

in das obige Wasser gerührt und kochen gelassen, das Geschnittene wird mit $\frac{1}{4}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Seidel) sauern Schmetten abgerührt und in die Suppe gegeben, gut kochen gelassen und über Brodschnitten angerichtet.

Zweiter Abschnitt.

Vorspeisen oder Assietten, welche nach der Suppe an Fleisch- und Fastentagen aufgetragen werden.

52. Amuletten oder Fridatta zu backen.

Man nimmt in einen Topf zwei Löffel voll Mehl, rührt es mit drei Eiern und $\frac{1}{4}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Milch nebst etwas Salz recht fein ab; der Teig muß so dünn sein, daß er vom Löffel rinnt, sonst muß noch Milch nachgegossen werden, bestreicht die heiße Amulettenpfanne mit zerlassenem Schmalz, gießt von dem Abgesprudelten etwas darauf, schwenkt mit der rechten Hand so die Pfanne, daß sie ganz in gleicher Dicke von dem Teig bedeckt wird, hält sie über das Feuer, daß es ein wenig eine Farbe bekommt, macht es am Rande mit einem Messer los, und drehet es so um, daß es auf der andern Seite auch eine Farbe bekommt; so macht man es fort, so lange Teig da ist.

53. Kisoletten.

Man backt Amuletten, doch nur auf einer Seite, schneidet vier Finger breite viereckige Fleckerln, läßt 7 Deka (4 Loth) Butter in einem Keindel zergehen, gibt dann so viel Mundmehl hinein, daß es einem Teig ähnlich wird; man läßt das Mehl nur so viel anlaufen, bis es schäumt, gießt $\frac{1}{2}$ Liter (1 Seidel) siedende Milch darauf, rührt es beständig, bis ein trockener Teig wird, der sich von dem Keindel abschält, treibt 7 Deka (4 Loth) Butter flaumig

3*