

23. Eierklöße.

Die Klöße kann man in Brüh- wie in Milchsuppen gebrauchen. Sie werden von $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder kalter Fleischbrühe gemacht, die man mit 8 Eiern gut durchquirlt. Damit füllt man einen Topf halb voll, stellt diesen in einen kleinen Kessel, deckt ihn mit einer umgedrehten Stürze zu und legt einen Bolzen, Stein oder sonst etwas Schweres darauf, damit der Topf recht fest steht, dann gießt man soviel Wasser in den Kessel, bis es mit dem Teig im Topf gleich steht
5 und läßt das Wasser tüchtig kochen. Wenn die Masse im Topfe hochsteigt, ist sie gar; man sticht dann mit einem Löffel Klöße davon ab und thut sie in die Suppe.

(109 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap507.html>