
Eyer speisen.

Weichgekochte Eyer.

Die Eyer werden in kochendes Wasser gelegt, drei Minuten lange darinnen gelassen, und dann in den gehörigen Eyerbechern gleich zur Tafel gegeben.

Eyer in Schmalz.

Man sprudelt acht Eyer mit etwas Salz gut ab, stellt in einer Pfanne vier Loth Butter, oder sehr gutes Schmalz über frische Blut, schüttet, wenn dasselbe heiß ist, die Eyer darein und läßt sie anziehen, daß sie auf der untern Seite bräunlich werden, doch müssen sie oben nicht ganz fest seyn, stürzt sie dann auf eine Schüssel, und gibt sie gleich zur Tafel. Auf diese Art können sie mit fein gehackter grüner Petersilie, mit Sardellen, Schinken, Spargel oder Erdäpfel gegeben werden. Die Sardellen werden fein gehackt, Spargel oder Schinken klein würfflig, und die Erdäpfel in Streifen geschnitten, und wenn die Eyer in die Butter gegossen werden, dazu gegeben. Es versteht sich von selbst, daß diese Ingredienzen früher gekocht werden müssen.

Gebackene Eyer.

Man macht in einer Pfanne Schmalz heiß, schlägt die Eyer darein, drückt die Blasen, welche sie machen, so viel möglich nieder, kehrt sie um, und gibt sie, wenn sie gelb werden, auf eine Schüssel, oder an Fasttagen als Beleg auf Gemüse.

Gefüllte Eyer.

Man koche acht frische Eyer in Wasser hart, lasse sie dann abkühlen und nehme die Schale herab, dann werden sie der Länge nach mitten von einander geschnitten, die Dötter herausgenommen und mit etwas grüner Petersilie recht fein gehackt. Nun verrühre man ein eygroßes Stück Butter oder Schmalz recht flaumig mit zwei Eyern, gebe die gehackten Dötter darein, salze sie und fülle sie gehäuft in die Eyweißhälften. Dann bestreiche man eine Schüssel oder Kasserolle gut mit Butter, gebe ein Paar Löffel voll Rahm darein, stelle die Eyer eines an dem andern darein, und gebe oben wieder Rahm, bestreue sie mit Semmelbröseln und backe sie schnell im Ofen, oder gebe unten und oben Glut. Dieses Gericht kann auf mehrere Arten verbessert werden, wenn man Trüffel, Schinken, Sardellen oder Champignons unter die Fülle gibt.

Gesetzte Eyer.

Man bestreiche ein sogenanntes Dalkenblech mit Butter und gibt in jede Vertiefung einen Kaffeelöffel

voll Rahm, läßt es über frischer Blut heiß werden, schlägt die erforderlichen Eyer darein, kehrt sie um, und gibt sie dann behutsam auf eine Schüssel.

Eyergebäckenes.

Man verrührt fünf Eyer mit zwei Kochlöffel voll Mehl, gießt sie gesalzen in ein kleines Säckchen, gibt dieses in kochendes Wasser und läßt sie hart werden, nimmt den Teig dann heraus, schneidet ihn in fingerlange Streifen, die man aus Schmalz bakt, auf eine Schüssel richtet und mit Zucker bestäubt.

Eyerfuchen (Omelette).

Man verrührt fünf bis sechs Eyer mit einem halben Seitel gutem Obers und ein Paar Löffel voll Mehl, setzt dann Butter in einer Pfanne über das Feuer, und gibt, wenn derselbe heiß ist, das Abgesprudelte darein, läßt es auf einer Seite braun werden, stürzt es auf eine Schüssel, läßt wieder Butter heiß werden, und gibt den Kuchen behutsam wieder in die Pfanne. Wenn er auf der andern Seite ebenfalls braun wird, gibt man ihn auf eine Schüssel und gleich zur Tafel.

Eyerflecken.

Werden auf die nämliche Art gemacht, doch wird allzeit nur ein Löffel voll Teig in die Pfanne gegeben, welchen man auseinander laufen läßt, dann umkehrt und wieder bräunt, auf eine Schüssel gibt, und mit eingesottenen Früchten belegt.

Gingerührte Eyer.

Acht bis zehn aufgeschlagene gesalzene Eyer werden in eine Kasserolle, worin man sechs Loth Butter erhitzt, gegeben, und über starker Glut fortwährend gerührt, bis sie die gehörige Feste haben, doch muß es sich noch rühren lassen, wenn man es zur Tafel gibt. Dieses Gericht kann mit Schnittlauch oder fein gehackter grüner Petersilie bestreut werden.

Eyer in brauner Butter.

Man läßt Butter in einer Pfanne recht braun werden, schlägt dann so viele Eyer, als man nöthig hat, darein, läßt sie aufkochen, gibt ein Paar Löffel Essig dazu, legt die Eyer heraus auf eine Schüssel, gießt die Butter darüber, und gibt sie gleich zur Tafel.

Eyer in Sauerampfer = Sauce.

Man macht gute Sauerampfersauce (siehe diese), läßt sie in einer Porzellan-Kasserolle oder Schüssel kochend werden, schlägt dann die Eyer eines neben dem andern darein, und läßt sie zwei bis drei Minuten damit aufkochen, doch müssen die Dötter weich bleiben.

Eyer mit Senf.

Von hart gekochten Ethern wird die Schale weggenommen, und dieselben auf die Hälfte durchgeschnitten. Dann mache man Butter heiß, gebe ein Paar Löffel voll Senf hinein, gieße ein Glas Wein dazu, lasse es mit Zucker aufkochen, und gebe sie über die auf eine Schüssel gerichteten Eyer.