

ſel Bierhefen und das übrige laue Milch darein, ſchafft dieſen Zaig zuſammen glatt, und läßt ihn bey gelinder Wärme gehen. Dann werden einer Baumnuß große Küchlein daraus gebrochen, ein wenig breit gedruckt, und auf ein mit Mehl beſäetes Brett gelegt. Wenn ſie wieder gegangen ſind, thut man einen halben Schoppen ſüßen Rahm nebst einem Stücklein Butter in eine Kaſtrol oder ein Potageblech, ſetzt, wenn es ſiedet, die Nudeln darein, ſtreut oben Zucker darüber, gibt ihnen unten und oben Kohlen, und läßt ſie ſchnell aufziehen. In einer halben Viertelſtunde ſind ſie fertig. Es wird nun ein Schoppen oder auch etwas mehr Milch ſiedend gemacht, mit 3 Eyer gelb abgezogen, etwas Zucker daran gethan, und dieſelbe beſonders zu den Nudeln aufgeſtellt.

Dukaten = Nudeln.

Zu einem Tiſch von 8 Perſonen thut man ein und ein halbes Pfund feines Mehl in eine Schüſſel, an das Innere von dem Mehl 3 Eßlöſſel voll Bierhefen und 6 Eßlöſſel voll laue Milch. Wenn es bey gelinder Wärme gegangen iſt, nimmt man noch 5 Eyer gelb, etwas Salz, zum übrigen laue Milch dazu, und ſchafft den Zaig wohl; in der Dicke muß er ſeyn, daß er ſich gleich von der Schüſſel loſſchält. Sobald er wieder gegangen iſt, verfertigt man ganz kleine runde Dampf-Nudeln, und läßt ſie auf einem Brette gehen; inzwiſchen hält man eine Kaſtrol fertig, worauf ein Deckel paßt, und welche nicht die geringſte Luſt hat, thut 4 Loth Butter, 3 Loth Zucker und einen halben Schoppen ſüße Milch darein. Wenn die Milch ſiedet, und die Nudeln gegangen ſind, ſetzt man ſie in die Milch, den Deckel (nur keinen