

Schmalz heiß, schlägt so viel Eyer darein, als es Personen sind, legt die zerschnittenen Würste zwischen die Eyer, und salzt das Weiße der Eyer. Ueberhaupt ist bey allen gebackenen Eyern die Bemerkung zu machen, daß kein Salz auf das Gelbe kommen darf, weil es sonst gleich hart wird. Dann werden die Eyer und Würste entweder besonders auf eine kleine Platte angerichtet, oder auf Spinat, Schnittkohl, Blattkohl oder auf ein Brennessel-Gemüß gelegt.

#### Gerührte Eyer.

Zu einem kleinen Teller verrührt man 6 bis 8 Eyer mit einem Trinkglas voll süßem Rahm, nimmt Schnittlauch, Muskat und Salz dazu, zerläßt 4 Loth Butter, thut die verrührten Eyer darein, und läßt sie unter beständigem Rühren so lang über dem Feuer, bis sie anfangen hart zu werden. Alsdann richtet man sie gleich an, und bringt sie zu Tisch. Man kann auch etwas klein geschnittenen magern Schinken oder von einem Nierenbraten, in der Fasten aber 4 Loth gewaschene und klein geschnittene Sardellen dazu nehmen.

#### Gebackene Eyerschnitten.

Wenn zu den vorgedachten gerührten Eyern nur halb so viel Rahm genommen wird, und nichts von Fleisch dabey seyn darf, so thut man die gerührten Eyer, wenn sie bis zum Anrichten fertig sind, in eine Schüssel, vermengt sie mit einem geriebenen Milchbrode oder einer Hand voll Mutschel-Mehl, rührt es mit einem ganzen Ey an, nimmt die Masse auf ein mit Mutschel-Mehl bestreutes Brett, drückt sie in die