

Oeufs à l'aurore.**Eier mit weisser Sosse.**

Harte Eier in Scheiben geschnitten, mit Bechamelsosse vermischt, auf einer Schüssel angerichtet, mit einem Kranz von durchgestrichenen Eigelben umgeben und im Ofen langsam gewärmt.

— **en belle-vue.**— **in Fleischsulz.**

(Kalt.) Harte Eier mit Tafelbouillon, welche mit fein gehacktem Esdragon vermischt ist, glasirt und mit Aspic in Becherformen eingesetzt.

— **au beurre noir.**— **mit brauner Butter.**

Setzeier in der Pfanne gar gemacht, ausgestochen und angerichtet. Etwas Butter lässt man braun werden, giesst guten Esdragonessig hinein, lässt es einkochen und giesst die Butter über die Eier.

— **à la brandenbourg.**— **auf brandenburger Art.**

Butterteigkrustaden mit Rühreier, denen Käse beigemischt ist, gefüllt, ein poschirtes Ei obenauf gelegt, mit Glace bestrichen und mit gehackter Petersilie bestreut.

— **à la brésilienne.**— **auf brasilianische Art.**

Man bereitet etwas Risoto mit Tomatenpüree und würflich geschnittenem, angebratenen Schinken vermischt. Dann macht man ovale Krustaden, backt sie aus, entfernt die innere Krume und füllt sie mit gehackten Zwiebeln und Tomaten, beides zusammen in Butter geschwitz und mit Salz und Cayennepfeffer gewürzt. Man macht von dem Reis einen Sockel, stellt die Krustaden darauf, legt auf jede ein verlorenes Ei und giebt Tomaten-Sosse nebenbei.

— **brouillés.****Rühreier.**

Eier mit Salz, Pfeffer, Butter und etwas Sahne vermischt, gut durchgeschlagen und mit dem Schneebesen in einer Kasserolle gerührt, bis sie flockig sind.

— **brouillés aux anchois.**— **mit Sardellen.**

Die Eier werden fertig gemacht und zuletzt mit in viereckige Stücke geschnittenen Sardellen vermischt.

— **brouillés à la Balzac.**— **nach Balzac.**

Wenn die Eier fertig sind, vermischt man sie mit Zunge und Trüffeln, in Streifen geschnitten, und legt ringsherum Brodkrusten mit Zwiebelpüree gefüllt.

— **brouillés à la bordelaise.**— **nach bordeauxer Art.**

Rühreier mit gerösteten Brodwürfeln und Steinpilzen vermischt. Die Steinpilze werden vorher mit gehackten Zwiebeln in Oel gar gemacht

— **brouillés aux crevettes.**— **mit Krabben.**

Wenn die Eier ziemlich fertig sind, streut man ausgebrochene Krabbenchwänze dazwischen.