

es gut ab, feihet es durch ein Sieb, gibt etwas Muskatblüthe und Salz hinein, bestreicht die Wandeln mit Butter, füllt das Abgerührte hinein, und gibt sie in Dunst wie in Nr. 15 angegeben ist. Sie müssen eine Viertelstunde kochen, damit sie fest werden, dann werden sie im Suppentopf gestürzt und eine gute Suppe darüber gegeben.

24. Semmelfanzel.

Man treibt 7 Deka (4 Loth) Butter flaumig ab, schlägt zwei Eierdotter und ein Ganzes hinein, schneidet drei abgeriebene Kaisersemeln in kleine Würfel, gießt etwas Schmeten darauf, daß sie feucht werden, gibt dann die Semeln in die abgetriebene Butter, verrührt sie leicht, bestreicht ein Reindel mit Butter, gibt das Fanzel hinein, oben und unten Glut. Wenn es gebacken ist, so gieße ein wenig kaltes Wasser darauf, schneide es dann in zierliche Stücke und gebe es in die siedende Suppe.

25. Ausgebakene Semmeln.

Von acht Milchlaberln wird die Rinde abgerieben, ein Deckerl oben abgeschnitten und gut ausgehöhlt. Die Milchlaberln werden sammt dem Deckerl lichtbraun aus dem Schmalz gebacken, eine abgedünstete Gansleber, drei hart gefottene Eier und die Schmollen von vier Milchlaberln. Diese wird in Butter gelblich geröstet, wird in kleine Würfeln geschnitten, gut gemengt und in die ausgebackenen Semmeln gefüllt, die Deckerln darauf und die siedende Suppe darüber angerichtet. Man kann statt der Leber Krebschweifeln, Spargel oder grüne Erbsen nehmen.

26. Gebakene Erbsen.

Man läßt $\frac{1}{4}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Milch kochen; wenn sie siedet, so rührt man so viel Mehl darein, daß es ein fester Teig wird. Das Mehl muß auf dem Feuer gut verrührt werden; nun deckt man den Teig mit einem mit Butter bestrichenen Papier zu, damit er keine Haut bekommt, und läßt ihn auskühlen; schlägt ein ganzes Ei und fünf Dotter, jedes muß gut verrührt werden, nach und