

## E.

Lieraufschlag, siehe Aufschlag.

Lier aufzubewahren, siehe Aufbewahrung der Eier.

Lier auf Butter. Man stellt zu sechs bis acht Eiern vier Loth Butter, in einem flachen Tiegel über Feuer und schlägt, wenn die Butter schäumend in die Höhe steigt, die Eier hinein, bestreut sie mit Salz und läßt sie über gelindem Feuer gelbbraun werden.

Lier, gerührte (Rührei). Die nöthige Anzahl Eier werden in einen Topf geschlagen mit Salz recht stark gequirlt; dann setzt man einen Tiegel mit einem Stücke Butter über Feuer und gießt, sobald die Butter steigt, unter beständigem Rühren die gequirlten Eier hinein. Wenn diese anfangen zu gerinnen, wird der Tiegel vom Feuer gehoben und die Eier bis zum Gutwerden gerührt. Sie müssen gleich aufgetragen und verspeißt werden, weil sie sonst zu trocken werden.

Lier, gerührte, mit Sardellen. Drei bis vier Sardellen werden gut rein gewaschen, von den Gräten befreit, und klein gewiegt; dann quirlt man sechs bis acht Eier zu denselben, setzt einen Tiegel mit einem Stücke gut ausgewaschener Butter über Feuer und rührt das Zusammengequirlte darinnen gut ab. Dieses muß aber rasch verrichtet werden, weil sonst das Rührei zu fest wird.

Liergrütze mit Milch. Die Eiergrütze wird mit weichem Wasser angerührt, dann in kochende