

bet, und wenn er nicht mehr weich ist, stößt man ihn mit dem Schöpflein so klein zusammen als man will und hält man ihn für zu trocken, giebt man noch Butter bei und bestreut den Schmarren vor dem Serviren mit Zucker.

235. Grieschmarren.

Eine halbe Maß Gries wird in Milch dick eingekocht. Wenn er ausgekühlt, treibt man etwa ein Viertelpfund Butter ab, mischt den Gries mit sechs Eiern darunter, setzt einen flachen Tiegel mit Schmalz auf, giebt alles darein und kocht es dann wie einen andern Schmarren.

236. Semmelschmarren.

Ueber vier altgebackene und aufgeschnittene Semmeln werden acht, mit süßem Rahme und Salz abgequirkte Eier abgegossen. Wenn das Ganze etwa eine Stunde gestanden und die Semmeln gehörig eingeweicht sind, bereitet man den Schmarren auf die gewöhnliche oben angegebene Art.

237. Wasserspazzen.

Aus etwa einem halben Pfund Mehl, siedendem Wasser, Salz und vier Eiern wird ein Teig, etwas weicher als zu Dampfknudeln, bereitet, welchen man durch einen Durchschlag, dessen Löcher so groß wie Erbsen sind, in siedendes Wasser treibt. Die zur Höhe kommenden Spazzen nimmt man dann heraus, legt sie in kaltes Wasser, und nachdem solches wieder davon