

muß es auch so umwenden; wenn es angerichtet, so streue Zucker darauf.

## 466. Süße Semmel.

Nimm Semmel, schneide sie in der Breite wie Zucker-Strüzel, Fingers lang, backe sie in heiß geschmelzter Butter fein gelblich und knorplich. Gieß Sahne in ein Töpfgen, laß sie sieden, brenne ein wenig Mehl darein, thue Zucker, Zimmet und kleine Rosinen darzu; wenn es mit einander aufgeköchet, so lege die Semmel fein ordentlich in eine zinnerne Schüssel, giesse bemeldetes darauf, setze es auf das Kohlf Feuer, laß es nur aufkochen und gieb es. Du kannst auch an statt der Sahne Wein nehmen, und es eben so machen, nebst ein wenig Saffran.

## 467. Berg-Muß.

Nimm ein Nößel Sahne, laß sie warm werden, schlage vier Eyer darein, ein paar Löffel Mehl, und ein wenig Saltz, querle es unter einander, mache es nicht zu dicke, laß geschmelzte Butter heiß werden, giesse es darein, laß es anbrennen, (denn es muß ganz durch angebrandt seyn) du mußt es auch mit einem Löffel umrühren.

## 468. Nudeln zu kochen mit Milch.

Nimm Nudeln von Teig, wie forne beschrieben, backe sie aus Butter, laß Milch sieden in einer Pfanne, schütte sie darein, laß sie kochen bis sie dicke werden. Thue eine Stürze mit Kohlen darauf, daß es braun werde. Gieb sie alsdann mit der Pfanne.

## 469. Nudeln mit Erbs-Brühe.

Koche Erbsen, und schlage sie durch, thue Nudeln darein, laß sie kochen. Thue Muscatenblumen, Saffran