

weg und läßt es abkühlen. Man mache dazu einen gewöhnlichen Strudelteig; nämlich, man gibt auf ein Nudelbrett $\frac{1}{2}$ Liter (großes Seidel) Mehl, salzt es und schlägt zwei ganze Eier hinein, gießt so viel lauwarmes Wasser dazu, als das Mehl zum Klaffen nöthig hat, arbeitet den Teig (der weicher als ein Nudelteig sein muß) so lange ab, bis er sich von der Hand ablöst und Blasen wirft, deckt ihn mit einem warmen Weidling zu, läßt ihn eine Stunde rasten, breitet ein reines Tuch auf einen Tisch, bestäubt es etwas mit Mehl, legt den Teig darauf, und wälkt mit dem Nudelwalzer ihn etwas aus, dann zieht man mit den Händen ihn so fein, daß, wenn man eine Schrift darunter legt, man selbe lesen kann, füllt das Beuschel darein, doch so, daß in der Mitte durch den ausgezogenen Teig ein Raum von zwei Spannen verbleibe, welcher dann in der Mitte durchgeschnitten werden muß, rollt dann den Teig von beiden Seiten zusammen, damit der leere Teig einigemal um den Gefüllten gewickelt werden kann, drückt sie dann mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel klein Fingerlang durch, theilt sie mit einem Messer entzwei und kocht sie dann in die Suppe ein. Dieselben kann man auch als Nebenspeise geben; als solche werden sie in Salzwasser abgessotten, auf die Schüssel gerichtet, mit braunen Semmelbröseln bestreut und mit heißer Butter übergossen.

19. Fleischknödeln.

Man nimmt 56 Deka (1 Pfund) Kalbfleisch, pußt alles Häutige weg, und schneidet es mit 14 Deka ($\frac{1}{4}$ Pf.) Mark, zwei abgeriebenen in Milch geweichten und ausgedrückten Semmeln, dem Gingerührten von zwei Eiern und etwas grüner Petersilie recht fein zusammen, gibt etwas Salz, Muskatblüthe und Semmelbröseln, so viel als nöthig, daß sie zusammenhalten, hinein, macht kleine Knödeln, und läßt dieselben eine Viertelstunde in der Suppe langsam kochen.

20. Speckknödeln auf eine andere Art.

Man nimmt vier altgebäckene Semmeln, reibt die Rinde davon ab, schneidet dieselben in kleine Würfeln,