

ter Speck dazu gethan, alles zusammen klein gehackt, ein Kreuzerweck in Wasser eingeweicht, das gehackte Fleisch mit dem zuvor fest ausgedrückten Weck in eine Schüssel gethan, Salz und Muskatnuß dazu, und mit 3 bis 4 Eiern wohl unter einander gerührt. Alsdann werden kleine Knöpflein in Fleischbrühe eingelegt. Wenn die Schnitzten zur Suppe gebäht und angerichtet sind, kommen die Knöpflein darauf, nun zieht man noch 3 Eiergelb mit Fleischbrühe ab, und thut sie an die Suppe.

#### Gebrühte Knöpflein.

Ein Schoppen (der 4te Theil einer Maas oder  $\frac{1}{2}$  Bouteille) Milch wird in einer Pfanne siedend gemacht, und so viel feines Mehl darein gerührt, bis es ein recht fester Zaig ist. Diesen schafft man so lang, bis er recht glatt ist, trocknet ihn mit einem Stücklein Butter auf, und thut ihn in eine Schüssel. Sobald der Zaig erkaltet ist, werden 6 bis 8 Eier daran geschlagen, auch Salz und Muskatblüthe nicht vergessen. Man legt hierauf die Knöpflein in gute Fleischbrühe, in welcher ziemlich Wurzeln seyn müssen. Diese Knöpflein können wie die vorhergehenden auf Suppen, und auch als Nacht-Gemüß gegeben werden.

#### Gezopfte Knöpflein.

Aus 3 bis 4 Wecken zopft man das Weiche zu ganz kleinen Brosamen. Wenn diese in einer Schüssel sind, werden anderthalb Viertel pfund (12 Loth) zerlassene Butter darüber gegossen. Nun läßt man es ein wenig erkalten, schlägt dann 6 Eier daran, rührt es recht leicht,

(3 \*)