



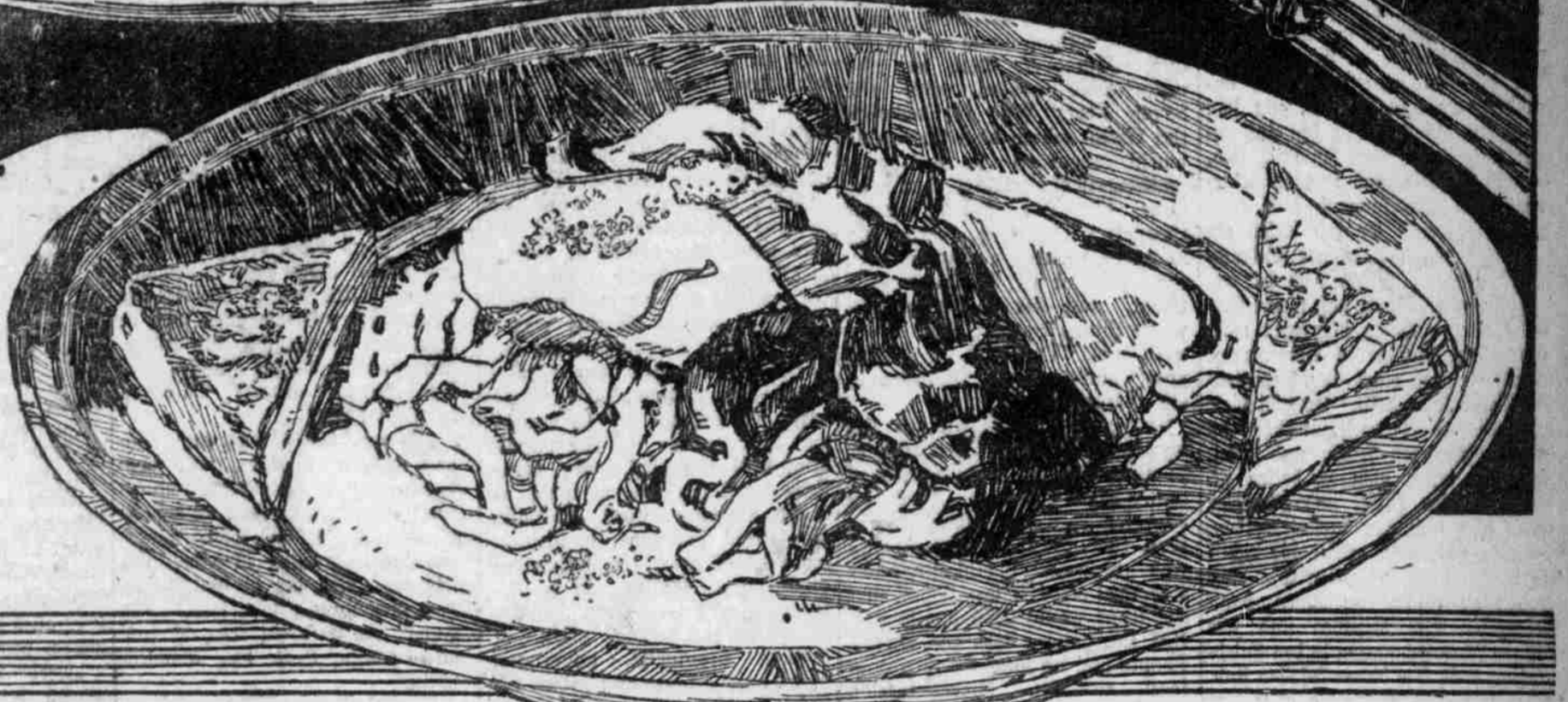
Skimmer's gebratene Eiernudeln

(Probieren Sie dieses Rezept für Frühstück)

- 1 Paket Skimmer's Nudeln
- 4 Eide Speck
- 3 Eier, hart gelotten
- 2 1/2 Teelöffel Mehl
- 1 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel Pfeffer
- 1 Tasse Milch

Schneiden Sie ein Paket Skimmer's Eiernudeln in 2 Tassen rats, kochendes Salzwasser. Man kocht 10 bis 12 Minuten lang. Man gießt es dann in einen Duschsieb, lasse das Wasser ablaufen und spüle Inhalt mit kaltem Wasser ab. Dann brate die Nudeln in 2 Schüsseln voll Speck und wenn gründlich erbrät, lege man sie auf eine Platte aus. Man serviere es mit Speck und weicher Sauce, serviere es mit Fleisch, Potatoes, Toast Brotkrumen und Petersilie.

Weiße Sauce—Man tue Butter in eine Saucepfanne, schreibe sie, bis sie verflüsselt ist, füge Mehl, Salz und Pfeffer hinzu. Rühre sie gründlich. Rühre Milch unter fortwährendem Rühren hinzu; kochte es 2 Minuten lang. Gieße Sauce über die Nudeln.



Copyright 1919 S. M. Co.

Eine delikate Frühstück-Neuheit aus

**SKINNER'S
Eier-Nudeln**

Geben Sie Ihrer Familie morgen ein ungewöhnliches Frühstück. Bereiten Sie dieses Gericht aus Skimmer's Eiernudeln, gemischt mit Speck. Jedes Familienmitglied wird es bis zum letzten Löffel voll verzehren und wird den Tisch wohlaufrüstet für die Tagesarbeit verlassen. Versuchen Sie auch einige der anderen Rezepte. Schneiden Sie alle aus und heben Sie sich die selben auf. Diese neuartigen Vorschläge werden sich für Sie eher nützlich erweisen, als Sie jetzt vielleicht glauben.

Seien Sie aber sicher, daß Sie Skimmer's Eiernudeln bekommen. Keine andere Sorte ist aus solch hochgradigen Materialien gemacht in einer solch großen, modernen und störlos reinen Fabrik.

141 erprobte Skinner's Rezepte 4c

Senden Sie uns 4c für Briefporto und Versandkosten und wir werden uns freuen, Ihnen 141 erprobte Rezepte zuzusenden, die Ihnen zeigen, wie man die verschiedensten neuen und gefunden Gerichte zubereiten kann aus Skimmer's Eiernudeln, Skimmer's Macaroni und Skimmer's Spaghetti.

SKINNER MANUFACTURING CO.

OMAHA, U. S. A.

Die größten Macaronifabrikanten der Welt



Eiernudeln-Potatoes, Kartoffeln. Schneiden Sie 1 1/2 Tasse Skimmer's Eiernudeln, ebenfalls ein Glas gekochtes Weiz oder Kartoffeln. Braten sie in einem mit Butter bestrichenen Backblech bis die Nudeln aus und aromatisieren sie, in einem in dieser Backform das Fleisch, verteilen Sie eine Schüssel in dünne Scheiben und servieren Sie eine volle Tasse in einem Schalen. Rühre Sie dann neuem Salz, Pfeffer und geriebenen Käse bei, geben Sie eine Tasse kaltes Wasser und decken Sie die Schüssel mit dem Blech ab. Servieren Sie es mit einigen Kartoffeln 2 Schüsseln geriebenen Käse, dann kochen Sie es in kaltem Wasser eine halbe Stunde lang. Servieren Sie es.



Gebutterte Eiernudeln. Man bereite 2 Tassen Skimmer's Eiernudeln an und brate sie in einer heißen Schüssel aus. Schmelze 4 Schüsseln Butter und gebe eine Tasse weiße Weizenmehl hinzu. Rühre bis die Butter ausgekocht und die Nudeln befeuchtet sind. Serviere dieses für die Nudeln, die etwas angebackene Butter darüber, jedoch die Butter am besten mit Butter. Serviere ohne Salz, oder mit einer beliebigen Sauce in einer Schüssel servieren.



Nudeln und Bismark. Man bereite 1 1/2 Tasse Skimmer's Eiernudeln. Rühre 1/2 Tasse Bismark, 1/2 Tasse Mehl, 1/2 Tasse Salz in einer kleinen Schüssel. Rühre in einem kleinen Topf 2 Tassen Milch und genügend Salz und Pfeffer hinzu; kochte dies 5 Minuten, schreibe die Nudeln hinein. Serviere eine Tasse Nudeln in einer Schüssel und eine Tasse Sauce und Bismark darüber, dann eine Tasse Nudeln usw., bis alles aufgebraucht ist. Servieren mit Petersilien Brotkrumen und kalte Wasser im Ofen.



Gebrochene Eiernudeln. Man schlage zwei Eier und gieße 3 oder 4 Schüsseln Milch hinzu. Schreibe dies über ein halbes Paket gekochter Skimmer's Eiernudeln, serviere es und brate in kaltem Fett, bestreue mit Pfeffer und serviere mit einer beliebigen Sauce.

Warnung—Die Packungen von Skimmer's Eiernudeln sind so konstruiert, daß, wenn Sie ein Skimmer's Rezept mit einer anderen Sorte Nudeln verwenden, die Packung nicht zu sein werden.



Schnitten mit Fleisch. Man bereite 1/2 großes Paket Skimmer's Eiernudeln an. Jede Schüssel 10 Minuten, serviere diese Nudeln mit 1 Schüssel voll Sauce und Butter, einem gekochten Ei, 1/2 Schüssel Salz und 1 Tasse Milch, 1/2 Tasse gekochter Nudeln, 1/2 Tasse Pfeffer und ein bisschen Salz; schreibe es in eine gebutterte Schüssel und bade es in einem Ofen von mittlerer Hitze eine halbe Stunde lang. Serviere heiß mit Milch oder Sahne. Serviere eine mit kaltem oder aromatisiertem Fleisch kann optional der Nudeln oder Käse verwendet werden.



Nudeln mit Speck-Pudding. Man kochte 1 Tasse Skimmer's Eiernudeln 10 Minuten lang in Salzwasser und lasse es abtropfen. Gebe 6 grüne Kartoffeln, dann servieren Sie in eine Pfanne und 3 Schüsseln Butter, 1/2 Tasse Zucker, 1/2 Tasse Mehl und 1/2 Tasse Salz. Rühre bis die Kartoffeln weich sind, serviere dann heiß und eine Tasse kaltes Wasser servieren. Serviere diese mit einer gebutterten Schüssel, bestreue mit Pfeffer und Butter. (3 Schüsseln voll), dann eine Tasse Milch, dann Nudeln usw., die letzte Tasse Nudeln. Serviere zusammen 3 Eier, 1/2 Tasse Zucker, 1/2 Tasse Karamell, 1/2 Tasse Salz und 1 Teelöffel Salz und gieße diese Mischung über die Nudeln. Serviere in möglicher Hitze ungefähr 45 Minuten.



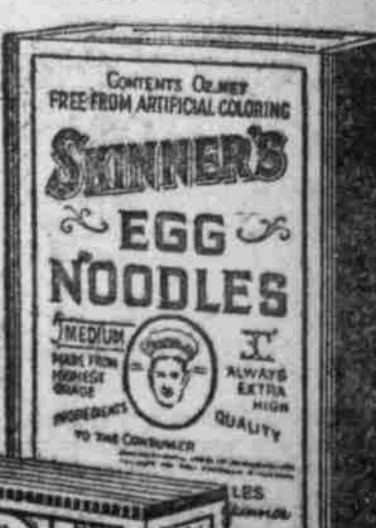
Nudeln mit Soßsauce und Kraut. In einem Topf Skimmer's Soßsauce, serviere oder serviere eine Tasse Mehl, Skimmer's Eiernudeln hinzu, bestreue mit Pfeffer und in Salzwasser gekochte Nudeln und gut angebacken sind. Serviere alles Brot in 2 Schüsseln große Stücke, bestreue im Ofen, schreibe die Nudeln und Sauce darüber und serviere als „Lunch-Dish“.



Eiernudeln Quark. Man bereite ein mittelgroßes Paket Skimmer's Eiernudeln an, 10 Minuten kochen. Gebe geriebene Käse, 3 gekochte Eier, 1/2 Tasse Salz, 1/2 Tasse Zucker und 1/2 Teelöffel Salz hinzu. Rühre und schreibe in eine feuerfeste Schüssel und bade bei mittlerer Hitze eine halbe Stunde lang. Bis der Quark heiß ist, dann serviere.



Eiernudeln Cheddar. Serviere 1 Tasse Skimmer's Eiernudeln an. Schreibe 1 mittelgroße Schüssel Fett und 1 mittelgroße Schüssel Butter oder Schmalz bis schmelze, gebe etwas feingehackte Petersilie oder Pfeffer hinzu, rühre gut mit Salz und Pfeffer und lege die Nudeln dazu, serviere man mit einem Butter befeuchtet hat. Serviere alles gut untereinander und schreibe es in eine feine Schüssel und serviere mit Pfeffer.



Trade Mark Reg. U. S. Pat. Off.