlöffel feines Mehl hinzu, rührt die Masse tüchtig durch, sticht mit einem Theelöffel Klößchen davon ab und kocht sie 10 Minuten in der Suppe.

Diese Klößchen eignen sich gut zur Milchsuppe.

16. Weißbrotflößchen.

70 g Butter rührt man zu Sahne und fügt 2 Eigelb, Muskat oder fein gehackte Petersilie, 250 g in Wasser geweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot und den Schnee der 2 Eier hinzu. Hiervon werden kleine Klöße mit dem Löffel abgestochen und in der Suppe 5 Minuten langsam gekocht.

17. Feine Weißbrotflöße.

$\frac{1}{2}$ l Mehl, $\frac{1}{2}$ l geriebenes Weißbrot, $\frac{1}{2}$ l Milch und $\frac{1}{2}$ l aufgeschlagene Eier. Die von dem zu reibenden Weißbrot abgeschälten Krusten werden in kleine Würfel geschnitten und in Butter geröstet, mit den übrigen Zuthaten vermengt und mit 100 g Butter auf dem Feuer abgerührt, bis die Masse sich vom Topfe löst. Nach dem Erkalten werden mit der Hand längliche Klöße von der Masse gerollt, mit Mehl bestreut und in gesalzenem Wasser 10 Minuten zugedeckt gekocht.

Man serviert sie mit gekochtem Obst.

18. Karthäuserflöße.

Milchbrötchen werden auf einer Reibe abgerieben und in Hälften geschnitten. Zu 4 Milchbrötchen vermische man 3 Obertassen Milch, 2 Eier, 1 Löffel Zucker und etwas Citronenschale oder Zimmt, gieße es über die Brötchen und lasse sie drei Stunden darin weichen. Nachdem sie durch und durch weich geworden sind, bestreue man sie mit der abgeriebenen Weißbrotrinde und backe sie in reichlich heißer Butter dunkelgelb. Die Klöße werden mit beliebigem Kompott zu Tisch gegeben.