

Zwölfte Abteilung. Vom Ei

*

Maria Ludolfs

1. Eier zu kochen.

Man wäscht die Hühnereier rein ab und legt sie mit einem Löffel behutsam in kochendes Wasser. Auch kann man sie in ein Netz thun und dieses in's Wasser thun, um die Eier mit einem Male wieder herauszuziehen. Will man sie pflaumenweich haben, so läßt man sie, im Falle die Eier frisch sind, vier Minuten kochen; will man sie mit dem Löffel aus der Schale essen, drei bis vier Minuten, und sollen sie ganz hart sein, acht bis zehn Minuten. Ob sie schön
5 pflaumenweich sind, kann man daran sehen, wenn beim Herausnehmen die Schale trocken wird. Wenn die Eier gekocht sind, überspült man sie sofort mit etwas kaltem Wasser, da sich die Schale dann leichter löst. Abgetrocknet, auf einer Schüssel mit Salz oder in einem Eierkörbchen bringt man sie auf den Tisch.

Enteneier und Puteneier sind nicht so schmackhaft wie Hühnereier. Man ißt sie deshalb selten gekocht, verwendet sie aber gern zu süßen Speisen und Saucen, da sie größer sind als Hühnereier.

(165 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap465.html>