

Schmarren und ähnliche Speisen.

1. Mehlschmarren, Eierhaber.

Man rührt ungefähr 250 Gramm Mehl mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Rahm, 5 Eiern, etwas Salz und Zucker zu einem glatten Teige an, läßt in einer weiten, flachen Eisenpfanne (Flädleinspfanne) 125 Gramm Butter oder Rindschmalz heiß werden, gießt den Teig hinein, läßt ihn unter öfterem Umrühren gelb backen und zerstückt ihn, so oft er wieder Kruste hat, in kleine Stücke, die man mit der braunen Seite nach oben kehrt. Wenn der Schmarren durch und durch gelb gebacken ist, wird er auf eine Schüssel gehäuft, reichlich mit Zucker bestreut und sogleich zu Tisch gegeben.

2. Semmelschmarren.

4 ganze Eier und 4 Dotter werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Rahm, einer Prise Salz und etwas Zucker abgequirlt und über in dünne Scheiben geschnittene Semmel oder Milchbrote gegossen. Wenn diese weich sind, giebt man sie in 125 Gramm heißgemachte Butter oder Rindschmalz und behandelt sie wie den Mehlschmarren, indem man kurz vor dem Anrichten noch einige Eßlöffel voll gut gereinigte Rosinen (Corinthen) dazu giebt.

3. Grießschmarren.

Man rührt etwa 500 Gramm Grieß mit 1— $1\frac{1}{4}$ Liter heißer Milch an, giebt 3 ganze Eier und 3 Dotter, etwas Salz und Zucker daran und läßt das Grieß einige