

eine Schüssel, streut eine Hand voll fein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie darüber, hackt, wenn man es liebt, eine Zwiebel ganz fein, dämpft sie in ein wenig Butter, und thut sie auch dazu. Hierauf nimmt man 6 bis 7 Eyer, verrührt solche mit einem Trinkglase voll süßer Milch, thut etwas Salz dazu, rührt den geschnittenen Weck damit an, macht in einer eisernen Kachel oder Pfanne ein Viertelpfund Schmalz heiß, füllt die Masse darein, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt es langsam aufziehen. Die unteren Kohlen dürfen nur nebenherum seyn, weil der Eyerkuchen in der Mitte gern schwarz wird. In einer Viertelstunde ist er fertig.

Picklinge mit Eiern.

Man schält sie, schneidet den Kopf weg, und die Picklinge von einander, macht in der Eyerkuchen = Pfanne Schmalz heiß, oder zerläßt den Butter nur, und legt die zerschnittenen Picklinge darein. Wenn sie auf dieser Seite fertig und umgekehrt sind, schlägt man zu jedem Stücklein ein Ey, daß sich's wie ein Eyerkuchen aneinander hängt. Sobald die Eyer fertig sind, ist auch der Pickling fertig, und man richtet nun die Picklinge entweder besonders auf eine Platte an, oder legt sie auf den Spinat, wo sie am besten schmecken. Auf eine Person wird ein halber Pickling nebst dem Ey gerechnet.

Bratwürste mit Eiern.

Zwey oder drey Bratwürste bratet man auf dem Rost, schneidet sie, wenn sie fertig sind, zu Rädlein, macht in der Eyerkuchen = Pfanne

(21 *)