

Eyer, richtet sie nun, ohne sie wieder an's Feuer zu setzen, über die Schnitten an, und streut etwas Muskat darüber.

Zu einer Nudeln-Suppe

macht man einen festen Nudelntaig von 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 2 andern, wälzt ihn ganz dünn aus, schneidet die Nudeln recht fein, siedet sie in guter Fleisch- oder Hühnerbrühe, und thut Muskat-Nuß oder Blüthe daran.

Von eben diesem Taig werden auch die Blättleins-Suppen gemacht, zuerst fingerbreite Nudeln, und dann überzwerche Blättlein daraus geschnitten.

Suppe von gefüllten Nudeln.

Uebriggelassenes Fleisch, Rind- oder Kalbfleisch, oder Geflügel, auch zur Noth Hammelsbraten, wird mit etwas Petersilie und einer kleinen Zwiebel fein gehackt, nach diesem in einen Mörser genommen und zu einem Taig gestoßen, dann in eine Schüssel gethan, Salz und Muskat dazu, und mit 4 Eiern angerührt. Hierauf wird von 2 Eiern und 2 Eßlöffeln voll süßem Rahm ein fester Nudelntaig gemacht, derselbe zu einem dünnen Kuchen gewälzt, der Kuchen mit dem angerührten Fleisch überstreichen, und zusammen gerollt, nicht gelegt wie Mantelschen, sondern ganz leicht aufgerollt, in eine Serviette (Handtuch) gewickelt, mit einem Bindfaden leicht umbunden, und im Salzwasser eine Stunde gesotten. Wenn es fertig ist, wird es aus der Serviette genommen, die Wurst zu Rädlein geschnitten, in die bestimmte Terraine oder Schüssel gelegt, gute Fleischbrühe, welche mit Wur-