
Neunter Abschnitt.

Von den verschiedenen Eyspeisen.

568. Eyer am Schmalz.

Zu diesem Gerichte werden acht Loth reines Schmalz oder Butter in einer Raine recht heiß gemacht. Während diesem werden sechzehn Eyer in einen Topf geschlagen, mit einem halben Löffel voll Salz, etwas weißem Pfeffer und grüner Petersilie genau abgeschlagen, und nun in das heiße Schmalz gegossen; nach zwey, drey bis vier Minuten sind sie gar, nämlich zu einem oben weichen, unten aber festeren Kuchen angegangen; sie werden sammt der Raine aufgesetzt.

569. Omelette.

Zu der Omelette werden die Eyer wie zu der vorhergehenden Eyspeise vorgerichtet, das Schmalz aber über einer flachen Pfanne erhitzt, die Eyer hinein gegossen, dann leicht bewegt, und die unten fest werdenden Eyer mehrmahl an die Oberfläche gehoben, so daß dieselben nicht sowohl einen Kuchen, als vielmehr eine weichere, und eben dadurch verdaulichere Speise geben. Zu Ende der Operation, welche nicht ganz zwey Minuten dauern soll, wird die Pfanne über dem Feuer etwas still gehalten, damit die Speise von unten etwas Farbe annimmt, wodurch sie ein gefälligeres Ansehen bekommt; nun legt man eine Schüssel über die Pfanne und stürzt die Eyspeise über dieselbe.

570. Omelette mit Schneidspargel.

Zwölf bis fünfzehn Eyer werden in einen Topf aufgeschlagen, gehörig gesalzen und gut abgequerlt; dann wer-

den vier Loth Schmalz über einer flachen Pfanne (Fridatenpfanne) erhitzt, die Hälfte der Eyer darüber gegossen, dem vorhergehenden gleich eine Omelette gemacht und über eine Schüssel geklitscht. Ueber diese Omelette werden eine halbe Maß Spargelerbsen (siehe den vierten Abschnitt, diesen Gegenstand betreffend), welche mit vier Loth Butter eine Weile geröstet worden, gethan. Nun wird von der andern Hälfte der Eyer eine zweyte Omelette der ersten gleich bereitet, über die Spargelerbsen gestürzt und rund herum in den Rand der Schüssel eingebogen, so daß es nur einen Kuchen zu machen scheint.

571. Omelette mit gezupftem Fische.

Es werden wie zu der vorhergehenden zwölf Eyer aufgeschlagen, und von der Hälfte wird eine Omelette gemacht, über welche eine gewisse Menge von abgedünsteten Fischen gegeben wird; dann wird von der andern Hälfte eine zweyte Omelette angerichtet, über die erste gestürzt, reinlich eingebogen und sobald als möglich aufgetischt, damit das Gericht noch heiß genossen werden könne.

Was den in die Mitte gegebenen Fisch betrifft, so kann derselbe ein Hecht, Schill, Lachs oder Forelle seyn. Man muß denselben backen oder dämpfen, dann wird er von den Gräthen sorgsam gelöst, in etwas Butter gedünstet und ganz heiß auf die besagte Weise zwischen die Omeletten gebracht.

572. Omelette mit Fleischgehacke.

Diese Omelette wird der vorhergehenden gleich gemacht; statt des Schneidspargels, wie bey der früheren, oder des gezupften Fisches, wie bey der letzteren, wird hiezu ein beliebiges Gehacke genommen.

573. Omelette mit Champignon.

Diese gehet nach jener mit dem Schneidspargel (siehe den Artikel 570); statt Schneidspargel kommen blätterig geschnittene und in Butter anpassirte Champignon hinzu.

574. Omelette mit Trüffeln und

575. Omelette mit Schinken.

Diese beyden gehen nach jener mit Schneidspargel (siehe Art. 570). Die Trüffeln werden zu diesem Ende abgeschält, dünnblättrig geschnitten, in Butter passirt und in die Mitte der Omeletten gethan.

Dasselbe geschieht auch mit dem dünnblättrig geschnittenen Schinken, welcher ebenfalls mit etwas Butter geheizt wird.

576. Omelette mit Speck.

Der Speck, zwölf Loth ungefähr, wird kleinwürfelig geschnitten und bis zum Lichtgelbwerden geröstet; es wird dann die Hälfte beyseite gethan und in die in der Pfanne gebliebene Hälfte die Hälfte der aufgeschlagenen Eyer; die Omelette wird dann der mit Schneidspargel gleich bereitet, über sich selbst gebogen und über die Schüssel geklisch; dann wird die zweyte Hälfte zur Omelette gemacht und an die Seite der ersteren gelegt.

577. Omelette mit Zwiebeln.

Zu dieser Omelette werden zwey Löffel voll fein geschnittene Zwiebeln mit acht Loth Schmalz lichtgelb geröstet; in dieses werden die abgequerlten Eyer gegossen, und über dem Feuer unter leichter Bewegung mit der Pfanne und dem Aufrühren der unten fest werdenden Eyer, eine Omelette gebildet, dann ohne andere Zuthat, bevor dieselbe ganz fest wird, über die Schüssel gestürzt, so daß das untere obenauf zu liegen kommt.

578. Omelette mit gemischter Grünspeise.

Diese Omelette gehet nach jener mit Schneidspargel (siehe Art. 570); statt jenem kommt eine gemischte Grünspeise in ihre Mitte.

579. Omelette mit Sauerampfer.

Sie gehet ebenfalls nach jener mit Schneidspargel; statt dessen kommt abgedünsteter Sauerampfer in ihre Mitte.

580. Gingerührte Eyer.

Es werden sechzehn Eyer aufgeschlagen und mit Salz und etwas weißem Pfeffer recht genau durch einander geschlagen. Nun werden zwölf Loth frische Butter in einer Raine zerlassen, die Eyer hinein geschüttet und mit einem Kochlöffel stets aufgerührt, bis dieselben ihre flüssige Gestalt verlieren oder nur dicklich werden; nun wird die Speise angerichtet.

581. Gingerührte Eyer mit Speck.

Zu dieser Eyserspeise, welche nur an Fleischtagen aufgetischt werden kann, muß der kleinwürfelig geschnittene Speck (zwölf Loth auf sechzehn Eyer) zuerst über dem Feuer lichtgelb geröstet werden, dann werden die abgeschlagenen und gesalzeneren Eyer in denselben gegossen, und den vorhergehenden gleich beendet.

582. Gingerührte Eyer mit Kalbsnieren.

Zwey schöne sammt ihrem Fett gebratene Kalbsnieren werden, wenn nämlich dieselben kalt geworden sind, kleinwürfelig geschnitten. Das Fett wird abgesondert, und besonders geröstet, bis eine gewisse Menge Fett ausgeschwitz ist; nun werden die Nieren hinzu gethan, und nach dem Erhitzen derselben sechzehn aufgeschlagene, gesalzene, gepfefferte und genau abgequerlte Eyer hinein gegossen und den gewöhnlichen eingerührten (siehe Art. 580) gleich beendet.

583. Gingerührte Eyer mit Schwämmen.

Diese Eyserspeise wird jener, Artikel 580, gleich bereitet, nur daß man in der hiezu bestimmten Butter oder Schmalz einige Schwämme, z. B. Schampignon, Bilslinge, Bretlinge u. dgl., wenn sie reinlich geschält und blätterig geschnitten sind, eine kleine Weile röstet, die Eyer dann darüber gießt und vollends unter oft wiederhohlttem Aufrühren beendet.

584. Eingerührte Eyer mit Spargelerbsen.

In die zur Eyerspeise bestimmte Butter werden, wenn nämlich dieselbe in einer Raine zerlassen ist, eine halbe Maß weich gekochte Spargelerbsen (siehe den vierten Abschnitt, die Spargelerbsen betreffend) gethan, hierauf die Eyer darüber gegossen, und jenen im Artikel 580 gleich beendet.

585. Gesezte Eyer.

Man richtet sich eine Schüssel vor, bestreicht selbe mit Butter, bestreut sie mit Salz und schlägt die Eyer eines an das andere in dieselbe, so daß sie ganz bleiben; nun wird die Schüssel über glühende Asche oder über einen Topf kochendes Wasser gestellt, und so lange gelassen, bis die Eyer zur Hälfte fest werden. Man pflegt dieselben dann mit feinem Salz und fein geschnittener grüner Petersilie, oder Schnittlauch, zu bestreuen, und mit derselben Schüssel aufzutragen.

Diese Eyer werden durch eine kleine Beugabe von saurem Rahm oder Bertram-Essig, welche früher über der Schüssel erhitzt werden, im Geschmacke angenehm gehoben.

586. Verlorne Eyer.

Es wird eine Maß Wasser in einem breiten Gefäße, z. B. einer Raine kochend gemacht, so daß es nicht ganz eyerhoch den Boden überspüle; es wird dann mit zwey Löffeln voll Essig und einem Löffel voll Salz gewürzt. In dieses kochende Wasser werden fünf bis sechs frische Eyer behuthsam eingeschlagen, so zwar, daß sie nicht nur ganz bleiben, sondern daß das Eyweiß den Dotter gehörig einschließt. In anderthalb Minuten sind sie hinreichend gestoßt, nämlich das Weiße härtlich und der Dotter weich; von da werden sie in ein anderes Gefäß mit lauwarmem Wasser gethan und warm gestellt. Nun wird noch zwey Mahl auf diese Weise verfahren, bis man fünfzehn bis sechzehn verlorne Eyer hat. Sie werden dann aus dem heißen Wasser über ein reines Tuch gelegt, damit das Wasser abfließen kann, dann mit Salz bestreut und in eine

Schüssel oder Kasserole angerichtet. Darunter kommt eine beliebige Tunke oder Saft.

587. Verlorne Eyer mit Gehackte.

Unter die verlorne Eyer (siehe den vorhergehenden Artikel) wird ein beliebiges Gehackte von Fleisch oder Fischen (siehe den sechsten Abschnitt, diesen Gegenstand betreffend) gethan; über die Eyer insbesondere aber ein kleines Stäubchen weißer Pfeffer gestreut.

588. Verlorne Eyer mit Sauerampfer.

Der sorgsam durchgeklaubte Sauerampfer wird rein ausgewaschen, ausgeschmelt und mit etwas wenig Butter weich gedämpft; dann kommt eine gleiche Menge saurer Rahm hinzu, und es wird noch eine Zeit lang gedämpft; endlich werden drey Eydotter in denselben geschlagen und so lange über dem Feuer gerührt, bis diese das Ganze binden; dann wird der Sauerampfer in die Schüssel oder eine Kasserole gethan, die verlorne Eyer (siehe Artikel 586) werden über denselben gelegt, und mit Salz und weißem Pfeffer etwas gewürzt.

589. Verlorne Eyer mit gekraustem Salat.

Die verlorne Eyer (siehe Art. 586) werden über eine Unterlage von gekraustem Salat, welches Gemüse in dem vierten Abschnitte enthalten ist, angerichtet, mit etwas Salz und weißem Pfeffer bestreut und also aufgetragen.

590. Gebackene Eyer.

Die gebackenen Eyer sind eine Nachahmung der verlorne (siehe Artikel 586). Es werden nämlich die frischen Eyer in sehr heißes Schmalz geschlagen und bis zur röthlichgelben Farbe gebacken. Von da werden sie über ein Tuch gelegt, damit das Fett abfließen kann; sie werden mit feinem Salze bestreut, und wenn es Noth thut reinlich zugeschnitten, dann angerichtet. Darunter kommt eine Paradiesäpfel- oder Pfeffertunke.

591. Schenangen.

Diese Eyer unterscheiden sich von den vorhergehenden dadurch, daß man ein jedes Ey besonders auf einen Teller schlägt, dasselbe salzt, leicht mit Mehl bestäubt, dann erst in das heiße Schmalz klitscht und den vorhergehenden gleich bäckt. Sie werden jedoch ohne Tunke aufgetischt.

592. Gefüllte Eyer.

Zwölf bis sechzehn hartgekochte Eyer werden behuthsam geschält, dann der Länge nach von einander gespalten und die Dotter heraus genommen, ohne das Weiße zu beschädigen. Die Dotter werden nun mit der Hälfte so viel Butter, als sie betragen, und eben so viel in Milch geweichter und wieder ausgepreßter Semmel fein gestoßen, mit Salz, etwas Pfeffer, Muskatnuß und fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, mit vier Löffeln voll saurem Rahm verdünnt, und nun in die Vertiefung der Eyweiß gefüllt, so zwar, daß eine jede Hälfte dieser Eyweiß die Form eines ganzen Eyes bekommt. Diese so gefüllten Eyer werden über eine mit Butter bestrichene und mit saurem Rahm benäßte Bratpfanne aufgerichtet, mit Rahm bespritzt, mit Semmelbröseln bestreut, wieder mit zerlassener Butter bespritzt, und nun im heißen Ofen bis zur schönen Farbe gebacken.

593. Eyerstrudel mit Roggen.

Es werden drey ganze Eyer mit drey Löffeln voll Mehl recht fein oder fließend abgeschlagen, dann mit zwölf Löffeln voll Milch verdünnt. Jetzt wird ein Eydotter kleines Stückchen Schmalz über einer flachen Omeletten- oder Fridatenpfanne erhitzt, ein Paar Löffel voll von der Masse aufgegossen und rund herum geschwenkt, damit es sich über die Pfanne in einen großen runden Flecken ausbreite; die Pfanne wird von allen Seiten der unteren Fläche über das Feuer gehalten, damit der Eyerfleck überall gleiche Farbe bekomme; es wird dann in der Mitte mit einem Messer untergriffen und umgewendet, bis es auch auf dieser Seite eine gefällige Farbe bekomme. Solche Eyerfleckel werden fortgemacht,

bis die Masse aufgegangen ist, welche gegen zwölf Stück geben kann.

Während diesem wird ein Karpfen-Rogen in Salzwasser abgekocht, von den schleimigen Häuten gehörig gereinigt, mit vier Loth Butter eine Weile geröstet, ganz klein verrührt und kalt gestellt; nun werden andere vier Loth Butter mit drey Eydottern flaumig abgetrieben, der Rogen mit zwey Löffeln voll feinen Semmelbröseln und drey Löffeln voll Rahm hinein gethan, gehörig gesalzen, mit Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und sehr genau vermengt. Diese Fülle wird messerrückendünn auf die weniger schöne Seite der Eyserspfanne gestrichen, dieselben dann zusammen gerollt und in eine mit Butter bestrichene Raine eingerichtet, mit saurem Rahm leicht begossen, mit Semmelbröseln bestreut, mit zerlassener Butter bespritzt, noch einmahl mit feinem Salze bestreut, und mit unten und oben angebrachter Gluth oder in einem Backofen gebacken.

Bey dem Anrichten werden die Strudel zur Hälfte überschnitten und zierlich über die Schüssel gereihet.

594. Eyserspfanne mit Krebsragou.

Die Strudel mit dem Krebsragou werden auf gleiche Weise bereitet, nur daß die Fülle aus fein geschnittenen Krebschweifeln und Krebscheren zu bestehen hat.

595. Eyserspfanne mit gezupftem Hechte.

Diese werden dem vorhergehenden gleich gemacht, nur daß die Fülle aus fein gezupftem Hechte, welcher früher weich gedünstet worden, zu bestehen hat.

596. Lockere Eyer.

Zu diesem Gerichte wird vorerst eine Milchsoß (oder Beschamelle) gemacht. Es werden nämlich vier Loth Butter mit einer halben auf Scheiben zerschnittenen Zwiebel eine Weile geröstet; diese wird mit einem Löffel voll Mehl bestäubt und noch eine Weile geröstet. Diese Einbrenne wird endlich mit kochender Milch zu einer dicken Soß abgerührt, mit gutem kochenden Obers (Rahm) bis zur dünnflüssigen

Tunke verdünnet, sonach mit einem Lorberblatte belegt, über starkem Feuer unter immerwährendem Rühren bis zu etner dicken Tunke eingekocht, und durch ein reines Tuch in ein anderes Gefäß gepreßt. Während diesem müssen zwölf bis vierzehn Eyer hart gekocht werden; diese werden dann abgeschält, von einander gespalten, die Dotter heraus genommen, das Eyweiß dünnblättrig geschnitten, in die vorgerichtete Tunke gethan, mit Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und unter oftmahligem Aufrühren aufgekocht, dann beyseite kalt gestellt.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Eyweiß über die gehörige Schüssel gehäuft angerichtet, die zurückgelassenen Eydotter werden mit einem halben Ey kleinen Stückchen Butter, Salz und Pfeffer abgerührt, und durch ein Sieb über die angerichtete Eyerspeise mit einem Löffel gestrichen. Die auf diese Weise locker durchgetriebenen Dotter werden über das Ganze gleichförmig vertheilt, der Rand der Schüssel rein abgewischt, und diese nun in den Ofen oder in eine schwach geheizte Ofenröhre gesetzt, bis die Speise durch und durch heiß geworden.

597. Eyer = Kroketten.

Die Eyer = Kroketten werden erzeugt, wenn die hart gekochten Eyer sammt den Dottern dünnblättrig oder kleinwürfelig geschnitten, mit der im vorhergehenden Arttittel erwähnten Tunke gemengt, aufgekocht und kalt gestellt werden. Nach dem Erkalten werden sie auf fingerlange und eben so dicke Würstel gerollt, in abgeschlagene Eyer gestunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt und in heißem Schmalze gebacken.

598. Eyer = Fanzel.

Es werden zwölf Eyer hart gesotten; während diesem werden acht Loth Butter mit vier Eydottern flaumig abgetrieben; in diese Butter kommen dann acht Löffel voll saurer Rahm und vier Löffel voll feine Semmelbröseln. Nun werden die hart gesoitene Eyer geschält, gespalten, feinblättrig geschnitten und in die Fülle gethan, mit Salz, et-