

sie. Kehre sie um, sobald die untere Seite goldbraun wird. Während des Backens darf sie keine Zugluft berühren.

Eigelb und Eiweiß sollen immer besonders geschlagen werden, um einen leichten Teig zu erzielen nach der auf Seite 52 angegebenen Methode. Dies gilt für alle Rezepte ohne Ausnahme.

Kartoffeleierkuchen.

Reibe 6 große, rohe Kartoffeln und eine Zwiebel auf dem Reibeisen, füge 3 gequirlte Eier hinzu, einen Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel Mehl um die Mischung zu binden und etwas Salz. Behandle den Teig wie Pfannkuchen bis das Gebäck braun und knusperig ist. Serviere mit Apfelmus.

Eier auf Zwieback.

Röste Brotschnitten goldbraun in einem mäßig warmen Ofen; während sie noch heiß sind, tauche sie für einige Sekunden in kochendes Wasser; nimm sie schnell heraus und lege sie auf eine flache Schüssel. Auf jede Scheibe lege ein verlorenes Ei und garniere mit Kresse oder Petersilie. Serviere heiß.

Verlorene Eier mit Pilzen.

Zu einer Büchse Pilze nimm $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, eine Prise Pfeffer und einige Tropfen Zitronensaft. Koche sie 10 Minuten, nimm die Pilze heraus und verdicke die Sauce mit etwas Mehl. Gib sie in eine Schüssel, lege zehn „verlorene Eier“ ringsum, die Pilze in die Mitte und serviere heiß mit Toasts.

Gemüseomelette.

Wiege fein eine Zwiebel, 2 zarte Salatköpfe oder Petersilie, eine Schote grünen Pfeffer mit etwas Salz. Vermische es mit 4 gequirlten Eiern und 3 Eßlöffeln Sahne und koche das Ganze 30 Minuten lang in einem Doppeltopf. Serviere in demselben Topf.

Eiercrèmen.

Diese sollten immer in einem Doppelkocher gekocht werden. Wenn sie in einem emaillierten Gefäß gemacht werden, soll dieses in einen Dampfkocher gestellt und darin gekocht werden. Der Geschmack und die Verdaulichkeit werden dadurch erhöht. Eiercrèmen dürfen nie mit Muskatnuß gewürzt werden; diese Verbindung kann leicht Cholérine verursachen.