

### Durchgeschlagene Erbsen zur Suppe. (Purée de Pois secs pour Potage.)

Zur Suppe müssen die Erbsen mit spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln und einem Stück Butter erst eine Weile geröstet werden, dann mit leichter Brühe weich gekocht, jedoch so, daß die Brühe ganz einkocht, und nun wird alles zusammen durchgestrichen, dann mit der besten Brühe gehörig verdünnt, noch einmahl durch ein Haartuch gestrichen, endlich unter immerwährendem Ziehen über schwacher Gluth heiß gemacht, gehörig gewürzt, und so über gebackene kleinwürfelig geschnittene Semmeln, oder über gedämpften Reis aufgetischt.

### Linzen mit Repphühnern. (Lentilles aux Perdreaux.)

Die Linzen werden den Erbsen ähnlich zubereitet, nemlich in Wasser weich gekocht und mit Schmalz abgebrannt, oder auch durchgestrichen, und dann mit zwey Dritttheilen der besten Butter über schwacher Gluth verrührt, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, endlich gehäuft angerichtet und mit Croutons eingefaßt, oder auch mit Glace gehoben und über abgebratene Repphühner aufgetischt. Selbst nur mit Schmalz abgebrannt werden sie mit gebratenen oder auch mit gedämpften Repphühnern gegeben; allein dann müssen die Linzen etwas gesäuert werden.

Als Puré in der Suppe haben sie sonst oft eine nicht gemeine Figur gespielt, besonders wenn geschwungene Repphühnerbrüste (S. Abschn. von den Repphühnern) geblättert die Stelle des Brotes occupiren. Zu diesem Ende werden sie dem Puré von Erbsen gleich gehalten.

## Drey und sechzigster Abschnitt.

### Von den Eyern.

Unter so viel Sorten Eyern werden nur jene der Hühner gebraucht, weil sie alle übrigen an angenehmer und gesunder Nahrung übertreffen.

## Eyer in Schmalz. (Omelettes.)

Dieses so allgemein bekannte liebliche Gericht wird nie bey großen Tafeln aufgetischt, ausgenommen, es wird durch eines der nachfolgenden Ingredienzien dazu qualificiert, und selbst dann darf es nur bey den Gabelfrühstücken erscheinen. Woher diese Bizarrerie?

Es werden, um eine mittelgroße Schüssel zu bedecken, ungefähr vierzehn Eyer aufgeschlagen, mit Salz, weißem Pfeffer und etwas fein geschnittener grüner Petersilie gut abgesprudelt und auf eine flache Pfanne, auf welcher zwölf Loth Butter heiß gemacht worden sind, gegossen, über dem Feuer dann unter leichter Bewegung und Aufschieben der zuerst festwerdenden Eyer schnell gebacken. Zuletzt, wenn nicht mehr viel Flüssiges über der Oberfläche schwimmt, werden sie einen Augenblick länger unter immerwährender Bewegung, aber ohne Verrücken oder dem Aufschieben, über dem Feuer gelassen, damit das Omelette eine leichte Kruste bekömmt, und so wird es nun über eine Schüssel gestürzt. Man muß mit dem Messer nachhelfen, um das Ganze in gefälligere Form zu bringen. Die Oberfläche präsentirt eine schöne rothgelbe Kruste, indeß das Innere des Kuchens saftig und weich seyn muß.

## Eyer mit Kalbs = Nieren. (Omelette aux Rognons de Veau.)

Eyer mit Trüffeln. (Omelette aux Truffes.)

Eyer mit Schinken. (Omelette au Jambon.)

Eyer mit Sardellen. (Omelette aux Anchoix.)

Werden immer auf obige Art bereitet. Die besagten Trüffeln, gebratene Nieren u. dgl. werden klein würfelig geschnitten, eine kleine Weile in Butter passirt, die abgeschlagenen Eyer dann darüber gegossen und wie die vorhergehenden gebacken.

## Eyer mit Speck. (Oeufs au Lard.)

Ein halb Pfund Speck auf zwölf Eyer wird gewürfelt geschnitten, in der Pfanne so lange langsam geröstet, bis er hinlänglich Fett gibt, und in unverbrennten kleinen Schwarten

darin schwimmt. Die aufgeschlagenen und genau durch einander gesprudelten, endlich gehörig gesalzenen und mit etwas weißem Pfeffer gewürzten Eyer, werden dann darüber gegossen, und den vorhergehenden gleich gebacken.

### Eyer in Beschamelle. (Oeufs à la Trippe.)

Zwölf Eyer werden durch acht Minuten hindurch hart gekocht, dann geschält und auf vier Stücke ein jedes über die Quer geschnitten, endlich in eine Sauce-Casserole gethan, mit feinem Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und etwas sehr fein geschnittener grüner Petersilie bestäubt, mit zwey Schöpflöffel Beschamelle (S. Abschn. von den Lunkn) begossen, und in siedendheißem Wasser warm gestellt. Bey dem Anrichten werden sie leicht durch einander geschwungen und in eine Silber-Casserole oder eine Kruste angerichtet. Rund herum kommen Semmelschnitten. (S. Abschn. von den Borden.)

### Gesezte Eyer. (Des Oeufs à l'Oeil de Boeuf.)

Auf zwölf Eyer werden vier Loth Butter auf einer Schüssel heiß gemacht, die Eyer eines an das andere hinein geschlagen, mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt und über ein Bett von glühender Asche gestellt, bis sie zur Hälfte angezogen haben, dann wird eine glühende Schaufel darüber gehalten, bis sie auch von oben etwas anziehen, endlich, mit Limoniensaft bespritzt, werden sie aufgetischt.

Die sogenannten Ochsenaugen unterscheiden sich von den vorhergehenden dadurch, daß man sie in die Vertiefungen eines Zalkenblechs schlägt, in welche früher etwas weniges Schmalz bis zum Rauchen gehitzt worden ist; sie werden wie die vorhergehenden so lange über der Gluth gelassen, bis sie von unten etwas fest geworden sind; dann werden sie mit feinem Salz bestäubt, und einige Augenblicke eine glühende Schaufel über selbe gehalten, bis sie auch von oben etwas angezogen haben, welches jedoch sehr wenig seyn muß, damit der Dotter deutlich durch die Eyer sichtbar bleibt; welches ihnen eine entfernte Ähnlichkeit mit Ochsenaugen gibt, daher die Benennung; sie werden sonach von dem

Bleche gehoben, und rundlaufend zierlich angerichtet. In ihre Mitte kommen einige Eßlöffel voll Glace; in Fasttagen aber nur etwas Limoniensaft.

### Eyer mit schwarzer Butter. (Oeufs à la Beurre noire.)

Es wird ein Viertelsfund Butter in einer flachen Pfanne schwarz gebrannt, das heißt, die Butter wird zerlassen, über dem Feuer leicht fortbewegt, bis sie stark rauchend ihren Schaum verliert. Dann werden zwölf Eyer eines an das andere hinein geschlagen, mit Salz und weißem Pfeffer bestäubt, unter leichter Bewegung über dem Feuer so lange gehalten, bis sie ungefähr den dritten Theil hart sind, dann werden sie in die gehörige Schüssel behutksam geglitscht, ein anderes Stückchen Butter von ungefähr vier Loth wird besonders gebrannt, mit zwey Eßlöffel voll starkem Weinessig gesäuert, aufkochen gelassen und so über die Eyer geschüttet.

### Gefüllte Eyer. (Oeufs farcis.)

Zwölf Eyer werden acht Minuten lang in siedendem Wasser hart gekocht, hernach geschält und der Länge nach gleich groß von einander geschnitten, die Dotter heraus gelöst, fein gestoßen, mit eben so viel in Milch geweichten Semmeln, die gut ausgepreßt, mit eben so viel Butter vermengt, zusammen fein gestoßen, mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, und diese Fülle wird nun durch ein Sieb gestrichen. Die von einander geschnittenen Weißeyer, welche, so viel es sich thun läßt, noch ausgehöhlt worden sind, werden nun mit dieser Fülle hoch angefüllt, mit einem in warme Butter getunkten Messer zierlich glatt gestrichen, auf eine Platte mürben Teig gedrängt über einander gereiht, und in einem abgekühlten Ofen gebacken.

### Lockere Eyer. (Oeufs à l'Aurore.)

Die vorhergehend hart gekochten und abgeschälten Eyer werden von einander geschnitten, und die Dotter von dem Eyweiß

abgesondert; die zwölf Eyweiß werden feinsblättrig geschnitten, mit anderthalb Schöpflöffel Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) vermengt, mit feinem Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und etwas sehr fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, über dem Feuer bis zum Aufkochen gerührt, und dann hochtürmend auf eine Schüssel gegossen. Die Dotter werden mit einem Stückchen Butter, etwas Salz und weißem Pfeffer abgerührt und durch ein Seidensieb darüber gestrichen, mit einer Gabel in eine angenehme Form gerichtet, an dem inwendigen Rand der Schüssel mit kleinen viereckig langen, in Butter gebackenen Semmelschnitten eingefast, und einen Augenblick in den heißen Ofen gestellt, damit sie eine röthliche Farbe bekommen, und zugleich heiß werden, und so werden sie aufgetischt. Von ihrem schönen flaumigt lockeren Ansehen führen sie den Vornahmen.

#### Croquetten von Eiern. (Oeufs en Croquettes.)

Zwölf hart gekochte Eier werden geschält, der Länge nach von einander gespalten, und über die Quer dünnblättrig geschnitten, mit ungefähr anderthalb Schöpflöffel voll dicker Beschamelle über dem Feuer vermengt, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, dann kalt gestellt und endlich nach dem vollkommenen Erkalten, den Croquetten von Hühnern ähnlich, gemacht, in abgeschlagene Eier getunkt, mit Semmelbröseln gut aufgelegt, und sehr heiß gebacken, dann zierlich angerichtet, und aufgetischt.

#### Eier auf italienische Art. (Oeufs à l'Italienne.)

Die hart gekochten Eier werden der Länge nach von einander geschnitten, mit einem Viertelpfund sehr rein gewaschenen und ausgelösten, dann nudlicht geschnittenen Sardellen belegt, mit einem halben Seitel saurem Rahm und vier Eßlöffel voll feinen Kräutchen begossen, mit gehörigem Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, alles zusammen aufkochen gelassen, mit dem Saft einer Limonie gesäuert, und so zierlich angerichtet.

## Eyer mit Sauerampfer. (Oeufs à l'Oscille.)

Die Schüssel wird fingerhoch mit durchgeschlagenem Sauerampfer (S. durchgeschl. Sauerampfer) begossen, die hart gekochten und der Länge nach von einander geschnittenen Eyer (S. die vorhergehenden) werden zierlich rund herum im Kranze eines über das andere darüber angerichtet. Ihre Mitte wird mit Sauerampfer angefüllt, das Ganze mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt, und so aufgerischt.

Weil dieses Gericht einiger Zierlichkeit empfänglich ist, so kann man es mit dem Anrichten auf verschiedene Art versuchen; so kann man z. B. die hart gekochten Eyer behuthsam entzwey schneiden, jedoch so, daß der Dotter unbeschädigt heraus genommen werden kann. Die Eyweiß werden nun etwas ausgehöhlt, mit durchgeschlagenem Sauerampfer angefüllt (S. Abschn. v. d. durchgeschl. Hülsenfr.), und zwölf Hälften dieser Eyer mit der Spitze über die Schüssel hinauszielend, angerichtet, zwischen ein jedes kömmt ein Dotter, die übrigen kommen zierlich gereiht in die Mitte, so auch der übrige Sauerampfer.

## Verlorne Eyer mit Consommé. (Oeufs pochés au Jus.)

Es werden in eine Maas kochendem Wasser, welches mit Salz und etwas Essig gesäuert ist, drey bis vier frische Eyer auf einmahl aufgeschlagen, das Wasser wird leicht bewegt, damit sie sich bey ihrem Zubodenfallen nicht anlegen, und wenn sie weiß und um den Dotter zusammen gezogen leicht fest werden, welches dann längstens in einer Minute geschieht, so werden sie behuthsam mit einem durchlöcherten Seihlöffel heraus und in's kalte Wasser gethan, und die Operation von neuem unternommen, so bis man wenigstens zwölf schöne Eyer hat. Das herumschwimmende zottige Eyweiß wird abgeschnitten, und diese dann leicht warm gestellt. Bey dem Anrichten werden sie auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser abfließe, dann mit feinem Salz bestäubt, und so eines über das andere rund laufend auf die Schüssel angerichtet; auf jedes Ey kömmt ein Messerspiß voll weißer Pfeffer, und

in ihre Mitte mit Glace gehobenes Consommé. (S. Abschnitt von den Brühen.)

Eyer mit Wildenten = Essenz. (Oeufs à l'Essence de Canards.)

Eyer mit Nepphühner = Essenz. (Oeufs à l'Essence de Perdrix.)

Werden den vorhergehenden ähnlich bereitet. Die Nepphühner = Essenz mit Hühner = Glace verstärkt (S. Abschn. v. d. Essenzen) kömmt in ihre Mitte. Zu der Wildenten = Essenz werden die zu drey Vierteltheil ausgebratenen Enten über der Brust bis an's Bein in verschiedenen Richtungen aufgeschnitten, der entquillende Saft wird dann statt Consommé in ihre Mitte gethan. Eben so werden sie auch mit dem Sauerampfer oder breit gekrauseten Salat, oder auch mit durchgeschlagenen Champignons gegeben.

Gingerührte Eyer. (Oeufs brouillés.)

Zwölf aufgeschlagene, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzte, gut abgeschlagene Eyer werden mit einem halben Pfund klein bröcklicher Butter über dem Feuer so lange aufgerührt, bis sie zu einem leichten Kuchen verdickt sind, dann werden sie auf eine Schüssel oder in eine Casserole geschüttet, und mit gebackenen Semmelschnitten belegt. (S. Abschn. v. d. Vorduren.) Ihr Geschmack wird durch Beymischung weißer Glace sehr angenehm gehoben.

Gingerührte Eyer mit Speck. (Oeufs brouillés au Lard.)

Gingerührte Eyer mit Sardellen. (Oeufs brouillés aux Anchois.)

Gingerührte Eyer mit Trüffeln. (Oeufs brouillés aux Truffes.)

Der Speck, Sardellen und die Trüffeln werden klein würflich geschnitten, in Butter passirt, den Eyern beygemischt, und diese den vorhergehenden gleich behandelt.

## Kollirte Eier = Fleckchen. (Omelette à la Célestine.)

Es werden von den recht stark abgeschlagenen Eiern über einer Omeletpfanne sehr dünne Fleckchen gebacken, so daß ein Ey solch ein dünnes rundes Fleckchen gibt. Diese, wenigstens zwölf an der Zahl, werden mit eingesotteneu Weichseln gefüllt, zusammengerollt, auf eine Schüssel zierlich gerichtet, mit feinem Zucker bestäubt, dann in sehr heißem Ofen oder auch mit einer glühenden Schaufel glasirt, und so aufgetischt.

Diese Eier = Fleckchen können mit einer feinen gemischten grünen Speise gefüllt gegeben werden; welches ein recht liebliches Gericht gibt.

## Eier auf französische Art. (Oeufs à la Neige.)

Von zwölf Eyweiß sehr frischer Eier wird mittelst einer Schneeruthe ein fester Schnee geschlagen, mit drey Löffel voll Zucker gesüßt, eben so wie zu spanischen Winden vermengt, dann in der Form der Nocken in eine halbe Maaß kochendes Obers, welches ebenfalls mit drey Löffel voll Zucker gezuckert ist, eingekocht, stark mit feinem Zucker bestäubt, und so sammt der Schwungscasserole in den heißen Ofen gestellt, damit es Farbe bekomme. Nach ungefähr fünf Minuten werden sie in einer Silbercasserole angerichtet, das übrig bleibende süße Obers mit den zwölf Eyerdottern legiert, und darunter gethan.

## Bier und sechzigster Abschnitt.

## Von den Reißcasserolen und Brotkrusten.

## Reißcasserolen.

Die Benennung einer Reißcasserole zeigt deutlich ihren Endzweck. Es ist eine Casserole, in welcher man die feinsten Gerichte, oder jene, die sich über eine Schüssel nicht anrichten lassen, ohne unansehnlich zu werden, aufgefäßt, und sie unter einer schönen