

57. Fleischklößchen.

Hacke $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. mageres Schweinefleisch, nebst Petersilie, Chalotte, Zwiebel und vier Loth Mark ganz fein, weiche zwei Milchbrödchen, drücke sie aus und menge alles mit etwas Salz, Muskat und feingeschnittener Citronenschale untereinander; forme die Klößchen und koche sie in der Suppe.

58. Griesmehlkloßchen.

Man läßt einen Schoppen Milch kochen, gibt ein kleines Stückchen Butter hinzu und streut so lange Griesmehl hinein, bis es ein fester Teig ist. Sobald er kalt geworden, werden sechs Eier daran gerührt, nebst Salz und Muskat, dann zu Klößchen abgestochen und schnell in der Suppe gekocht.

59. Reisklößchen.

Der Reis wird in Milch dick gekocht, Butter, Citronenschale, Zimmet, Salz und einige Eier hinzugethan, davon kleine Klößchen gemacht und mit der Suppe gekocht.

60. Frische Graupen.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 2 Eier, fein gehackte Petersilie und 2 Loth Butter, alles durcheinander gearbeitet, daß es ein leichter Teig wird. Dieser wird ausgerollt, in halbfingerlange Streifen geschnitten und in der Suppe gekocht.

Rindfleisch.

61. Bœuf à la mode.

Nimm ein Stück Rindfleisch vom Steiß, ohne Knochen, und schlage es; dann schneide kleine Riemen von gerauch-