

Salz und weißes länglich geschnittenes Brot in Bereitschaft. Die Frau lehrte sie die Eier öffnen, und nun wunderten sich alle, wie das Durchsichtige des Eies so schön weiß wie Milch ausah, und ebenso wie das Gelbe fester geworden war. Alle lobten, indem sie nach Anweisung der Frau die Eier mit dem Brote austunkten, die treffliche Speise. „Da hat man,“ sagten sie, „Geschirr und Speise sogleich beisammen. Und wie schön und reinlich, wie lieblich weiß und gelb alles aussieht! Wie schnell, ohne Kunst, ohne allen Aufwand ein Ei gekocht ist. Auch für Kranke könnte man nicht leicht wohlfeilere und nahrhaftere Speisen finden.“

Die Frau schlug hierauf Eier in heißes Schmalz. Dieses war für die Köchlerinnen wieder eine neue Erscheinung. „Wie das Gelbe so schön vom Weißen umgeben ist,“ sagten sie, „wie bei den weißen und gelben Wiesenblumen, die man Ochsenaugen nennt.“ Die Eier wurden nach und nach auf grünen Spinat gelegt, der in einer großen flachen Schüssel bereit stand, und auch diese Speise wurde von allen gelobt. So machte die Frau noch andere Eierspeisen, und unterrichtete die Köchlerinnen, wie die Eier nicht nur an und für sich eine gesunde Speise seien, sondern mit noch größerem Vorteil zur besseren Bereitung anderer, und besonders der Speisen von Mehl benützt werden können.

Zuletzt wurde schöner, grüner Adersalat aufgetragen. Kuno brachte einen Teller voll Eier, die schon früher hart gefotten worden, damit sie indes wieder kalt würden. Der fröhliche Alte ließ aus