

Kräuter-Butter.

Vertramlätter, etwas Schnittlauch, junger grüner Zwiebel, Kerbelkraut, Petersilie, Brunnkress und Pimpernel werden sehr fein geschnitten und dann passirt. Hat man auch eine frische Butter abgetrieben, und etwas Limoniensaft dazugegeben, so werden die passirten Kräuter nebst etwas weißem Pfeffer und Salz in die Butter eingerührt. Dieses Zusammengemengte wird sodann auf eine Schüssel oder Teller passirt, und mit dreieckig geschnittenem Milchbrot garnirt.

Diese Butter kann auch vor dem Anrichten zu verschiedenen Speisen eingemischt werden.

Baniglie-Butter.

$\frac{1}{2}$ Stangel Baniglie wird mit einem $\frac{1}{4}$ ℔ Zucker gestossen, durch ein feines Haarsieb gefäht, und hiernach in $\frac{1}{2}$ ℔ sehr frische abgetriebene Butter eingerührt, und diese sodann durch 1 Stunde am Eis stehen gelassen. Wenn es dann steif geworden ist, wird es in eine mit schönem Dessain versehene Zückerbäckersprize eingefüllt, und auf eine Schüssel nett und zierlich aufdressirt, worauf man selbe mit feinen Milchbrot-Crodon's garnirt und mit gesprudeltem Obers servirt.

Sechste Abtheilung.

Von den Eierspeisen.

Gefüllte Eier.

✱ Von 12 hartgekochten Eiern, welche man in der Mitte zerschneidet, werden die Dötter behutsam ausgelöst, mit einer halben in Milch geweichten gut ausgedrückten Semmel, und 2 gepuzten Sardellen, gestossen, passirt, und selbes nebst 2 Eierdöttern, einem ganzen Ei, 1 Löffel voll Milch-

rahm, etwas Salz, Muskatnuß und weißen Pfeffer in 4 Loth abgetriebene Butter eingerührt.

Diese Fülle wird nun in jede Hälfte des Eies erhoben eingefüllt, und mittelst Streichens zu einer ganzen Eiform gebildet, welche man dann in eine mit Butter geschmierte Casserole einsetzt, mit Milchrahm Löffelweise überzieht, mit Semmelbröseln bestreut, und dann durch $\frac{1}{4}$ Stunde in der heißen Röhre blaßgelb backt, dann selbe sammt dem dabei befindlichen Milchrahm anrichtet.

Italienische Eier.

Man löst von 10 hartgesottenen Eiern, welche in zwei Hälften zerschnitten sind, die Dötter aus, stoßt diese mit einer halben in Milch geweichten und ausgedrückten Semmel, und rührt es, wenn es passirt ist, nebst 3 Döttern, 1 ganzen Ei, Salz und Muskatnuß in 3 Loth abgetriebene Butter ein.

Mit diesem werden nun die ausgehöhlten Eier gefüllt, und dann mit 4 Sardellenstreifchen, welche man von rein gepuhten Sardellen ihrer Länge nach nudelartig geschnitten hat, so überzogen, daß sich die Enden derselben an den Eierspitzen berühren. So überzogen setzt man die Eier auf eine mit Butter geschmierte Porzellan-Schüssel, und gibt auf den Boden derselben $\frac{1}{4}$ Seitel Obers, welches man mit 2 ganzen Eiern, 2 Döttern nebst etwas Salz und Muskatnuß abgesprudelt hat.

Hat man sie dann durch $\frac{1}{4}$ Stunde sehr kühl gebacken, so werden selbe sammt der Schüssel angerichtet.

Gestürzte Eier mit Ragout und Krebsbutter.

Von 10 hartgekochten Eiern wird die dünnere Spitze bis zum Dötter abgeschnitten, von hieraus die Dötter behutsam ausgelöst und ebenso wie vor, mit einer halben in Milch geweichten und ausgedrückten Semmel gestossen und passirt. Hat man es dann in 2 Loth abgetriebene Krebsbutter nebst einem Löffel voll Milchrahm, etwas Salz und Muskatnuß, 1 ganzen Ei und 2 Döttern eingemischt, so wird von einer mit Krebsbutter ausgeschmierten und mit Mehl ausgefähten Eierspeis-Schale der Boden mit der einen Häl-

te der oben beschriebenen Massa bestrichen, die ausgehöhlten Eier daraufgesetzt, und mit einem kleinen Fasten-Ragout, in welchem weich blanchirte Spargelköpfschen oder grüne Erbsen eingemischt sind, gefüllt.

Die andere Hälfte der Massa wird darübergestrichen, dann das ganze durch $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst gebacken, gestürzt, und angerichtet.

Aufgelaufene Eierspeise.

2 Eßlöffel voll Mehl werden in $\frac{1}{4}$ Seitel Obers nebst 12 Eierdöttern, Salz, und Muskatnuß fein abgerührt, in selbes der Schnee von 12 Eierklar eingemischt, und selbes dann auf eine Fritatten-Pfanne in 4 Loth klärsirte heiße Butter ausgegossen. Hat es beim Boden eine Haut bekommen, so läßt man es von hieraus auf eine mit Butter geschmierte Schüssel abglitschen, und stellt es in eine mittelmäßige heiße Röhre, wo sie durch eine halbe Stunde gebacken und sammt der Schüssel angerichtet werden. Wenn es in der Röhre trocken zu werden angefangen hat, wird es mit klärsirter Butter überzogen und gelb gebacken.

Blätter-Eierspeise mit Parmesan-Käse.

Wenn man 12 Dötter und etwas Salz in einem Weidling pflaumig aufgerührt, in selbes den Schnee von 12 Eierklar eingemischt, und 2 Loth klärsirter Butter heiß werden gelassen hat, wird ungefähr der sechste Theil des Abgerührten in diese Butter gegossen, und wenn es beim Boden eine Haut bekommt, auf eine Schüssel herabgerutscht, und mit Parmesankäse bestreut. Ist man bis zu dem sechsten Theile so verfahren, so wird es in der Röhre eine Viertel Stunde gebacken und sammt der Schüssel angerichtet.

Jedoch können hiezu auch Krebschweife statt des Parmesan-Käses genommen werden.

Erdäpfel-Eierspeise.

Gekochte Ripfel-Erdäpfel werden blättrig geschnitten, in zerlassener Butter etwas geschwungen, gesalzen und sodann ausgekühlt. Nun wird der Boden einer ausgeschmienten und ausgefähten Torten-Platte oder Sturz-Casserole mit diesen Erdäpfeln belegt, mit klein geschnittenen Sardel-

len bestreut, dieses sonach mit harten in Scheiben geschnittenen Eiern belegt und mit Milchrahm überzogen, dann aber Erdäpfel aufgelegt, und so fort wiederholt, bis es erhoben angerichtet ist.

Die letzte Lage müssen Erdäpfel sein, wonach das Ganze mit Milchrahm überzogen, mit Semmelbröseln bestreut, und bis zu einer gelben Kruste gebacken wird. Werden selbe auf einem Torten-Plattl gebacken, so wird dieses Plattel in eine Platfond eingesezt, um das Auslaufen des Fettes zu verhindern, hierauf der Reif abgenommen und sammt dem Plattel angerichtet, ist es aber in einer Sturz-Kasserole, so wird es vor dem Anrichten herausgestürzt.

Eier = Omelette.

Hierzu werden ungefähr 8 Eier mit Salz und Gewürz abgesprudelt, und nachdem man einige Löffel voll Rindschmalz auf einer Friedatten-Pfanne heiß werden gelassen, dieses Abgesprudelte darauf gegossen. Wenn es beim Boden gelblich zu werden anfängt, so werden verschiedene Gattungen Meer- oder gewöhnlicher Fische, ausgelöste Krebsen, feingeschnittes Milchnerhäuschel oder grüne abblanchirte Spargelköpfen, oder würfelförmig geschnittene Kalbs-Nieren darüber gestreut, wo aber von dem Vorgenannten nur eine Gattung gewählt werden darf. Sonach rollt man es mit einem Messer zusammen, und richtet es an.

Gesezte Eier in Milchrahm.

In einer Eierspeis-Schale wird etwas Sardellenbutter zerlassen, etwas Milchrahm, Salz und Gewürz dazugegeben und wenn man es gut durchgerührt hat, die Eier leicht dareingeschlagen. Hier läßt man sie aufkochen bis sich das Eiweiß bindet, der Dötter aber weich bleibt, und richtet es dann an.

Eier in Sauerampfer.

Man läßt Mehl in Butter gelb anpassiren, gibt einen bedeutenden Theil sehr fein geschnittenen Sauerampfer hinein, und rührt es gut durcheinander.

Hat es dann etwas abgedünstet, so läßt man es mit etwas Milchrahm, Salz und Gewürz aufkochen, gibt es sonach in die Eierspeise-Schale, und schlägt wie bereits bekannt, die Eier darein. Wenn sie darin wie oben erwähnt, aufgekocht haben, so werden sie auf dieselbe Art angerichtet.

Eier in Vertramschü.

Zuerst wird von Fleisch oder einem Fisch eine Braise zubereitet, selbe rein abgeseiht, und, nachdem man selbe mit einem Stückchen Glace, einigen Tropfen Wein, und einigen Vertram-Blättern aufgekocht hat, auf einer dazu bestimmten Schüssel angerichtet und heiß gestellt.

Nun werden die Eier in einen Anrichtlöffel aufgeschlagen, von da in kochendes Salzwasser, welches man mit einigen Tropfen Essig vermenget hat, behutsam eingelegt, und sobald sich das Eiweiß zusammengezogen hat, mit einem Paßlöffel herausgenommen. Sind sie dann mit einem runden Ausstecher ausgestochen, so werden selbe in die zubereitete Schü eingelegt und servirt.

Eier á la Minut.

Ganz frische Eier stellt man mit kaltem Wasser zu, läßt sie 5 Minuten kochen, nimmt sie dann schnell heraus, damit sie innerlich ganz weich bleiben, und legt sie in kaltes Wasser. Wenn sie aus diesem herausgenommen und die Schale mittelst eines Messerrückens geklopft ist, so werden sie abermals in kaltes Wasser gegeben, nach einiger Zeit herausgenommen und behutsam abgeschält. Um selbe warm zu erhalten, legt man sie hierauf in ein lauwarmes Wasser, und verwendet sie zu verschiedenen Gattungen Pirées oder Haschéés, indem man jedes Ei zwischen zwei in Butter geröstete kammförmige Crotons einsetzt.

Singerührte Eierspeise.

Eine beliebige Anzahl Eier werden aufgeschlagen, mit etwas Milch, Salz und Pfeffer abgesprudelt und in eine Eierspeise-Schale, in welcher sich heißes Rindschmalz befindet, eingegossen. Hier werden sie etwas aufgerührt und beim Anrichten, wel-

ches aber sogleich geschehen muß, mit in Streifen geschnittenen schneckenförmig eingedrehten Sardellen belegt, und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut.

Eierspeise mit Schnecken.

Die hiezu abgekochten Schnecken werden in kleine Würfel geschnitten, mit grüner Petersilie und Schampignons anpassirt, und über die wie oben bereiteten Eier gestreut.

Siebente Abtheilung.

Von den Teigen.

Butterteig.

1 \mathcal{L} Butter wird in frisches Wasser gegeben, fein wie ein Teig geknetet, dann auf einem Brett zu einem Ballen geformt, dieser mit der flachen Hand fingerdick zu einem Flecken getrieben, und hierauf in kaltes Wasser, im Sommer aber zwischen zwei Plattsonds, welche man früher aufs Eis eingeseht hat, gelegt, damit er steif wird, oder man thut es auch im Eiswasser.

Auf ein Radelbrett wird 1 \mathcal{L} Mehl gefäht, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Salz, $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} Butter, 1 ganzes Ei, $\frac{3}{4}$ Seitel kaltes Wasser darein gegeben, dieses mit beiden Händen bearbeitet, bis der Teig Blasen bekommt, worauf derselbe auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt und $\frac{1}{4}$ Stunde rasten gelassen wird. Unterdessen wird die gekältete Butter mit einem Tuche abgetrocknet, der gerastete Teig sodann in einen um 2 fingerbreit größeren Flecken als die Butter ist, ausgewalft und die Butter daraufgelegt. Jetzt werden die Teigseiten sammt der Butter so gegeneinander geschlagen, daß sich daraus ein Viereck bildet, dieses aber in einen Streifen so lange als möglich jedoch der Länge nach ausgewalft, und dann in 3 ganz gleiche Theile übereinandergelegt, wo dann die Länge in die Breite ausgewalft, selbes wieder in 3 Theile überschlagen,

*Summ
Summ
Dollm
Summ
Summ*