

Etwas für die Hausfrau.

Fastenspeisen.

Gute, abwechslungsreiche Eierspeisen.

Netzt naht die Zeit, in welcher man ratloser als alle Jahre vorher sein Kochbuch aufschlagen wird. Gemüsespeisen sind enorm teuer und schwer zu bekommen, Mehlspeisen sind etwas Seltenes geworden und so wollen wir denn mit guten erschwinglichen Rezepten an die Hand gehen.

(Haschee-Eier.) 6 harte Eier werden geschält, dann bereitet man eine Masse aus ungefähr 25 Dekka beliebigem fasziierten Fleisch, gibt etwas Brösel, Pastetengewürz dazu und macht ebensoviel Teile als Eier; nun drückt man auf ein mit Mehl oder Bröseln bestreutes Brett solch einen Teil mit den Fingern auseinander, legt ein hartes Ei hinein, schließt das Ei darüber zu und macht eine runde oder ovale Kugel. Man kann diese Eier in Schmalz baden oder man macht eine Brühe aus etwas Zwiebel, Fett, Paprika, Salz und einem Stückchen Brot, wie zu Gulasch, legt die Kugeln nebeneinander und dünstet sie vorsichtig fertig.

(Grüne Haschee-Eier.) Man macht aus gekochtem oder gebratenem Fleisch ein saftiges Haschee, dem man sogar etwas Eischnee zufügt, damit es weich ist. Eine Porzellan-Puddingschüssel, in welcher die Eier zu Tische kommen können, bestreicht man mit Fett, gibt das Haschee hinein und macht soviel Löcher, als man Eier haben will. Schlägt die Eier wie zu Spiegeleiern hinein, gibt etwas Parmesan und ein Sardellenstreifchen darauf, stellt die Schüssel ins heiße Rohr, bis die Eier wie Spiegeleier gestockt sind. Die Zwischenfelder bei den Eiern bestreut man dicht mit fein gehacktem Schnittlauch.

(Fisch-Eier.) Ein Rest Fisch, es kann jede Gattung sein, auch gebadener, wird von den Gräten gelöst; etwas Petersilie in Butter

anlaufen lassen, den Fisch dazugeben, gut heiß werden lassen und vom Feuer wegstellen. Nun werden je nach der Menge ein bis zwei Eier und etwas Brösel dazugegeben. Eine Porzellan-Schüssel mit Butter bestreichen, die Hälfte der Masse hineingeben, dann Spiegeleier darauf legen, soviel Platz haben, und zuletzt den Rest der Masse. Darüber kommen ein paar Brösel.

(Muschel-Eier.) Ein Stückchen Butterreibt man mit ein paar Eidottern ab, gibt dann zu vier Eiern vier Dekka geriebenen Käse, einen Löffel voll fein geschnittene Sardellen, 4 Dekka Schinken, gehackt, Salz, Petersilie und zuletzt den Schnee der Eier dazu, eventuell falls es zu weich ist, einen Löffel Brösel. Die mit Butter ausgeschmierten Muscheln werden gefüllt, aufs Backblech in die Röhre gegeben und 20 Minuten gebacken. Zuletzt beim Anrichten auf jede Nagoutmuschel ein Spiegelei geben, mit etwas geriebenem Käse bestreuen und rasch servieren.

(Eier-Brot.) Zu einem Teller geriebenen Topfen gibt man zwei Eier, ein Stück Butter, Salz, zwei Würfel Zucker und macht mit Mehl einen ziemlich festen Teig. Dieser wird klein fingerdick ausgewalzt, in schiefe Vierecke geschnitten und in Salzwasser wie Nudeln kochen und abtropfen lassen, dann auf die Anrichtschüssel gegeben, dazu heiße Butter mit gerösteten Zwiebeln oder Zucker und Zimt darüber gießen.

(Spiegeleier in Saft.) In übriggebliebenen Braten- oder Gulaschsaft gibt man etwas Zwiebel, fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch, kocht ihn, schlägt ein Ei neben das andere hinein, läßt es stehen, bis sich das Eiweiß gesetzt hat, bestreut die Eier nach Geschmack mit Pfeffer, Paprika, Parmesan und gibt sie in der Pfanne zu Tisch. Dazu wird Gemüse serviert.

(Frühlings-Eier.) Geschälte, hart gekochte Eier, durchschneiden, die Dotter mit etwas Del, Essig, einem Löffel feingehackter Kappern, ebensolchen Sardellen, Frühlingskräutern und Salz gut durchpassieren, die leeren Hälften füllen, den Rest der Masse in die Mitte geben, die gefüllten Eier herum legen, ebenso einen Kranz feingehackter Kräuter und rote und weiße Radisheschen sowie ein wenig geriebenen Aren.

(Süße Eier.) In einer weiten Pfanne löst man etwas Zucker braun werden, gibt einen Löffel Mehl dazu sowie ein Stückchen Lebkuchen, der in etwas Essig erweicht wurde. Man läßt alles gut verkochen, gibt Wasser dazu, bis es eine dickliche Sauce bildet. Nun passiert man sie, gibt Salz, Zucker, etwas Essig dazu, damit es angenehm süß-sauer schmeckt. Nun kocht man sie auf und schlägt vorsichtig ein Ei nach dem andern hinein; langsam weiterkochen lassen, bis die Eier kernweich geworden — sie sollen wie ganze Eier aussehen — dann in eine tiefe Schüssel geben, die Sauce darüber gießen und Kartoffeln, Nudeln oder Wasserspazzen dazu servieren.

S. R.