

vor dem Serviren mit Wein übergossen, der mit ein Drittel Wasser und Zucker aufgekocht wurde und wieder erkaltet ist. Dann streut man etwas Zimmt darauf und ziert jede Scheibe mit einem Klümpchen beliebiger Marmelade. Statt des Weines kann man die Scheiben auch mit dem Saft frischer Erdbeeren oder Himbeeren, den man durch ein Tuch seigt und mit Zucker und Zimmt versetzt, übergießen. In diesem Falle bleibt die Marmelade weg.

Gier speisen.

Conservirung der Eier.

Der Bedarf von Eiern ist auch in mittleren Wirthschaften ein so bedeutender, daß man gerne für einen Vorrath Sorge tragen wird, um während des Winters von den wechselnden und oft ungebührlich hohen Marktpreisen unabhängig zu sein und auch keine „Kalkeier“ nehmen zu müssen, die sich nicht zu jeder Verwendung eignen. Die Möglichkeit, Eier für längere Zeit aufzubewahren, ist daher nicht nur bei Wirthschaften wichtig, woselbst eine Hühnerzucht gehalten wird und es sich darum handelt, den Ueberschuß der wärmeren Jahreszeit für jene Periode zu erhalten, wo die Hühner sparsam oder gar nicht legen, sondern auch andere Haushaltungen werden gut daran thun, die niedrigen Sommerpreise zur Anschaffung eines Vorrathes zu benützen.

Zu diesem Zwecke werden zuerst die Eier mittelst Durchschauen, Schütteln u. s. w. geprüft und die gut befundenen in einer Kiste oder in einem Faß auf eine Lage Hacklerling, Asche, Kleie u. s. w. gelegt, daß keines an das andere stößt. So wird schichtenweise fortgefahren, die Kiste oder das Faß dann leicht bedeckt und an einem kühlen, luftigen Ort, der aber vor raschem Temperaturwechsel und Frost geschützt ist, auf-

bewahrt. Diese Methode ist dem Einlegen in Kalkwasser vorzuziehen; dies geschieht, indem man die Eier wiederholt in Wasser taucht, in welchem gelöchter Kalk (ein Theil auf acht Theile Wasser) gelöst ist und sie jedesmal trocknen läßt. So behandelte Eier lassen sich allerdings lange aufbewahren, verlieren aber viel an Güte und Verwendbarkeit; das Eierklar wird dünn und gibt nur selten und nach großer Mühe steifen Schnee, der Dotter wird blaß, weich und ist öfters mit dem Klar vermenget. Besser, aber allerdings auch mühsamer, ist eine andere Methode, nach welcher man jedes geprüfte Ei vom Schmutz trocken reinigt, dann mit dickem Leimwasser bepinselt und in trockenen Sand stellt, ohne sie zu bedecken. Natürlich muß auch dazu ein gleichmäßig kühler, womöglich heller Raum gewählt werden.

Am besten sind übrigens Eier zu verwenden, wenn sie frisch gelegt, aber schon vollkommen ausgekühlt sind.

Das Sieden der Eier.

Die mit kaltem Wasser gereinigten Eier werden vorsichtig mit einem Löffel in kochendes Wasser eingelegt und 4 bis 5 Minuten sieden gelassen.

Es ist Rücksicht darauf zu nehmen, ob die Eier frisch gelegt sind, oder wie dick die Schale ist; ältere Eier oder solche mit sehr starker Schale wird man um eine oder zwei Minuten länger kochen lassen. Man erhält bei dieser Kochdauer weiche oder Dunk-Eier, die unter einer zierlich gefalteten Serviette auf den Tisch gegeben werden.

Kernweiche Eier, wie sie zu Salat und Garnirungen verwendet werden, läßt man 6 bis 8 Minuten sieden; das Klar soll vollkommen fest, der Dotter noch weich, aber nicht mehr flüssig sein. Wenn sie aus dem Kochwasser genommen werden, gibt man sie zum raschen Abkühlen in kaltes Wasser.

Harte Eier läßt man 10 Minuten und wohl auch darüber sieden, da die Dotter vollkommen fest sein müssen. Auch diese pflegt man rasch in kaltem Wasser abkühlen zu lassen.

283. Gewöhnliche Eierspeise.

Man schlägt 6 bis 8 Eier in einen Topf, gibt Salz zu, sprudelt gut durcheinander, wobei man auch zwei oder drei Löffel Milch zugeben kann, und gießt es dann in eine Pfanne, in welcher so viel Butter oder Schmalz heiß gemacht wurde, daß es den Boden messerrückendick bedeckt. Anfangs rührt man mit einer Gabel, bis die Masse dick wird, dann rückt oder hebt man nur, um ein Anbrennen zu hindern. Je nach Belieben läßt man sie mehr oder weniger fest werden, in der Regel aber soll die Eierspeise unten zusammenhängen, obenauf aber noch weich sein. Man bestreut sie dann mit Schnittlauch, Pfeffer, feingeschnittenen Schinken oder gepuzten und gerollten Sardellen und gibt sie heiß zu Tisch.

284. Eierspeise mit Speck.

8 Defa Speck wird in kleine Würfel geschnitten und geröstet, bis er glasig aussieht. Dann gibt man die wie oben abgesprudelten Eier hinein und verfährt weiter wie bei der gewöhnlichen Eierspeise. Statt des Speckes kann man auch feingeschnittenen Schinken, Sardellen oder Häringe, gekochte und gehackte Schwämme in etwas Butter leicht rösten und dann die gesprudelten Eier zugießen. Alle diese Eierspeisen bestreut man mit Schnittlauch.

285. Spiegel-Eier (Ochsenaugen).

Man nennt so die nach dem Aufschlagen vorsichtig in heiße Suppe oder Sauce eingelegten Eier, bei welchen das Klar einen festen, weißen Ring bildet, in dessen Mitte der Dotter ganz und weich bleibt. Am Zweckmäßigsten bereitet man sie, wenn sie in Suppe gemacht werden sollen, in einem flachen Löffel, der theilweise mit heißer Suppe gefüllt und im Sieden gehalten wird oder in der Dalkenform, in deren Vertiefungen man Fett heiß werden läßt, die Eier dann vorsichtig heimeinschlägt und so lange darin läßt, bis das Eiweiß geronnen ist. Man gibt Spiegel-Eier auf einzelne Suppen, zu Purée und Gemüse, so wie als Garnirung. Von älteren

Eiern, namentlich Kalkeiern, sind sie sehr schwierig zu bereiten, da die meisten Dotter leicht zerlaufen, was nicht sein darf.

286. Verlorene Eier.

Etwas mit Essig angesäuertes und gesalzenes Wasser wird zum Sieden gebracht (in einer flachen Casserolle), dann schlägt man vorsichtig die Eier hinein, wie bei den Spiegel-Eiern, läßt sie kochen, bis das Weiße fest ist und gibt sie dann, mit Pfeffer und grüner Petersilie bestreut und mit dem Essig-Wasser beträufelt, mit passendem Gemüse (Linsen u. s. w.) zu Tisch.

287. Eierfisch.

Man läßt in einer Pfanne blättrig geschnittene Zwiebel goldgelb rösten, gießt dann gewässerten Essig zu und schlägt, wenn derselbe kocht, wie oben die Eier hinein. Ist das Weiße fest, so saßt man die Eier auf eine Schüssel, salzt und pfeffert sie und gießt die Brühe mit der Zwiebel darüber.

288. Eier mit Aren oder Sardellen.

Harte Eier werden, wenn sie ausgekühlt und geschält sind, in 2 oder 4 Theile geschnitten, mit mildem Essig und Del angemacht, gesalzen, gepfeffert und mit geriebenem Aren bestreut. Nimmt man statt des letzteren fein geschnittene Sardellen, so kommt auch Schnittlauch dazu.

289. Omelette (Eierkuchen, Pfannkuchen).

4 ganze Eier und 4 Dotter werden mit etwas Salz, 2 Löffel Milch und dem Schnee von 4 Eierklar abgerührt und diese Masse kleinfingerdick in das auf einer flachen Pfanne heißgemachte Fett (Butter oder Schmalz) gegossen. Man schüttelt unter dem Backen die Pfanne leicht, bis die untere Seite schön goldgelb gebacken ist, während die obere noch weich und zitternd bleiben soll. Dann hebt man die Omelette vorsichtig mit einem flachen Löffel auf eine heiße Schüssel, bestreut die weiche Seite mit fein geschnittenem Schinken,

Sardellen, gehackten Trüffeln, mit beliebigem Sächée oder feinen Kräutern, worauf die Omelette zusammengeslagen, auch oben mit der Fülle oder, wenn es passend ist, mit Schnittlauch bestreut wird.

290. Erdäpfel mit Eier.

Gefochte und in Scheiben geschnittene Erdäpfel werden schichtenweise mit hartgekochten Eiern, die gleichfalls in Scheiben geschnitten sind, in eine gut ausgeschmierte Casserolle gelegt, gesalzen und mit Rahm, in welchem 2 Eier abgesprudelt, übergossen. Obenauf kommt eine Lage Erdäpfeln, dann gießt man den Rest des Rahms darauf, bestreut mit Semmelbröseln und läßt es in der Röhre backen. Zum Anrichten stürzt man diese Speise aus der Casserolle, besser ist es jedoch, sie gleich in einer passenden Schüssel zu backen. Sie soll schön goldgelb und der Rahm vollkommen aufgesogen und verdunstet sein. Besonders schmackhaft ist diese Eierspeise, wenn man zwischen die einzelnen Schichten fein geschnittenen Schinken oder, wenn sie als Fastenspeise dienen soll, gewiegte Sardellen streut.

291. Farschirte Eier.

Hartgekochte Eier werden geschält, der Länge nach in zwei Theile geschnitten und die Dotter entfernt. Man drückt dieselben dann mit in Milch geweichter Semmel fein ab, passirt es zu 4 Dekagramm mit einem ganzen Ei und einem Dotter abgetriebener Butter, gibt Salz, etwas Pfeffer und fein geschnittene Sardellen dazu und vermengt Alles gut. Mit dieser Masse belegt man die halben Eier so, daß sie die Form von ganzen bekommen, taucht sie leicht in zerlassene Butter, bestreut sie mit Bröseln und backt sie unter Zuguß von Milchrahm in der Röhre. Zur Fülle kann man auch beliebige Farsch von Fischen oder Krebsen benützen.

292. Eier im Schlafrock.

Biereckige Stückchen Oblaten bestreicht man, um sie weich zu machen, mit Eierklar, gibt dann in die Mitte einen Löffel

beliebigen Farich, darauf ein in heißem Salzwasser gekochtes Spiegel-Ei, schlägt dann die vier Oblatenecken oben zusammen, panirt in Ei und Bröseln und backt in heißem Schmalz.

293. Eierspeise en coquilles (in Muscheln).

6 ganze Eier und 3 Dotter werden mit etwas Obers und Salz abgesprudelt und in 5 Dekagramm heißer Butter bis zu mäßiger Dicke auflaufen gelassen, dann mischt man etwas fein geschnittene Trüffel und grüne Petersilie, nachdem sie in Butter gedünstet wurden, darunter, gibt es in die warm gestellten flachen Muscheln und servirt sofort. Natürlich wird für jede Person eine Muschel gerechnet.

Fleischspeisen.

A. Rindfleisch.

Aufbewahrung und Conservirung des Fleisches.

Welche Zubereitungsart immer gewählt werden mag, sollte nie frischgeschlachtetes Fleisch verwendet werden. Ein Abliegen von zwei Tagen macht dasselbe mürber und schwachhafter, ja, bei schweren Fleischarten und großen Stücken kann man dieses Abliegen mit Vortheil auch viel länger ausdehnen, wobei freilich die Jahreszeit und der Aufbewahrungsort wohl zu beachten sind, um das Fleisch nicht etwa verderben zu lassen. Nicht für Rindfleisch allein, sondern auch für alle übrigen Sorten, namentlich für Schöpfenfleisch, Widpret und Geflügel ist ein gewisses Abliegen sehr zweckmäßig. Allerdings stoßt dasselbe in der heißen Jahreszeit, wo man nicht einen Eiskasten und Eiskeller zur Verfügung hat, auf manche Schwierigkeiten. Größere Stücke schlägt man, nachdem sie trocken abgerieben