

Dann nimmt man sie behutsam mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine Schüssel, kocht in der Sauce 1 feingeriebenes Milchbrot auf, zieht sie dann mit 1—2 gequirkten ganzen Eiern ab und füllt sie heiß über die angerichteten Eier.

7. Eier auf Schinken.

Eine Lage roher oder gekochter, in dünne Scheiben geschnittener Schinken wird in einer mit Butter bestrichenen Kachel auf schwachem Feuer von beiden Seiten gebraten, mit 4—5 Eßlöffeln voll brauner Sauce, die mit 1 Eßlöffel voll Wein vermischt ist, begossen, 6—8 Eier dazu geschlagen, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und über schwachem Feuer langsam gekocht, bis die Eier anfangen sich zusammen zu ziehen. Sie müssen dann sogleich zu Tische gegeben werden.

Eierkuchen, Pfannkuchen, Omeletten, Plinzen.

1. Gewöhnlicher Pfannkuchen.

Man rührt 60 Gramm Mehl mit etwas Salz, $\frac{1}{8}$ Liter Milch oder Rahm und 4 Eiern zu einem Teige an, giebt noch so viel Milch dazu, daß man einen flüssigen Teig erhält, gießt denselben in eine flache Pfanne, in welcher Butter oder Rindschmalz heiß gemacht wurde, backt sie auf beiden Seiten schön gelb, rollt sie zusammen und giebt sie recht heiß zu Tisch.