

gewaschene, abgelöste und nudeligt geschnittene Sardellen darüber gestreut, drei bis vier Eßlöffel voll in Butter geschwitzte feine Kräuter und eine reichliche Viertelkanne saurer Rahm darüber gegossen, Salz, weißer Pfeffer und Muscatnuß dazu gefügt, aufkochen lassen, dann mit Citronsaft geschärft und zierlich angerichtet.

Eier mit Morgenröthe. Oeufs à l'aurore.

Zwölf harte Eier werden der Länge nach durchschnitten, die Dotter herausgenommen und mit vier Loth Butter und drei rohen Eierdottern gestoßen, auch Salz, weißer Pfeffer und Muscatnuß dazu gefügt; die Eierweiße werden in der Quere fein blättrigt geschnitten, in ein dick eingekochtes Kraft- oder Fastenbeschamel gethan und auf dem Feuer heiß geschwenkt ohne es kochen zu lassen und dabei nöthig gesalzen; dann auf die Schüssel hoch angerichtet, (das Ragu muß dicke und anhaltend seyn) die Eierdotter auf ein umgekehrtes Sieb genommen und mit dem Rührlöffel durch- und darauf umher gestrichen, die Schüssel am innern Rand mit runden Semmelschnitten, welche in zerschlagenem Ei umgewendet werden, eingefast, und zuletzt im Ofen oder in der Röhre heiß werden und eine schöne Morgenröthfarbe nehmen lassen.

Harte Eier mit Beschamel. Oeufs à la Béchamel.

Fünfzehn harte Eier werden in runde Scheiben geschnitten; Kraft- oder Fastenbeschamel kochend heiß gemacht, die Eier darein gethan, Muscatnuß, nöthiges Salz und Eiesgroß frische Butter dazu gefügt und behutsam, ohne die Eier zu zerreißen, über dem Feuer geschwungen, dann in ein Silberkasserol, oder eine Kruste, oder auch auf eine Schüssel angerichtet und gebäckne Semmelkrusten darum gesetzt.

Harte Eier mit Zwiebeln. Oeufs à la tripe.

Sechs weiße Zwiebeln werden rein geschält und in Ringel geschnitten; dann vier Loth Butter zerlassen, die Zwiebeln dazu gethan und auf sanftem Feuer weiß geschwitz bis daß sie zusammen geschwunden sind; hernach ein Eßlöffel voll Mehl darein gestreut, mit Rahm oder Milch angerührt, kochen und einkochen lassen, und Salz, weißer Pfeffer und Muscatnuß dazu gefügt; vor dem Anrichten werden zwölf harte Eier in Scheiben geschnitten, dazu gethan und auf dem Feuer behutsam geschwenkt, nach Belieben kann auch ein wenig fein gehackte und ausgewaschene Petersilie dazu gefügt werden, dann wie vorgehend angerichtet.

Harte Eier mit Robertsose. Oeufs à la sauce Robert.

Sechs weiße Zwiebeln werden geschält und in Ringel geschnitten, dann vier Loth Butter zerlassen, die Zwiebeln darein gethan