

### 37. Suppe mit Lungen-Strudeln.

Man nimmt eine Kalbslunge sammt Herz, kocht es weich, schneidet den Schlund davon weg, und das übrige klein zusammen. Läßt dann ein Stück Butter warm werden, gibt klein geschnittenen grünen Petersilie und etwas Zwiebel dazu, läßt es etwas anlaufen, gibt die geschnittene Lunge hinein, etwas Salz dazu, läßt es ein wenig rösten, schlägt ein ganzes Ey, und zwei Dötter darüber, rührt es wohl durch einander, nimmt es vom Feuer weg, und läßt es auskühlen. Man macht dann einen gewöhnlichen Strudelteig, zieht in fein aus und füllt das Beischel darein, doch so, daß in der Mitte durch den ausgezogenen Teig, ein Raum von anderthalb Spannen leer bleibe, welcher 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 Finger lang durch, theilt sie mit einem Messer entzwei, und gibt sie in einer lichtbraunen Suppe zur Tafel.

### 38. Suppe mit Maurachen.

Man schneidet von einem weich gesottenen Kälbernen Beischel den Schlund, die Milz und die Haut weg; das Beischel, wie auch grüner Petersilie, eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel wird klein geschnitten; man läßt vier Loth Butter warm werden, gibt eine Handvoll Semmelbröseln hinein, und röstet sie schön gelb, dann gibt man das Geschnittene, nebst Salz, gestossener Muskatblüthe und etwas Pfeffer hinein, und läßt es ein wenig dünsten; alsdann schlägt man ein ganzes Ey und