

#### 441. Sardellenbutterbrote mit Rheinlachs.

Geröstete Weißbrotscheiben werden reichlich mit Sardellenbutter bestrichen, und die bestrichne Fläche wird mit feinen Scheibchen von rohem geräucherten Rheinlachs belegt.

### Fünfter Abschnitt.

## Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

### A. Eierspeisen.

#### 442. Spiegelei oder Ochsenaugen.

Ein Dalkenblech streicht man reichlich mit Butter oder Fett aus, schlägt vorsichtig in jede Vertiefung ein frisches Ei, salzt sie ein wenig und lässt sie nun langsam auf dem Feuer fest werden, der Dotter muss jedoch weich bleiben. Beim Aufschlagen der Eier muss man darauf achten, dass sie nicht zerlaufen. Die fertigen Spiegeleier nimmt man nun mit einer Gabel ab und gibt sie als Auflage zu Spinat, sauren Linsen, geröstetem Hirn, Beefsteaks, gebratenem Schinken, Rostbraten, saurem Beuschel, farciertem Schnitzel &c.

#### 443. Gefüllte Eier mit kalter Senfsauce.

8 Eier werden hart gekocht, geschält, in der Mitte durchschnitten, die Dotter werden herausgenommen, auf einen Teller gethan, das Weiße wird gewaschen und auf ein Tuch gelegt, 3 gereinigte, von den Gräten befreite Sardellen werden klein würfelig geschnitten, mit Abfällen von frisch gebratenem oder gekochtem Lachs, ebenfalls klein würfelig geschnitten, untermengt und auf einen Teller gethan. Die Dotter passiert man durch ein Sieb, verrührt sie mit 2 Eßlöffeln Senf, ebensoviel feinem Öl, etwas Estragoneßig und dem nöthigen Salz und säuert sie mit etwas Citronensaft. Einige Eßlöffel von dieser Sauce verrührt man mit den Sardellen, füllt damit die Eierhälften und bestreut sie mit