

# Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

## Brei- oder Musarten.

### 1. Kindsbrei, Weisknus.

Man rührt eine Portion vom feinsten Mehl mit Milch glatt an, setzt es über schwaches Feuer, rührt darin, bis es kocht, und läßt es auf Kohlen noch  $\frac{1}{2}$  Stunde einkochen.

### 2. Eierbrei.

Man kocht einen Kindsbrei wie oben, rührt auf etwa 250 Gramm Mehl 45—60 Gramm frische Butter und 3—4 gut gequirlte und mit Milch etwas verdünnte Eier hinein und läßt den Brei noch einen Augenblick damit kochen.

### 3. Rahmbrei, Nidelmus. (Schweizerspeise.)

Man läßt auf je 1 Person  $\frac{1}{2}$  Liter säuerlichen Rahm siedend werden, rührt auf je  $\frac{1}{2}$  Liter  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Mehl mit etwas Milch an, giebt es in den Rahm und läßt dies unter beständigem Rühren so lange kochen, bis Schmalz ausfiedet. Nun läßt man es noch eine Viertelstunde auf starker Glut stehen, vermischt es mit etwas Salz und giebt es recht heiß zu Tische.

### 4. Fenz. (Alpenspeise.)

Man läßt 375 Gramm Butter fieden, bis es schäumt, giebt 4 starke Eßlöffel voll Mehl hinein und röstet dies darin hellgelb. Dann gießt man lauwarme, helle Molken dazu, salzt es und läßt es unter beständigem Um-