

Gebraten. Ein Schlegel oder anderes Stück von gebeiztem Biber wird mit Sardellen gespickt und beim Braten mit Butter, Beize, Rahm und Limoniensaft begossen und diese Sauce mit Kapern aufgekocht. *no R*

Eierspeisen.

Eier und Schmalz.

Man sprudelt 8 Eier, salzt sie und gibt sie in 3 Loth heißes Rindschmalz in einen flachen Tiegel, hebt das am Boden Angelegte mit einer Gabel auf, bis das Ganze gekocht, aber noch ziemlich weich ist, gibt es auf einen Teller und bestreut es mit Schnittlauch oder Pfeffer, und genießt es mit Brot, oder servirt Schinken oder Salami dazu, oder gibt es auf Linsen, Kraut oder Spinat.

Gingerührtes.

Mit Schinken. Man sprudelt 6 Eier mit Salz, etwas Obers, Schnittlauch und fein geschnittenem Schinkenleische ab, gibt sie in das heiße Fett, rührt sie mit einer Gabel auf, bis das Ganze dicklich, aber noch weich ist, richtet es sogleich an und gibt Pfeffer dazu.

Mit Krebsen und Spargel. Man mischt geföttene, würfelig geschnittenen Spargel und Krebsfleisch zu den gesalzenen Eiern und gießt sie in heiße Krebsbutter.

Mit Sardellen oder Haring. 8 Eier mit 2 Löffel saurem Rahm und 1 Kaffeelöffel Mehl, Salz, Pfeffer und fein oder länglich geschnittenen Sardellen oder Haring und Schnittlauch abgesprudelt, gießt man in 4 Loth heißes Rindschmalz und läßt es ohne Aufrühren auf der untern Seite bräunlich werden. Oben noch weich stürzt man es auf die Schüssel und servirt es gleich.

Mit Champignons und Brieß. Man sprudelt die Eier mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie ab, gibt gedünstete Champignons und gekochtes würfelig geschnittenes Brieß ausgekühlt dazu, und rührt sie in dem heißen Schmalze wie die vorigen ein.

Mit Hachis. Gebratenes Kalbfleisch, nudelig geschnitten, dünstet man mit Bratensaft und saurem Rahm auf und mischt etwas geriebenen Parmesan-Käse dazu. Zugleich macht man Gingerührtes von 5 Eiern, 1 Löffel Mehl, etwas Obers, Salz und Pfeffer, bis es zusammenhält, bestreut es mit Käse, streicht das Hachis gleichmäßig darauf und stürzt es auf einen Teller.

Eierkuchen.

Von Obers. 5 Eier mit $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, Salz und 2 Löffel voll Mehl abgesprudelt, schüttet man in heißes Schmalz in die flache Pfanne. Wenn es auf einer Seite braun geworden, stürzt man es auf eine Schüssel, macht wieder Butter heiß, läßt den Kuchen auf der andern Seite braun werden, und servirt ihn gleich.

Von saurem Rahm. Man sprudelt $\frac{1}{2}$ Seidel sauren Rahm mit 3 Dottern, Salz und 1 Eßlöffel Mehl ab, mischt den Schnee der 3 Klar dazu, bäckt es in einen ausgeschmierten Model gefüllt und gibt es zu Linsenpüree u. dgl.

Mit Caviar. Man macht von obigem Teige sehr kleine fingerdicke Kuchen in Tortletten-Formen und servirt Caviar auf einem anderen Teller dazu.

Omelette (französischer Eierkuchen).

Garnirt. Zu Schnee von 6 Klar rührt man die 6 Dotter, 2 Eßlöffel voll Obers, etwas Salz, Muscatnuß, weißen Pfeffer und Petersilie. In der Pfanne läßt man 4 Loth geklärte frische Butter recht heiß werden, schüttet die Eier hinein, rüttelt die Pfanne und mischt das zuerst Stockende unter die flüssigen Eier. Wenn nichts mehr flüssig ist, gibt man noch klare Butter unter die Omelette und läßt sie unten gäh braun werden, damit das Innere noch weich und crèmeartig bleibt. Man stürzt sie schnell auf einen Teller und gibt auf die lichtbraune Oberfläche etwas Fleischessenz oder braune Suppe. Man biegt den Rand mit einem Messer etwas ein und kann sie mit Sauerampfer- oder Linsen-Püree, Spinat, Spargelerbsen oder gedünsteten Schwämmen oder fein geschnittenen Schinken oder Lachs oder mit gerösteten Kalbsnieren garniren. Letztere bereitet man wie (Seite 257) jedoch statt mit Essig mit etwas Wein.

Mit Ragout oder Sächsis. Man bäckt Omeletten, bestreicht sie mit Sächsis von Fleisch oder Krebsen (Seite 31) oder mit feinem Ragout (Seite 32) von Wildgeflügel oder von Krebsen oder von zartem weißen Fleische mit Trüffeln, rollt sie zusammen, bestreicht sie mit Glace und schneidet sie in zweifingerbreite Stücke ab.

Ochsenaugen.

Man bäckt zu Ringen geschnittene Semmeln in heißem Schmalze. Wenn sie schön gelb sind, legt man sie in eine mit Butter beschmierte Schüssel, gibt etwas guten sauren Rahm dazu und in jeden Ring ein rohes Ei. Nun

gibt man Salz und Rahm darauf, deckt die Schüssel zu, und stellt sie in das Rohr. Die Dotter müssen weich bleiben oder man bäckt die Eier wie Seite 39, oder in einer Dalken-Form und legt sie in die Ringe, nachdem diese mit Rahm aufgekocht sind.

Gestürzte Eier.

Kleine halbrunde Formen streicht man mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln, gibt in jede ein frisches Ei und etwas Salz und stellt sie auf den warmen Herd, bis das Klar fest geworden. Dann stürzt man sie sogleich auf Gemüse, Linsen, Schwämme, Hachis oder Ragout.

Verlorne Eier.

Von Semmeln schneidet man dünne Schnitten, bäckt sie in Schmalz schön gelb, legt sie in eine mit Butter beschmierte Schüssel und auf jede Semmelscheibe ein vorsichtig aufgeschlagenes Ei. Nun schüttet man etwas Obers dazu, salzt die Eier und stellt die Schüssel in das Rohr, bis die Eier weiß, aber noch weich sind.

Gesetzte Eier.

In eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel gibt man $\frac{1}{2}$ Seidel sauren Rahm, schlägt 6 Eier hinein, belegt diese mit geschnittenen Sardellen, streut Schnittlauch, Brösel und kleine Stückchen Butter darauf und stellt sie in das Rohr, bis sie halb fest sind, worauf man sie gleich servirt.

Geschnittene Eier.

In Butter läßt man Petersilie und Brösel anlaufen, dann verrührt man es mit saurem Rahm und Salz, läßt es aufdünsten, mischt zu Scheiben geschnittene hartgefottene Eier dazu und richtet es gleich an.

Oder: Krebsbutter, sauren Rahm und Sardellen läßt man heiß werden, gibt, wenn die Butter zergangen ist, hartgefottene blätterig geschnittene Eier, Petersilie, gewürfelte Krebschweischen dazu und häuft es zwischen einen gebackenen Reif von Buttermteig in eine ausgeschmierte Blechschüssel, streut Parmesan-Käse darauf und bäckt es nur ein wenig.

Gestürzte Eierspeise.

Mit Krebsbutter. Man treibt Krebsbutter mit 5 Löffel voll Fischbeschamel (Seite 27) 5 Dottern und 5 Löffel voll saurem Rahm ab, gibt die 5 Klar als Schnee und würfelig geschnittenes Krebs- und Fisch-

fleisch dazu, bäckt es in einem mit Krebsbutter ausgeschmierten Model und stürzt es.

Mit Krebsfleisch und Sardellen. Einen ausgeschmierten Model belegt man mit Krebschweischen, Sardellen und hartgekochten zu Scheiben geschnittenen Eiern. Dann macht man Fisch- oder Semmelbeschamel (Seite 27), treibt es mit Eiern ab, gibt Petersilie, etwas sauren Rahm und fein geschnittene Dotter dazu, füllt es in den Model, bäckt und stürzt es.

Mit Fisch-Ragout. Man treibt 2 Loth Butter mit 2 Eiern und 6 hartgekochten Dottern ab, gibt Petersilie, Salz und eine Handvoll mit Obers befeuchtete Brösel dazu, unterlegt es im ausgebröselten Model mit Fasten-Ragout (Seite 33) bäckt und stürzt es.

Gefüllte gebadene Eier.

Man füllt die inwendig mit Eiklar ausgestrichenen halbirten hartgekochten Eier, von denen man die Dotter herausgenommen hat, mit Ragout, deckt sie mit dem herabgeschnittenen Stücke, dreht die ganzen Eier in mit Eiklar befeuchtete Oblaten, dann Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Gefüllte Eier.

Mit Sardellen. Hartgekochte Eier schneidet man der Länge nach auseinander. Dan läßt man Petersilie, Zwiebel und Brösel in Butter anlaufen, gibt zur Hälfte davon die zerdrückten Dotter und sauren Rahm, füllt die inwendig mit Eiklar ausgestrichenen weißen Hälften der Eier zusammen, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Indessen kocht man das übrige Angelaufene mit Sardellen, saurem Rahm und Petersilienwasser auf, gibt es in die Schüssel und die Eier darauf.

Oder: Von 6 hartgekochten Eiern, nach dem Auskühlen der Länge nach getheilt, stoßt man die Dotter mit in Milch geweichter, gut ausgedrückter Semmel, mischt es passirt zu einem Abtriebe von 2 Loth Butter, 1 Ei und 1 Dotter, gibt würfelig geschnittene Sardellen, Salz und Pfeffer dazu, füllt damit die Eier gehäuft an, betröpfelt sie mit Butter und streut Brösel darüber. Den Rest mischt man mit saurem Rahm, legt auf dieses die gefüllten Eier in eine Schüssel und bäckt sie nur kurz.

Mit Ragout. 6 hartgekochte Eier schneidet man der Länge nach auseinander und nimmt die Dotter heraus, dafür füllt man festes Ragout (Seite 33) von Fisch oder von Bries, Champignons und Zunge ein. Dann treibt man Butter mit frischen Dottern ab, rührt die hartgekochten Dotter

zerdrückt, nebst saurem Rahm und Peterillie oder Schnittlauch dazu, gibt es in eine Schüssel, stellt die gefüllten Eier hinein und bäckt sie.

In Butterteig. Die hartgesottenen Dotter, mit Oers befeuchtete Semmelscholle, frische Dotter, Fischfleisch, Salz, Muscatblüthe, sauren Rahm, stößt man fein, und gibt die Hälfte auf einen Blechteller, darauf die mit Ragout zusammengefüllten Eier, welche man mit dem Nese deckt, nachdem man um den Rand einen Meis von gebacknem Butterteig gelegt hat. Man bedeckt diesen mit Papier, während man die Eierspeise bäckt.

Mit Krebsbutter und Schweifchen. Man stößt die hartgesottenen Dotter, verrührt sie mit Krebsbutter und kleingeschnittenen Schweifchen, einem Ei, in Milch geweichter Semmel, Salz und Pfeffer. Darauf legt man in eine Schüssel die mit Ragout gefüllten Eier, gibt sauren Rahm, Krebsbutter und Brösel darüber und bäckt es nur kurz.

Eier in Ragout.

Frische Eier, in Papier gedreht, bratet man in heißer Asche nur bis sie heiß sind, damit sie kernweich bleiben. Dann werden sie geschält in eine Schüssel gelegt. Man gibt Fisch-Ragout (Seite 33) darüber, daß sie nur ein wenig heraussehen, und läßt es aufkochen. Oder man gibt Fisch-Ragout in die Schüssel und belegt es mit in Salzwasser gekochten, verlornen Eiern.

Eier im Schlafrode.

Aufgeschlagene, in Salzwasser gekochte Eier fast man, wenn die Dotter noch weich sind, mit einem Löffel in kaltes Wasser. Dann gibt man auf Stückchen Oblaten, welche mit Eiklar bestrichen sind, 1 Löffel Ragout, darauf ein Ei, schlägt die Ecken zusammen und dreht sie in Ei und Brösel. Aus Schmalz gebacken, legt man sie in eine mit Krebsbutter ausgeschmierte Schüssel, in etwas sauren Rahm, gibt Rahm und Krebsbutter darüber und läßt es aufkochen.

Holländische Eierspeise.

Einen gewässerten Häring schneidet man zu Stücken, dreht sie in Mehl und bäckt sie in Schmalz. Eine Karpfenmilch wird ebenso geschnitten und eingebröfelt gebacken, 6 hartgesottene Eier, jedes in 4 Theile geschnitten, legt man mit den Fischstücken wechselnd in die ausgeschmierte Schüssel, in welche man 3 Löffel sauren Rahm gegeben, gibt oben ebenfalls Rahm und Butter, stellt die Schüssel in das Rohr und läßt es aufkochen.

Gebakene Würstchen.

In heiße Butter gibt man Petersilie, Brösel, hartgesottene Dotter, würfelig geschnittenes gekochtes Fischfleisch, Salz, Pfeffer, Muscatblüthe und sauren Rahm. Davon gibt man ein paar Löffel voll auf Oblatenstückchen, dreht sie zu Würstchen, diese in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Einen Theil der Fülle, mit saurem Rahm gemischt, gibt man in die Schüssel, die Würstchen darauf und läßt es aufdünsten.

Oder: Man füllt Fischfarce in Frittaten, rollt sie zu Würstchen, schneidet sie einigemale ab, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Wirthschafts-Eier.

In 1 Loth Butter läßt man Petersilie anlaufen, treibt es ausgekühlt mit 2 Eiern ab, gibt 6 hartgesottene Eier fein geschnitten, 1 Eßlöffel sauren Rahm und etwas Brösel dazu. Daraus formirt man mit bemehlten Händen Eier, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Eierspeise in Muscheln.

Mit geräuchertem Fische. Man streicht die Muscheln mit Sardellenbutter aus, gibt würfelig geschnittenes geräuchertes Fischfleisch hinein, ebnet es und gibt darauf ein frisches vorsichtig aufgeschlagenes Ei, daß der Dotter ganz bleibt. Man stellt sie auf dem Roste oder Blech nur so lange in den heißen Ofen, daß das Klar stockt.

Mit Haringen. Man streicht die Muscheln mit gewöhnlicher Butter aus und gibt Bücklinge oder Häringe unter das Ei.

Mit Trüffeln und Lachs. Eine Trüffel und 6 Loth geräucher- ten Lachs feinblättrig oder würfelig geschnitten, dünstet man mit Butter, dann gibt man etwas Glace dazu. Nun sprudelt man 5 Eier, 2 Dotter, 2 Löffel Obers, Salz, Pfeffer dazu und rührt es in 3 Loth heiße Butter wie Eingerührtes und wenn es dicklich wird, das Geschnittene dazu. Man häuft es in den Muscheln auf und servirt sie schnell.