

mit ein bißchen Salz bei, macht den Teig etwas weicher wie gewöhnlich, walzt solchen unter der Hand fein ab, läßt ihn in einem Tuche etwas stehen und dreht dann den Teig unter der flachen Hand und in Form eines langen Regenwurmes dünn aus. Schließlich werden die Regenwürmer in siedender Milch mit Butter so eingekocht, daß sie schöne Raumeln bekommen.

233. Butternudeln.

Von Mundmehl, zwei Eierdottern, Butter, süßem Rahme und ein Paar Löffel voll guter Hefen wird ein so fester Teig wie Dampfnudelteig bereitet, welchen man sofort gut abschlägt und aufgehen läßt. Hierauf walzt man den Teig auf einem mit Mehl bestäubtem Brette einen Finger dick aus und schneidet schmale längliche Flecklein daraus, welche mit Butter bestrichen und zusammengerollt in die Rahne gelegt werden, dann giebt man Butter, ein wenig siedenden Rahm und etwas Zucker darauf, bringt unter und über die Rahne starke Blut und läßt die Nudeln so, bis sie Farbe bekommen, auskochen.

234. Mehlschmarren.

Acht Eier werden mit einem Maßel Milch in einem Topfe abgequirlt, und darin ein halbes Pfund Mehl mit Salz gut verrührt. Das Ganze kommt dann mit einem Stücke Butter in den Tiegel und wird zugedeckt; wenn der Schmarren dann auf einer Seite Raumeln hat, wird er aufgehoben und gewen-