

durcheinander, bis der Teig ganz geschmeidig ist, mache mit einem Löffel davon kleine runde Häufchen auf ein Backblech, und backe sie auf einem nicht zu stark geheizten Ofen. Soll der Teig aber in einer Tortenpfanne gebacken werden, so muß oben ein stärkeres Feuer als unten sein, damit es in die Höhe steige.

Schnellsuppe. Eine Bechertasse voll weißen Weines wird mit Zucker versüßt, vier Eidotter hineingethan und über dem Feuer so lange geschlagen, bis es beinahe kocht.

Schnittlauchbrühe oder Sauce. In einem guten Theile zergangener Butter läßt man Mehl durchschwizen, thut rein gewaschenen, fein gehackten Schnittlauch hinein, dämpft diesen damit durch, gießt Brühe oder kochendes Wasser zu, läßt es noch etwas kochen und richtet sie an. Auch kann man nach dem Zugießen der Brühe so viel geriebene Semmel zu der Brühe thun, daß es eine gute sämige Brühe wird, die aber nicht zu dick sein darf.

Schöpsenfleisch. Es ist das Fleisch des männlichen und des weiblichen Schafes, welches auch Hammelfleisch genannt wird. Das Fleisch des jungen Schafes oder Lammes heißt Lammfleisch. Die Stücke oder Theile des Schöpsenfleisches heißen:

- 1) Das Nierenstück, der Nierenbraten;
- 2) Der Stoß oder die Keule;
- 3) Die Brust und zwar,
 - a) Die Vorderbrust;
 - b) Die Mittelbrust;
 - c) Das Rückenstückchen.