

und ein wenig grüne Petersilie, Salz, ein wenig Pfeffer und Neugewürz und eine in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmel, schneidet dieses alles klein zusammen, gibt es in einen Weidling, und mengt einen guten Eßlöffel voll Mehl darunter, läßt etwas Schmalz heiß werden, und überbrennt dieses alles und vermengt es gut. Sind sie zu weich, so gibt man noch etwas Semmelbröseln dazu, macht dann kleine Knöderln und kocht sie in die Suppe ein.

### 17. Gebackene Maurachen.

Man nimmt eine halbe Kalbslunge und siedet sie in Salzwasser. Wenn sie gesotten ist, so legt man sie in frisches Wasser; ist sie abgekühlt, so wird sie mit dem Schneidmesser recht fein geschnitten, dann nimmt man eine in Milch geweichte Semmel, welche ausgedrückt wird, von zwei Eiern ein Eingerührtes und einen Eierdotter, etwas Muskatblütthe, von einer halben Limonie die Schale und ein wenig Salz, schneidet dieses alles unter die Lunge, dann walzet man von einem Butter- oder mürbem Teig kleine längliche Fleckerln, wickelt um dei Spitze eines Kochlöffels ein Fleckerl Teig herum, und bildet oben an den Teig, welcher den Stiel eines Schwammes vorstellt, von dem Hasché einen Maurachen, taucht ihn sodann vorn in abgeschlagene Eier, und besät ihn mit Semmelbröseln, schießt ihn dann vom Löffel, und formt die Uebrigen auf gleiche Art, backt sie resch aus dem Schmalz, gibt sie in den Suppentopf, und richtet eine braune Suppe darüber an. Diese Maurachen kann man auch trocken als eine Nebenspeise geben.

### 18. Lungenstrudel.

Man nimmt ein kälbernes Beuschel, nämlich die Lunge sammt Herz, kocht es weich, schneidet den Schlund davon weg, das Uebrige wird klein geschnitten, läßt dann ein Stück Butter warm werden, gibt klein gehackte grüne Petersilie dazu, läßt sie anlaufen, gibt das geschnittene Beuschel hinein, etwas Salz und gestoßenen Pfeffer dazu, läßt ihn ein wenig rösten, schlägt zwei ganze Eier und einen Dotter hinein, rührt es wohl durch einander, nimmt es vom Feuer