

Nudeln, die man zum Trocknen auf einem Tuch oder Brett lose auseinanderzettelt. Erst wenn sie steif trocken sind, giebt man sie in kochendes Salzwasser und läßt sie 10 Minuten kochen. Zum Abschmälzen behält man einen kleinen Teil der Nudeln zurück, röstet dieselben in 30 g Butter bräunlich und giebt sie an die Suppe. Statt der Nudeln kann auch Weckmehl in die Butter gegeben werden. Hat man Fleischbrühe, so wird die Suppe dadurch kräftiger und feiner und man kann dann das Abschmälzen sparen. Gut abgetrocknete Nudeln lassen sich an einem luftigen und trockenen Ort 8—14 Tage aufbewahren. Will man die Nudeln zum Gemüse verwenden, so schneidet man sie in breitere Streifen, legt sie nach dem Kochen mit dem Schaumlöffel auf eine heiße Platte und schmälzt sie wie die Suppe.

Ei 5 Pf., Mehl 5 Pf., Butter 7 Pf. = 17 Pf.

## 2. Spätzle.

$\frac{1}{2}$  Kilo Mehl wird mit etwas feinem Salz in einer Schüssel mit Wasser oder Milch zu einem glatten Teig angerührt, zwei Eier hinzugefügt und der Teig geschlagen, bis er Blasen bekommt, er muß dickflüssig sein. Auf ein nasses Brett nimmt man 1 Löffel voll davon und schabt mit einem breiten Messer feine Spätzchen in stark kochendes Salzwasser. Wenn sie schäumen, nimmt man sie heraus, legt sie auf eine gewärmte Platte und schmälzt sie mit in Fett geröstetem Weckmehl.

$\frac{1}{2}$  Kilo Mehl 20 Pf., 2 Eier 10 Pf., Fett 10 Pf. = 40 Pf.

## 3. Eierhaber (Krauzete).

$\frac{1}{2}$  Kilo Mehl wird mit etwas feinem Salz und Milch zu einem ganz glatten Teig angerührt, 2 Eier dazugegeben und so viel Milch, bis der Teig flüssig ist. In einer Pfanne wird Schmalz heiß gemacht, 1 Schöpflöffel Teig hineingethan, gleichmäßig verteilt und schön gelbgebacken; dann wendet man den Kuchen um, zerhackt ihn in kleine Stückchen und läßt ihn noch