

327. Deutsche Eier.

Nachdem man die Eier hart gesotten, abgeschält und in frisches Wasser gelegt hat, nehme man einen guten Theil Sauerampfer und etwas Kerbel, wasche dieses sauber, hacke es klein zusammen, gebe in eine Kasserolle ein Stück frische Butter und lasse die Kräuter auf der Glut darin anlau- fen; dann thue man eine Zwiebel und etwas Mehl dazu, gieße gute Erbsenbrühe daran und lasse es so kochen. In- dessen lege man die Eier in warmes Wasser und schneide sie, wenn sie etwas warm sind, in der Mitte durch; nun thue man etwas Salz und Pfeffer in die Sauce, rühre etliche Eierdotter nebst etwas Muskatnuß darunter, gieße sie auf eine Schüssel, lege die Eier geordnet darein und tische sie auf.

328. Gerührte Eier.

Schlage Eier, so viel du willst, in ein Geschirr, salze und pfeffere sie, gib kleingeschnittene Petersilien darunter und rühre es wohl ab; dann thue Butter in eine Kasserolle, laß sie heiß werden, gieße die Eier darein und rühre sie damit herum, doch nicht zu stark, auch darf es nicht zu lange auf dem Feuer stehen, damit sie nicht zu hart werden; sodann gib es auf eine Schüssel. Nun setze die Kasserolle nochmals auf's Feuer und laß das darin Zurückgebliebene etwas braun anbrennen; nimm solches mit einem scharfen Schäufelchen heraus und belege damit oben die Eier. Man kann zwi- schen dieses Gericht geriebenen Parmesankäse und rein ge- waschene und ausgegrätete Sardellen geben.

329. Fischeier.

Nimm einen Hering, wasche, häute und gräte ihn sau- ber aus, zerschneide ihn nebst Karpfenmilch (Milchner) in