

## Eierspeisen.

---

### Weiche Eier.

Die Eier werden vorsichtig abgewischt und abgewaschen (auch mit Essig), dann mit einem Löffel oder einem Reß langsam in das kochende Wasser hinein gleiten gelassen, worin sie fünf Minuten lang bleiben, worauf sie herausgenommen werden; man koche nie mehr als vier Eier gleichzeitig.

### Harte Eier.

Man kocht die Eier höchstens 10 Minuten lang, sonst bekommen sie einen bläulichen Rand; man legt sie aus dem kochenden Wasser in kaltes und schält sie dann mit einem kleinen Messer ab.

### Ribitz-Eier.

Dieselben werden nur hart gekocht aufgetragen. Man legt sie, wegen ihrer dünnen Schale, vorsichtig ins Wasser und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde lang kochen. — Um zu erkennen, ob sie frisch sind, schlage man an der Spitze die Schale etwas auf; ist das Eiweiß bläulich, so ist das Ei gut; zeigt es sich gelblich oder weiß, ist es schlecht.

### Rühreier mit Schwämmen.

Man schneidet ein kleines Tellerchen voll sauber gepußter Herrenpilze in Blättchen, gibt in eine Pfanne 7

Dka. Butter, läßt darin, wenn sie aufgeschäumt hat, einen gestrichenen Löffel voll gehackter Petersilie anlaufen, schüttet die geschnittenen Pilze darauf, salzt sie und läßt sie weich dünsten; ehe sie fertig sind, staubt man ein wenig Mehl dazu.

In einer zweiten Pfanne läßt man 6 Dka. Butter heiß werden; quirlt in einem Topfe 8 Eier mit 4 Löffeln Schmetten und etwas Salz recht ab, gießt das in die heiße Butter, zieht es vom Feuer, rührt langsam damit, und zwar so, daß sich in dieser Eierspeise kleine festere Theile bilden können, ohne jedoch hart zu werden. — Sobald die Eierspeise fertig ist, beeile man sich, dieselbe auf die Schüssel zu bringen, und zwar richtet man die Pilze in die Mitte der Schüssel und die Eier, welche man mit etwas Pfeffer überstreut, ringsherum an.

#### Rührei mit Bicklingen.

6—8 Bicklinge werden abgezogen, entgrätet, zerstückelt und auf einer Omeletten-Pfanne auf 6 Dka. Butter geröstet; dann werden 6—8 Eier darauf geschlagen, Salz und Pfeffer dazu gethan und das Ganze wird am Feuer leicht verrührt, bis die Eier beinahe stocken.

#### Sezeier mit Parmesankäse.

Man macht Sardellenbutter von 4 großen sauber gepuzten Sardellen und 7 Dka. Butter, mengt 9 Dka. fein geriebenen Parmesankäse und eine geriebene harte Semmel dazu, bestreicht damit fingerdick den Boden einer Porzellan-Pfanne, schlägt 6 rohe Eier darauf, salzt und pfeffert sie ein wenig und läßt sie in der Röhre so lange, bis sie gebacken, aber die Dotter noch ganz weich sind.

#### Ueberzogene Eier.

In eine Pfanne gibt man Wasser und soviel Essig, daß das Wasser säuerlich schmeckt, läßt es heiß werden,

jedoch nicht kochen, schlägt vorsichtig ein Ei hinein, nimmt dieses, wenn es weiß überzogen ist, heraus und schneidet die überhängenden Stückchen des Eiweißes ab.

### Gefüllte Eier (warm).

8 hartgekochte Eier schneidet man in Hälften und treibt die Dotter durch ein Sieb. Man treibt 7 Oka. Butter ab, verrührt damit nach und nach sehr gut, eine abgeriebene, in Milch geweichte Semmel, ein ganzes Ei, die durchgestrichenen Dotter, eine genügende Menge Salz und fein gehackten Schnittlauch, füllt damit die leeren Eiweißhälften recht hoch und bestreut diese mit geriebener Semmelrinde. Was von der Fülle übrig bleibt, vermischt man mit ein wenig Schmetten, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Porzellan-Pfanne, setzt die gefüllten Eier darauf und bäckt sie in heißer Röhre. Sobald die Dotter sich heben, sind die Eier fertig gebacken.

### Gefüllte, gebackene Eier.

Man kocht 6 Eier hart, nimmt sie aus der Schale, theilt sie der Länge nach und nimmt das Dotter hinaus. Aus den 6 gekochten und 1 rohen Dotter, einer geschälten, geweichten Semmel, die ausgedrückt werden muß, 4 Oka. Butter, einer großen, fein gehackten Sardelle, etwas Pfeffer und Salz wird eine Fülle gemacht, die, nachdem die 12 halben Eier mit rohem Ei ausgestrichen sind, eingefüllt wird, worauf je zwei Hälften wieder zusammen gefügt, in Ei und Semmelbrösel gerollt und im heißen Schmalz oder Fett schwimmend, gebacken werden.

### Columbus-Eier.

6 Eier kocht man hart, läßt sie auskühlen, befreit sie von der Schale, zerschneidet sie der Länge nach und nimmt

die Dotter heraus. Diese werden mit 2 Oka. Butter, 2 Oka. Caviar, dem Fleisch einer Sardelle und einer Schnitte klein gehackter Schinken abgetrieben, worauf man die halben Eier damit füllt. Einige dieser Hälften fügt man zu ganzen Eiern wieder zusammen, andere legt man halb auf die Schüssel und belegt sie mit Caviar. Alle Eier aber müssen in Aspic oder ohne denselben auf der Schüssel stehen.

### Eier-Croquettes. I. (Krusteln.)

Man macht aus 4 Oka. Butter, welche man heiß werden läßt, und genügend Mehl, eine dicke Einbrenne, gibt 2 Oelst. Schmetten dazu, läßt es verdicken und treibt dies mit etwas Salz ab. 12 hart gekochte Eier schneidet man in Hälften und diese wieder in Blättchen, vermengt sie mit dem noch lauen Brei, formt auf dem Nudelbrette länglich runde Stücke, wickelt sie zuerst in fein gesiebte Semmelbrösel, dann in zerklöpftes Ei und nochmals in Semmelbrösel und backt sie im Schmalze goldgelb.

### Eier-Croquettes. II. (Krusteln.)

Man macht eine gelbliche Einbrenne von 10 Oka. Butter und  $4\frac{1}{2}$  Oka. Mehl, verrührt dazu einen halben Liter süßen Schmetten, würzt dies mit etwas Pfeffer und Salz und läßt es bei stetem Rühren aufkochen, während welcher Zeit man 1—2 Löffel kräftigen Bratenensaft dazu gibt. Nachdem dies aufgehört hat zu kochen, bindet man es mit 2 Dottern, und seigt es durch. Dann kocht man ein Kalbsbries in guter Suppe und 6 harte Eier, läßt Alles erkalten, schneidet Kalbsbries und Eier in Würfel, mengt es mit der noch warmen, sehr dicken Tunke, streicht das Ganze daumendick auf eine flache Schüssel und stellt es zum nächsten Tag kalt. Kurz vor dem Gebrauch schneidet man aus der steif gewordenen Masse daumendicke Streifen, rollt

sie auf einem, mit sehr fein geriebenen Semmelbröseln bestreuten Brettchen zu kleinen Rollen, hüllt sie in zerklöpfte Eier und Semmelbrösel und bäckt sie schwimmend in gutem Backfett. Man verwendet sie heiß mit gut angemachtem Kopfsalat als Speise für sich oder als Auflage zu Gemüse.

#### Dachsenaugen mit Schneckenfülle in Muschelschalen.

Zu 6 großen Schalen wird eine Fülle von 6 Sardellen gebraucht, die sauber abgeputzt und mit 6 Oka. Butter abgetrieben, durch ein Haarsieb gedrückt und mit 2 Dottern und so viel Semmelbröseln verrührt werden, daß sie einen Teig bilden, aus dem man kleine Würstchen formen kann. Die Letzteren werden an den Rand der Schalen gelegt, in deren freie Mitte man ein ganzes Ei schlägt, das man salzt. Hierauf werden sie so lange auf einem Bleche in die heiße Röhre gestellt, bis die Eier stocken.

#### Eierkuchen.

5 Dotter, eine Tasse gute Milch, 2 Eßlöffel voll Mehl, etwas Salz und etwas Zucker quirlt man recht ab und gibt den festen Schnee von 5 Eiklar langsam verrührt dazu. In eine Pfanne gibt man gute frische Butter und bäckt den Teig auf beiden Seiten goldgelb. Er wird mit Zucker bestreut.

#### Gegossene dünne Eierkuchen (Fritatten). I.

Man bereitet aus 1 drittel Liter Mehl, 2 ganzen Eiern, ein wenig Salz und guter Milch einen recht glatt abgerührten dünneren Tropfteig, dem man, ehe man ihn bäckt, einen Eßlöffel voll heißes Schmalz zugibt. Die dabei benützte Dmelettenpfanne läßt man heiß werden, bestreicht sie mit Schmalz, gießt etwa einen Schmettenlöffel von dem Teige darauf, schwingt die Pfanne vorsichtig in die Rundung, um

daß sich der Teig gleichmäßig an der heißen Pfanne anlege und bäckt die Eierkuchen lichtgelb, nur auf der sehr heißen Platte oder wenn man schon gewandter ist, am offenen Feuer, wendet sie mit einem breiten Messer um und bäckt sie auch von der anderen Seite. Man verwendet diese Frittatten als Mehlspeise mit süßer Fülle oder als Fleischspeise mit Hackfleisch gefüllt, oder für die Suppe in Form von dick geschnittenen Rudeku.

### Gegossene Eierkuchen. II.

Wenn die Eierkuchen wie oben gebaden sind, verwendet man sie auf vielfache Art; entweder füllt man sie mit einer Topfsenfülle, rollt und bäckt sie eine viertel Stunde in leicht ausgestrichener Form.

Oder: Man macht einen dicken Rindstoch von einem Dct. Mehl und der dazu nöthigen Milch, rührt ihn am Feuer glatt ab, stellt ihn weg, rührt so lange er noch heiß ist, 2 Dotter dazu, reibt dann von einer Orange die Schale an 7 Dka. Zucker ab und gibt diesen feingestoßen nebst dem Saft der Orange dazu. Mit dieser Fülle bestreicht man alle Eierkuchen reichlich, rollt sie, legt sie neben- und übereinander in eine nur leicht mit Butter überstrichene Blechform und läßt sie 10 Minuten in der Röhre aufbacken. Dieselbe Art Fülle kann man anstatt von Orangen aus Citronen machen.

Oder: Man macht auf die eben angegebene Art eine Fülle aus Milch und Mehl, gibt aber statt einem Dct. Mehl nur die Hälfte davon, verkocht es recht glatt und rührt in die heiße dicke Fülle 4 Dotter und ziemlich viel Vanillezucker. Damit füllt man die Eierkuchen, rollt sie und läßt sie aufbacken.

Oder: Man preßt den Saft von 3 Citronen in eine Porzellanischele, gibt 21 Dka. fein gestoßenen gesiebten Zucker

dazu und verrührt es, bis es dicklich wird. (Für einen Eierkuchen genügt ein Kaffeelöffel voll.) Man streicht es rasch über den Eierkuchen und rollt ihn. Diese Art ist für den Sommer sehr zu empfehlen, da sie erfrischend ist.

Oder: Man gibt in den Teig etwas mehr Salz, viel gehackte Petersilie und Schnittlauch, gießt ihn etwas dicker auf die Pfanne, betropft ihn reich mit Schmalz, ehe man ihn umwendet, überschlägt ihn dann, wenn er gebacken ist, einmal und gibt ihn als Beigabe zu gebratenem oder gedünstetem Rindfleisch.

### Semmel-Eierkuchen.

3 große, harte Semmeln ohne Rinde werden fein gerieben, in einen Topf gegeben und dazu 6 Dotter, etwas Schmetten, etwas Zucker an Citronenschale abgerieben und 4 kleine Kochlöffel Mehl verrührt; dies muß mit dem Kochlöffel recht gut abgeschlagen werden, der Teig wie ein dicker Tropfteig und genügend süß sein. Zuletzt gibt man den steifen Schnee von 6 Eiklar langsam verrührt dazu, backt die Eierkuchen, bestreicht sie mit Cingefottenem und bestreut sie mit Zucker.

### Eierkuchen mit Citronensaum.

Man bäckt von 2 Delt. Mehl, 2 ganzen Eiern, etwas Salz und Milch Fritatten, bestreicht diese mit Citronencrème, rollt sie, schneidet sie in Hälften, legt sie auf eine Schüssel, betropft sie mit Citronensaft, bestreicht sie mit Eiklar, dem man etwas Crème beimischt, bestreut sie stark mit Zucker und läßt sie so auf der Schüssel backen. Die Citronencrème bereitet man wie folgt: 2 Delt. Mehl und eben so, viel Milch kocht man unter fleißigem Rühren, um einen ziemlich dicken Brei zu erhalten, gibt so lange derselbe noch heiß ist,

3 Dotter und genügend Zucker, an Citronenschale abgerieben, hinzu, verrührt dies recht glatt und verwendet es als Fülle.

### Eierkuchen mit Eingesottenem.

(Omelette aux confitures.)

Man macht von 6 Kochlöffeln Mehl und guter kalter Milch einen Rindskoch, rührt ihn am Feuer glatt ab, zieht ihn zurück und gibt, so lange er noch heiß ist, 3 Dotter dazu, rührt ihn bis zum Auskühlen, gibt nun noch 3 Dotter dazu, dann soviel fein gestoßenen Zucker daß die Masse süß schmeckt und zuletzt den steifen Schnee von 8 Eiklar. Der Schnee wird nun langsam hinein verrührt und werden von der Masse 4 Eierkuchen gebacken. Man gibt ein Stückchen Schmalz auf die Pfanne, wenn es heiß ist, den vierten Theil der Masse darauf und bäckt dies in der Röhre, ohne es umzuwenden, bestreicht es noch heiß mit eingesottenen Aprikosen oder Himbeer, überschlägt es einmal, bestreut es mit Zucker und trägt es auf.

Oder: Man legt einen gebackenen Eierkuchen auf eine mit Butter überstrichene Schüssel, belegt ihn mit Eingesottenem, legt den zweiten Eierkuchen darauf und so fort, bis 4 derselben aufeinander liegen. Nun macht man von 2 Eiklar steifen Schnee, verrührt damit 8 Oka. Zucker mit Vanillegeschmack, überstreicht die Eierkuchen damit und läßt sie in der Röhre gelb aufbacken. Oder: Man füllt sie mit frischen Erdbeeren, Himbeeren oder frischen, weichen Aprikosen.

### Französische Omelette. I.

Man macht aus 4 Eiklar einen steifen Schnee, gibt dazu einen Eßlöffel Mehl, einen halben Löffel Zucker und 4 Dotter, alles nur langsam zu dem Schnee verrührt. Auf eine Pfanne gibt man einen Kaffeelöffel heiße Butter und

die vorbereitete Masse darauf, streicht sie etwas auseinander, stellt sie für einige Minuten in die Röhre und bäckt sie, ohne sie umzuwenden, semmelfarb. Nun bestreicht man sie mit weich gemachtem Eingefottenem, überschlägt die Omelette mittelst eines Kochlöffels zur Hälfte und bestreut sie mit Zucker.

### Französische Omelette. II.

Man macht von 6 Eiklar steifen Schnee, verrührt damit gleich leicht 6 Dotter, 2 Eßlöffel heiße Butter und ein Kaffeelöffel Mehl, dann die Hälfte der Masse und bäckt sie, ohne sie zu wenden, in der Röhre gelb, läßt sie auf eine Schüssel gleiten, bestreicht sie mit Eingefottenem, bäckt den zweiten Theil der Masse ebenso und deckt diesen auf die, bereits auf der Schüssel befindliche Omelette. Nun macht man von 2 Eiklar steifen Schnee, verrührt dazu 10½ Dka. fein gestoßenen Vanillezucker, streicht ihn gleichmäßig über die Omeletten und läßt sie in der Röhre eine viertel Stunde gelb anlaufen.

Oder: Man macht einen Ueberguß von einem Löffel eingefottenen Aprikosen und einem gehäuften Löffel Zucker, welchen man mit einem halben Eiklar eine halbe Stunde stark abtreibt, dann verrührt man damit von 2 Eiklar den steifen Schnee, streicht das über die Omeletten und bäckt sie noch eine viertel Stunde in mittel heißer Röhre.

### Parmesan-Omeletten (Eierfuchen). I.

6 Dotter und etwas Salz rührt man in einem Topfe mit einem Kochlöffel gut ab und verrührt dann langsam damit den sehr festen Schnee von 6 Eiklar. Aus dieser Masse bäckt man 3 Omeletten in der Omelettenpfanne auf der Platte. Man bäckt sie langsam, nur gelb, ohne sie umzuwenden. Damit sie sich nicht anlegen, schüttelt man während

des Backens wiederholt die Pfanne. Nun legt man eine der Omeletten auf eine flache, mit Butter etwas überstrichene Porzellanschüssel, bestreut sie dick mit Parmesankäse, betropft sie mit Butter, legt die zweite Omelette darauf, wieder Parmesankäse und Butter, dann die dritte Omelette. Hierauf bäckt man sie in nicht heißer Röhre eine gute viertel Stunde.

Diese Omeletten kann man statt mit Parmesankäse mit feinem Ragout oder mit in Butter und etwas Petersilie gedünsteten Herrenpilzen füllen. In diesem Falle läßt man sie auf der Pfanne etwas mehr backen, füllt sie, überschlägt sie zur Hälfte und trägt sie gleich auf.

### Parmesan-Eierkuchen. II.

Man quirlt 2 ganze Eier mit 2 Löffeln Milch recht gut ab und gibt eine Handvoll geriebenen Parmesankäse dazu; dann läßt man auf einer Omelettenpfanne ein Stückchen Butter heiß werden, streut eine handvoll Parmesankäse gleichmäßig darauf und läßt den Käse bräunen, gießt die zerquirkten Eier darauf und läßt diese Omelette, ohne sie zu wenden, fertig backen. Man rollt sie und trägt sie heiß auf.

### Omelette soufflée mit Parmesankäse.

Man macht von 8 Eiklar einen sehr steifen Schnee, rührt dann langsam 8 Dotter und ein wenig Salz hinein und bäckt von dieser Masse 4 Stück Omeletten auf der mit heißem Schmalz gut bestrichenen Pfanne, wobei man diese öfter hin und her bewegen muß, damit die Omelette sich nicht anlegt, dann legt man diese auf eine flache, mit Butter bestrichene Porzellanschüssel, bestreut sie stark mit geriebenem Parmesankäse, betropft sie reich mit Butter, legt die zweite Omelette darauf, bestreut sie wieder mit Parmesankäse und Butter, bis die letzte Omelette als Decke darauf gelegt wird. Diese betropft man nur mit Butter, gibt die Schüssel in die Röhre und läßt die Omeletten noch etwas aufbacken.

Oder: Man bestreut die Omeletten mit recht viel Vanillezucker, betropft sie mit Butter und backt sie wie oben angegeben.

Oder: Man füllt jede Omelette mit etwas feinem Ragout und überschlägt sie.

Oder: Man bestreicht sie mit fines herbes und überschlägt sie.

### Hackfleisch-Eierkuchen, gebacken.

Man gießt Omeletten von ein drittel Liter Mehl, 2 ganzen Eiern und der nöthigen Milch, hackt ein halbes Kilo Fleischreste fein, streicht dann eine mittelgroße Blechform mit etwas Butter aus, legt eine Fritatte hinein, streicht gleichmäßig einen Löffel voll Gehacktem darauf, dann gibt man wieder Fritatte und Gehacktes, bis die Form gefüllt ist. Oben auf kommt eine Fritatte als Deckblatt. Man bäckt die Omeletten in mäßig heißer Röhre eine viertel Stunde und stürzt sie.

### Nieren-Eierkuchen.

Man quirlt in einem Topfe 8 Eier tüchtig ab, salzt sie, gibt etwas Pfeffer, einen Eßlöffel fein gehackte Petersilie, ebensoviel fein geschnittenen Schnittlauch und eine gebratene fein gehackte Kalbsniere dazu; läßt ein nußgroßes Stückchen Butter auf der Pfanne heiß werden, gießt den fünften oder sechsten Theil obiger Masse hinein, läßt dies auf der heißen Platte unten gelblich werden und macht, während der Eierkuchen bäckt, mit einem Löffelstiele Einschnitte hinein, damit auch die Oberfläche der Eiermasse fest, aber nicht hart wird. Man überschlägt den Eierkuchen sodann mit einem Messer von beiden Seiten.

Anmerkung: Statt Nieren, kann man auch gehackten Schinken, oder gedünstete gehackte Herrenpilze, oder gehackte Krebschwänzchen zc. hineinmengen.

### Eierkuchen mit Ragout.

7 Oka. Butter werden mit 4 Dottern, 4 Löffeln Mehl und einem viertel Liter Schmetten abgetrieben, dann der Schnee von 3 Eiweiß dazu gegeben. Von diesem Teige werden auf der Pfanne 5 Omeletten gebacken, lichtgelb, jedoch jede nur auf einer Seite. Sobald eine derselben gebacken ist, wird sie in eine Pfanne von der gleichen Größe gelegt und mit fein gehackten Schinken und geriebenem Parmesankäse ziemlich dick bestreut. Darauf legt man die zweite Omelette, welche man nun mit einem Ragout von klein geschnittenem Huhn und Champignons und mit etwas dicker Tunke reichlich bedeckt. Auf dieses legt man den dritten Eierkuchen, darauf wieder Schinken und Käse und so abwechselnd fort, bis man alle Blätter aufgelegt hat, der oberste Eierkuchen wird nur mit etwas Parmesankäse bestreut und das Ganze eine viertel Stunde in der Röhre gebacken.

### Eier in Krebsbutter mit Ragout.

Von 12 hartgekochten Eiern schneidet man an der Spitze ein Viertel ab, so zwar, daß man die Dotter leicht herauslösen kann. In eine kleinere Schüssel gibt man 6 Oka. Krebsbutter, 8 Oka. abgeriebene, in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmeln, ein Ei, 2 Dotter, etwas Salz und Pfeffer und die ausgelösten 12 Dotter; verrührt Alles gut unter einander, streicht es durch ein Sieb und vermengt es mit 2 Löffeln voll dickem, sauren Schmetten. Man streicht eine Form, worin die Eier neben einander genau Platz haben, dick mit Krebsbutter aus, gibt die Hälfte der durchgestrichenen Masse hinein, stellt die mit Fleisch- oder Fischragout gefüllten Eier darauf, streicht die zweite Hälfte der Masse darüber, kocht diese Eierspeise eine Stunde lang im Dunst und stürzt sie. Das Fleisch-Ragout bereitet man

wie folgt: Man macht von 6 Oka. Butter und 6 Oka. Mehl eine lichte Einbrenne, gibt Sardellenbutter (von 2 gepuzten Sardellen und 3 Oka. Butter bereitet) dazu, gießt zur Hälfte Suppe, zur Hälfte Schmetten in die Einbrenne, läßt daraus eine dicke Tunke verkochen und fügt von einer halben Citrone den Saft und einen Löffel weißen Wein dazu. Nun hackt man, nicht allzufein, ein Stück von einem Kalbsbries, von gekochtem oder gebratenem Huhn oder Kalbfleisch von Kalbskopf oder Kalbszunge (was man eben vorrätzig hat) und einige Krebschweischen, vermengt es mit der dicken Tunke, bindet dieselbe mit einem Dotter und füllt mit diesem Fleischragout die ausgehöhlten Eier. Tunke und Fleisch müssen bei diesem Ragout je zur Hälfte sein. Was etwa von dem Ragout übrig bleibt, verdünnt man mit etwas guter Suppe und trägt dasselbe zur Eierspeise auf. Das Fischragout bereitet man genau so, wie das Fleischragout, nur mit dem Unterschiede, daß man statt Fleisch, gebratene oder gekochte Fischreste verwendet, entweder von Karpfen oder Hecht, von Lachs oder Aal. Hat man kleine Herrenpilze, so kann man auch einige, nur auf Butter und Citronensaft gedünstet und dann auf kleinere Stückchen geschnitten, dazu geben.

#### Kalt gefüllte Eier.

Man schneidet 10 hart gekochte Eier in Hälften und nimmt die Dotter heraus. Auf ein Brettchen gibt man 2 große rein gepuzte Sardellen, 12 Krebschweischen, kleine Reststücke von Lachs, Karpfen oder Aal, oder übrige Stückchen von gebratenem Huhn oder Kalbfleisch, dann 2 Kaffeelöffel Kapern. Das wird mit dem Wiegmesser fein geschnitten und mit einem Eßlöffel voll dicken, sauren Schmetten, etwas Pfeffer, wenn nöthig mit Salz und soviel dicker Senfmayonnaise oder gewöhnlicher Mayonnaise vermengt, daß es eine dicke Masse bildet. Diese füllt man nun in die aus-

gehöhlten Eierhälften ein, so daß dieselben wie mit einem Dotter hoch eingefüllt sind. Man richtet die Eier auf einer Schüssel erhöht an, verziert sie mit Aspice und gibt sie als eine gute Beigabe zum Thee.

#### Gefüllte Eier in Mayonnaise.

Man kocht 6 Eier hart, schält sie, schneidet ihnen die Spitze ab, nimmt die Dotter vorsichtig heraus, ohne die äußere Form zu verlegen, treibt 7 Oka. Butter, zwei gepuzte abgetriebene Sardellen mit den Dottern ab, füllt diese Masse in das ausgehöhlte Eiweiß und verziert die Eier oben mit Caviar; macht eine dicke Mayonnaise und steckt die Eier hinein, so daß bloß ein Theil derselben, mit der Caviarspitze, heraussteht.

---