

XIV.

Eierspeisen.

Das Ei ist eine der weisesten Einrichtungen der Schöpfung — besonders für den Junggesellen. Er hat da eine köstliche schnell bereitete Nahrung ungefälscht in der von Mutter Natur mitgegebenen Originalverpackung vor sich und braucht lediglich beim Einkaufen darauf zu achten, daß er womöglich frische Eier bekommt, weil er beim Genießen von Kalkeiern hin und wieder mißbilligend „Ei! Ei!“ sagen würde.

Weiche Eier.

Behutsam in leicht kochendes Wasser gelegt und darin 2 Minuten gekocht, präsentiert sich das Ei als weiches.

Halbweiche Eier

Kocht man 4 Minuten lang, kernweiche 7, harte 8, Kiebitzeier 6—7 Minuten lang.

Hartgekochte Eier

lege man aus dem kochenden ein paar Minuten in kaltes Wasser; sie schälen sich dann leichter. Zu harten Eiern reicht man frische Tafel- oder Sardellen-Butter.
