

(32 Grm.) Nierenfett sehr fein, salzt es ein wenig ein, thut ein in Wasser eingeweichtes und wieder sehr fest ausgedrücktes Kreuzerbrod dazu, schlägt ein Ei daran, macht es recht gut untereinander und formirt mit der Hand, auf die man ein wenig Mehl nimmt, runde Kügelchen daraus und siedet sie in Fleischbrühe oder nur in Salzwasser.

#### 66. Fleischklöße anderer Art.

$\frac{1}{2}$  Pfd. (250 Grm.) rohes Kalbfleisch wird von Haut und Flechsen rein abgeschabt, solches mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. (125 Grm.) Mark und etwas Petersilie fein gewiegt, alsdann in einem Mörser tüchtig abgestoßen. Hierauf zerklöpft man 2 ganze und 3 Eierdotter mit ein paar Löffel voll Fleischbrühe, etwas Salz und Muskatnuß, rührt damit das Fleisch gut ab, thut nur so viel Semmelmehl noch dazu, daß die Masse zusammenhält. Die Knöpflein kann man in der Butter backen oder in der Fleischbrühe kochen.

#### 67. Markklöße.

$\frac{1}{4}$  Pfd. (125 Grm.) Ochsenmark läßt man zergehen, seigt es durch und rührt es schaumig ab, salzt es, gibt fünf Eigelb, fünf nicht allzu große handvoll geriebene Gipfel, Muskatnuß und Schnittlauch dazu, mischt den Schnee der fünf Eiweiß darunter und läßt die Masse eine Zeitlang stehen, worauf man Klöße daraus formt, welche man  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Fleischbrühe kochen läßt.

#### 68. Griesklöße.

$\frac{1}{2}$  Schoppen ( $\frac{3}{16}$  Liter) Milch wird auf's Feuer gethan, wenn sie siedet 3 Loth (47 Grm.) Butter dazu, dann rührt man 2 Löffel voll Gries hinein, läßt es unter stetem Umrühren eine gute Weile kochen, stellt es dann zum Verköhlen, verdünnt es mit zwei Eiern, salzt es, dann wie die vorhergehenden gesotten.

#### 69. Gries-Rokerln.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfd. (125 Grm.) Butter schaumig, nimmt hernach 6 Eier und 1 Schoppen ( $\frac{3}{8}$  Liter) Gries, gibt immer zur Butter 1 Ei, 1 Löffel voll Gries so fort, bis Beides zusammen aufgeht, salzt die Masse, gibt Schnittlauch dazu,