

Siebente Abtheilung.

L e h r e

von der

Bereitung der Eyserspeisen.

Geometrie

1771

Verhandlung der Geometrie

Die Eyer sind sowohl als Zuthat wie als Beyhülfe bey Verrichtung verschiedener Speisen an Fleischtagen und an Fasttagen sehr nothwendig, ja unentbehrlich, und dienen eben so allgemein als eine für sich selbst bestehende Speise; nur muß man bey der Auswahl stets auf frische, und auf neugelegte Eyer sehen. Dieses ist vorzugsweise der Fall bey den

Kernweich gefottene Eyer,

wozu man nebstdem auch noch die größten und neugedienten auswucht. Nachdem sie rein abgewaschen worden sind, werden sie behutsam, damit sie nicht zerbrechen, in siedendes Wasser gelegt, und gleich wieder, nachdem sie 5 Minuten lang gefott haben, herausgenommen, abgetrocknet, in eine zierlich zusammengelegte Serviette eingeschlagen, und eiligst zur Tafel gebracht.

Weichgefottene sind die Ribigeyer ein köstliches und seltenes Gericht, obschon sie sehr klein sind. Ihre Schale ist schwarz-scheckig.

Eyer und Schmalz im Reinel.

Man sprudelt 10 auch mehr oder weniger Eyer in einem Topfe mit einem Anrichtlöffel voll Obers, feingeschnittener grüner Petersilie, Salz und mit ein wenig Pfeffer und geschabener Muscatnuß gut ab; unterdessen man in einem reinlichen flachen Reinel ein halbes viertel Pfund Butter sehr heiß werden läßt, die abgeschlagenen Eyer hineingießt, und so auf der Gluth, während sich die Eyer anziehen, und etwas verdicken, statt sie umzurühren, nur immer mit dem Messer aufhebt.

Die Eyer müssen nur am Rande des Reinels, und auf dem Boden etwas fest, aber in der Mitte und oben saftig und weich bleiben. Man pflegt auch feingeschnittenen Schnittling, oder braune Butter, mit etwas Wein oder Essig versotten, oder heiß zerlassene Sardellen-Butter darüber zu geben.

Eingerührte Eyer.

In eine Casserolle werden 12 Eyer aufgeschlagen, mit ein wenig Salz und Concaffee, feingeschnittener Petersilie, mit einem Unrichtlöffel voll gutem Obers, mit $\frac{1}{4}$ Pfund kleinwürfelig geschnittener frischer Butter wohl vermischt, und abgeschlagen, und über dem Feuer so lange aufgerührt, bis sie sich anziehen, aber doch noch weichlich verdickt haben. Nun werden sie auf einer Schüssel, oder silbernen oder porcellainen Casserolle angerichtet. Man kann sie mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen; nach Belieben auch mit einem Unrichtlöffel voll Glace-Saft begießen.

Man pflegt diese eingerührten Eyer mit zerlassenem Speck, und mit Filets von fein gepuhten Sardellen, oder mit in Butter gäh überschwungenen Pickelhäringen, oder mit Trüffel zu vermischen, oder sie mit Sardellen-Butter zu übergießen. Statt der frischen Butter nimmt man manches Mal zubereitete Krebs-Butter, und belegt die fertigen Eyer mit aufgelösten Krebschweifeln und Scheren. Zu noch mehrerer Abwechslung gibt man in Butter weichgedünstete Champignons Pilzlinge, Maurachen oder Spargel, grüne Erbsen entweder darüber oder darunter.

An Fleischtagen kann man solche eingerührte Eyer mit gehackten Kalbsnieren, oder gesottenem gehackten Schinken vermischen, oder mit grillirtem oder glacirten Kalbsbiren auch mit gespickten glacirten Brieseln, lammernen glacirten Brüsteln, gebackenen Amouretten, oder gebackenen Aустern belegen. Sie dulden auch eine Beymischung von gewürfelt geschnittener gedünsteter spanischer Zwiebel.

Pfannenkuchen oder Omelette.

In einem Topfe werden 12 Eyer mit Salz, ein wenig Concaffee, feingeschnittener Petersilie abgesprudelt, auf eine flache Pfanne, Omeletten-Pfanne genannt, in einem schon vorher darauf heiß gemachten $\frac{1}{4}$ Pfunde Butter gegossen, und über dem Feuer unter beständiger Bewegung und Aufschieben mit dem Messer der immer fester anziehenden Eyer gebacken; dabey man immer rund herum mit Butter nachhilft, und die Eyer mit dem Messer in gehörige Form bringt. So gestaltet

wird es über eine Schüssel gestürzt, trachtend, daß die Oberfläche eine braune Kruste erhält, das Innere aber weich bleibt.

Auf eine andere Art

kann man dieses Omelette in der Pfanne, wenn es geformt und fertig ist, auf dem Feuer umkehren, mit Butter nachhelfen, und so es auch auf der andern Seite eine schöne braune Kruste fassen lassen.

Eben so kann man es mit feingehacktem, vorher gesottenen Schinken, Kaiserfleisch, auch überdämpfter Bratwürstefasche, oder auch mit Trüffeln, fertigem Salbigo oder legitem Kalbs-Fasché, mit Hirn, gedünsteten Pilzlingen, weichgesottenem Spargel, mit Krebs-Butter sammt ausgelösten Krebschweifeln, Scheren und Maurachen, an Fasttagen mit gepuzten rohen Häringen oder Pickelhäringen, gedünstetem Hechten-Fasché, und anderen Gattungen überschwungenen Fisch-Filets anrichten, allenfalls auch mit geriebenem Parmasankäs in- und auswendig bestreuen.

Gesezte Eyer.

Man macht in der vorher genannten flachen Pfanne ein viertel Pfund Butter heiß, und schlägt 12 Eyer eines nach dem andern ganz hinein, salzt, pfeffert sie, und läßt nur das Weiße auf gelindem Feuer von unten fest und gar werden. Oben hält man eine glühende Schaufel darüber, daß sie da nur ein kleines Häutchen erhalten, und die Dottern dennoch weich bleiben. So muß das fertige Ganze mit Hülfe einer Butter, die man rund umher in die Pfanne schleichen läßt, behutsam von derselben auf die Schüssel glitschen: man gibt ein Paar Anrichtlöffeln voll Schü mit Glace-Saft darüber. Zuweilen werden sie mit Schnittlauch bestreut. Auch mit zerlassener heißer Sardellen-Butter übergossen. Oder man bräunt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter recht stark über dem Feuer, bis sich der Schaum verliert, und gibt einen Anrichtlöffel voll versotteneu Bertram- oder andern starken Essig dazu, läßt alles zusammen aufkochen, und gießt es so über die ganzen Eyer; auch mit Limonien-Saft pflegt man sie zu säuren.

Auf eine andere Art

schlägt man der Eyer, so viel man will, einzeln in die Vertiefungen einer hierzu vorhandenen gutverzinnten kupfernen Blechform, in welche man vorher recht heiß gewordene Butter laufen läßt, worauf man sie, wie die Vorherbeschriebenen behandelt. Den Unterschied gibt bloß, daß sie einzeln von der Vertiefung des Bleches gehoben und zierlich angerichtet werden, und daß man sie auch an Fleischtagen, wie die verlorenen Eyer, zu Hasche's, Galbigos, zu grünen Speisen, als Spinat, Erbsen, Sauerampfer, gekochtem Salat, zur Belegung anwenden kann. Auch die Zugaben sind den vorigen gleich.

Faschirte Eyer.

Zwölf hartgefottene Eyer schneidet man in der Mitte auseinander, löst die Dottern heraus, und stoßt sie mit einem Kochlöffel voll anpassirter Finsberbes, 2 Unrichtlöffeln voll Milchrahm, und einem halben viertel Pfund Butter im Mörser recht fein zusammen, salzt und würzt sie mit weißem Pfeffer und ein wenig geschabener Muscatnuß. Zuletzt mischt man einen Unrichtlöffel voll weiß geriebener Semmelbröseln darunter, rührt alles gut untereinander, und füllt das Ganze in die auseinandergeschnittenen, vom Dotter ausgeleerten, harten weißen Eyerhälften, welche noch behutsam, doch so, daß sie nicht zerbrechen, etwas mehr ausgehöhlet werden müssen. Dann bestreicht man den Boden einer Schüssel mit Butter, belegt ihn Messerrücken dick mit Milchrahm, reihet die so gefüllten Eyer gedrängt nebeneinander darauf, überstreicht das Ganze wieder Messerrücken dick mit im Butter und einigen rohen Eiern abgetriebenem Milchrahm, säet feine Semmelbröseln darüber, und bäckt sie in einem abgekühlten Ofen aus.

Wenn diese Eyerspeise nicht auf silbernen oder plattirten Blech-Schüsseln angerichtet wird, sondern auf einer porcellainen, so wird sie, Sicherheits halber, damit sie nicht zerspringe, auf ein mit Asche oder Salz bedecktes Blech gestellt, und dergestalt im Backofen eingeschossen, welches man mit allem vorher darauf angerichteten Porcellaine bey dem Backen beobachten muß.

Auf eine andere Art

kann man sie in einer Kruste oder Einfassung von Semmelschnitten, oder auch in mürbem Teig, eben so zugerichtet in Ofen backen. Oder man füllt sie mit einem kurz eingegangenen Fisch-Salbigo, welches man mit den ausgehobenen sehr fein gehackten harten Eyerdottern legirt, zusammen mischt, und eben so einfüllt.

Man vermischt auch mit den zerhackten Eyerdottern überdünstetes fertiges Hechten- oder Hausen-Fasché.

Gefüllte Eyer mit Krebs-Fasche.

Zwölf Eyer werden eben so hart gesotten, mitten auseinander geschnitten, die Dotter herausgenommen, und die weißen Eyerhälften noch so viel möglich behutsam ausgehöhlt. Zugleich wird $\frac{1}{4}$ Pfund Krebs-Butter mit den herausgenommenen zerdrückten harten Eyerdottern fein abgetrieben, ein fertiges Salbigo von Fischen und von Krebschweifeln mit feingeschnittenen Champignons dazu gemengt, und so in die ausgehöhlten weißen Eyerhälften eingefüllt. Nebstbey treibt man $\frac{1}{4}$ Pfund Krebs-Butter mit drey rohen Eyerdottern flaumig ab, mischt zwey Unrichtlöffeln voll gut verfertigtes kaltes Beschamel dazu, und gibt die Hälfte davon auf eine mit Krebs-Butter beschriebene Schüssel, rangirt die halben gefüllten Eyer gedrängt nebeneinander, und bestreicht mit der andern Hälfte des abgetriebenen Beschamels, mittelst einem in warmer Krebs-Butter getauchten Messer das Ganze glatt, worauf die Eyspeis in einem abgekühlten Ofen gebacken wird.

Gefüllte Eyer im Schmalz gebacken.

Zwölf Eyer werden hart gesotten, der Länge nach halbirt, die Dotter herausgenommen, und die Hälfte der weißen Eyertheile, so viel möglich noch mehr ausgehöhlt, mit einem kurz und fest eingegangenen Fasten-Ragout, mit klein gewürfelt geschnittenen Champignons, Hechten-Filets und Schneidespargel, nebst den ausgehobenen und erst feingehackten Eyerdottern, hoch gefüllt. Dergestalt gefüllt werden sie einzeln in abgeschlagene Eyern getaucht, fest mit geriebenen weißen Sem-

melbröseln paniert, in Schmalz ausgebacken, und trocken angerichtet.

Gebratene Eyer.

Es werden 12 oder mehrere Eyer hart gesotten, der Länge nach in der Mitte auseinander geschnitten, gesalzen und ein wenig gepfeffert; dann in anpassirte Finsberbes und abgeschlagene Eyer eingetaucht, mit Semmelbröseln paniert, auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond-Deckel gebracht, und über Kohlenfeuer an beyden Seiten gebraten, zierlich angerichtet, und eine legirte Sauerampfer = Sauce darunter gegeben. Solche Eyer sind auch zur Belegung des Spinats, gekochten Endivien-Salats, der grünen Erbsen, Schneidspargels, der Proccoli, und noch verschiedener Gemüse an Fasttagen anwendbar.

Eyer = Fanzel.

Vor Allem werden 12 Eyer hart gesotten, geschält und blätterweis geschnitten. Eben so geschnitten wird eine altgebäckene Semmel, nachdem die äußere Rinde davon abgerieben wurde; worauf man sie mit einem halben Seitel Obers, welches mit einem Paar abgeschlagenen rohen Eyern vermengt wird, anfeuchtet und übergießt. Nebenbey überdünstet man ein mittelgroßes Stück von einem allerGräthen entnommenen Hechten nebst feinzusammengeschnittenen Champignons, und grüner Petersilie in Butter, würzet das Ganze mit Salz, Concaffee und wenig geschabener Muscatnuß, bestreicht eine Sturz-Casserolle oder Form mit Butter, und bestäubt es stark mit Semmelbröseln; worein man nun lagenweis die geschnittenen harten Eyer, die in Obers geweichten Semmelschnitten, und darauf den mit Champignons überdünsteten Hechten, auch in Blättchen gezupft, abwechselnd, und dazwischen mit Milchrahm und zerlassener Butter übergossen, eines auf das andere bis die Sturz-Casserolle voll ist, einrichtet. Oben auf bestreut man diese Schichten wieder mit Semmelbröseln, bäckt es im Backofen langsam aus, stürzt es auf eine Schüssel, und gibt es zur Tafel.

Man kann die Sturz-Casserolle oder Form auch mit mür-

hem fein ausgewalkten Teig in verschiedenen Verzierungen ausfüttern, das Ganze so gestaltet hineinrichten, und im Ofen damit ausbacken.

Eyer = Fanzel auf eine andere Art.

Man verfertigt von einer halben Maß Obers ein gutes, dick eingegangenes Beschamel, welches mit einem halben Pfund Butter und 6 Eyerdottern fein abgetrieben, mit ein wenig Salz und Muscatnuß gewürzt wird, und gibt ein von einem mittelgroßen Stück ausgelösten Hechten oder Hausen, von Champignons, Spargel, Krebschweifeln, alles klein geschnitten, verfertigtes kurz eingegangenes Salbigo (Ragout) darein. Hat es die Jahreszeit, sind auch Trüffeln, und Maurachen oder Pilslinge nicht unswicklich dazu.

Nun bindet man das Ganze mit 6 hartgesottenen nudelförmig geschnittenen Eyern, und mit dem von 3 Eyerweissen fest geschlagenen Schnee, mengt alles gut untereinander, und füllt es eben so wie das Vorherbeschriebene in eine mit Butter reich ausgestrichene und mit Semmelbröseln stark bestreute, oder auch mit mürbem oder spanischen Teig ausgefüllte Sturz-Casserolle, bäckt es auch so im Ofen, stürzt es auf die Schüssel, und richtet es trocken an.

Gestürzte Eyer mit Salbigo.

Die eben behandelte, mit Beschamel und Salbigo, Butter und Eyern abgetriebene Masse wird in kleine kupferne mit Butter reich ausgestrichene Wanneln gefüllt, mit selben in eine flache, am Boden ein wenig Wasser haltende Casserolle gesetzt, in Dunst gesotten, auf die Schüssel gestürzt, und mit kleinem Fasten-Salbigo oder Ragout-Sauce darüber angerichtet. Man kann auch eine kurz eingegangene weiße Sauce mit grüner Petersilie und Schneidespargel, Champignons oder Pilslingen, Maurachen, oder klein gesottenen Carviol-Rösschen und Krebschweifeln dazu gesellen.

Eyer = Fanzel mit spanischer Zwiebel.

Eine große spanische Zwiebel wird fein gewürfelt geschnitten, in zerlassen durchgeseihten Speck, oder auch in Butter

mit einem Unrichtlöffel voll gutem Obers weiß gedünstet, mit 12 rohen Eyerdottern, und mit dem, von dem Weißen festgeschlagenen Schnee vermischt, abgerührt, mit etwas Salz, Pfeffer, ein wenig geschabener Muscatnuß, mit feingeschnittener Petersilie gewürzt, und in eine mit Butter reich ausgestrichene, flache Schwung-Casserolle gegossen, gut zugedeckt, mit oben und unten angebrachter Gluth gebacken, auf die Schüssel gestürzt, und recht heiß auf die Tafel gegeben.

Auf eine andere Art

wird Zwiebel, Speck, Salz, Pfeffer und grüne Petersilie ausgelassen; statt dessen man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, mit 1 Seitel ganz dick verfertigter kalter Mandelmilch sehr fein abrührt. Man schlägt ferner 12 rohe Eyerdottern darein, und gibt $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Butter, ausgekühlt, mit einer Handvoll gepuzten Weinbeerl und ausgelösten Zibeben ohne Kern, mit einem Unrichtlöffel voll gestoßenem Zucker dazu, rührt es gut untereinander, und gibt es auch in eine mit Butter stark ausgestrichene Schwung-Casserolle, und bäckt es, gut zugedeckt, mit oben und unten angebrachter Gluth, aus.

Mit Abänderung kann man statt der verfertigten Mandelmilch, das Mehl mit einem Seitel gutem dicken Obers abrühren, und mit auf Zucker abgeriebenen Pomeranzen oder mit Limonien-Schalen, und mit Weinbeerl und Zibeben vermischen. Die übrige Verfahrungsweise bleibt sich gleich.

Eyer mit Karpfenblut.

Es wird eine mittelgroße weiße spanische Zwiebel, fein gewürfelt zusammengeschnitten, und in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß gedünstet; nebenbey ein, mit einem Kochlöffel voll Mehl und einem Seitel Obers fein abgerührtes, dünnes Beschamel verfertigt; woein man die gedünstete Zwiebel gibt, und mit einer Messerspitze voll Sepice, und ein wenig Salz assaisonnirt. Ist dieses ausgekühlt, wird $\frac{1}{2}$ Seitel Karpfenblut durch ein Sieb hinein geseihet, und mit 8 oder 10 ganzen dareingeschlagenen rohen Eyern gut verrührt, noch $\frac{1}{4}$ Pfund frische in kleine Stücke zertheilte Butter dazugegeben, das Ganze in einer ausgestrichenen

Schwung-Casserolle gut zugedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth gebacken.

Eyer mit Beschamel.

Zwölf hartgefottene Eyer, geschält, in der Mitte von einander geschnitten, und jede Hälfte in Messerrücken dicke Blätter geschnitten, werden in eine Casserolle gebracht; während dem man von einer halben Maß des besten Obers mit einem kleinen Kochlöffel voll abgerührtes Mehl ein dünnes Beschamel verfertigt, welches schnell durch gähes Einsieden, und unaufhörliches Rühren auf dem Feuer ausgeführt werden muß. Dann würzet man dieses Beschamel mit Salz, Concaffee, geschabener Muscatnuß und einem flüchtig überdünsteten Unrichtlöffel voll Fenchel, und gibt es auf die in Blätter geschnittenen in der Casserolle liegenden Eyer, schwingt sie leicht durcheinander, und richtet sie in eine in Butter ausgebackene Kruste von weißem Milchbrot an, oder mit einer Bordüre von gebackenen Semmel-CROUTONS, auch in eine hohlgebackene Butter-Pastete, oder mit Garnirungen von Rameln oder gebackenen Erbsen, von Scharrenteig, auch mit gebackenen Austern, oder gefottenen ausgelösten Krebschweifeln.

Man pflegt auch zuletzt, wenn die Eyer mit dem Beschamel dick vereint, und auf dem Feuer in der Casserolle aufgeschwungen worden sind, zwey Unrichtlöffeln voll Kremser-Senft darunter zu mischen, und, geschwind von Feuer weg, in eine silberne oder porcellainene Casserolle anzurichten.

Croquettes von Eyer.

Zwölf hartgefottene Eyer werden geschält, sammt den Dottern nudelförmig geschnitten, mit Salz, Pfeffer, geschabener Muscatnuß und einem Unrichtlöffel voll in Butter überpaffirter Fenchel assaisionirt, und mit einem schon vorherbeschriebenen Beschamel noch fester auf dem Feuer eingegangen, vermischt, und nach vollkommenem Erkalten die Croquettes einem Ey ähnlich geformt, in mit Milch befeuchteten Oblaten eingeschlagen, in abgeschlagene Eyer getaucht, mit Semmelbröfeln gut panirt, ausgebacken in heißem Schmalze, und trocken angerichtet.

Abwechselnd kann man zu diesen hartgefottenen Eyern mit Beschamel auch ein festlegirtes von Hechten, Hausen, fein gewürfelt geschnittenes, mit Champignons, Spargel, Maurauchen, oder auch zur Zeit mit Trüffeln oder Krebschweifeln verfertigtes Salbigo, oder auch ein von Hechten oder Hausen, oder seiner Zeit auch mit Trüffeln oder Austern, fest legirtes Hasché mischen, die Croquettes formiren, selbe weiter auf die nämliche oben erwähnte Weise behandeln, und im Rindschmalze ausbacken.

Hartgefottene Eyer mit legirtem Sauerampfer.

Vier auch fünf Hände voll roher Sauerampfer werden gut ausgewaschen, ausgedrückt, in einer Casserolle mit einem Kochlöffel voll Finsherbes, und 1 Stück Butter überdünstet, bis der entquellende Saft vollkommen kurz eingegangen ist, worauf man ihn auf einem Schneidebret fein zusammenschneidet, wieder in die Casserolle zurückbringt und salzt. Hierein füllt man 3 Anrichtlöffeln voll weiße Sauce, und eben so viel gute Fastensuppe darauf, läßt alles zusammen kurz einkochen, würzt es mit ein wenig weißem Pfeffer und geschabener Muscatnuß, richtet den so vollendet gekochten Sauerampfer erst noch mit 2 rohen Eyerdottern legirt, ohne mehr zu sieden, an, und legt nun eine beliebige Menge der oben genannten hartgefottenen Eyer, der Länge nach in 4 Theile geschnitten, in zierlicher Ordnung darauf.

Auf eine andere Art

Kann man auch die hartgefottenen Eyer der Länge nach in der Mitte auseinander schneiden, die Dotter aus dem Weißen herausnehmen, und den bereits verfertigten Sauerampfer, statt mit rohen, mit diesen hartgefottenen und recht fein zusammengehackten Eyerdottern legiren, und in das weiße Fleisch der Eyer, das so viel thunlich noch mehr ausgehöhlt werden muß, wieder einfüllen, den übrigen Sauerampfer auf die Schüssel in Messerrücken Höhe anrichten, und die mit Sauerampfer gefüllten weißen Eyerhälften, eine an die andere reihend, darauf stürzen. Zwischen die Eyer pflegt man, wegen Zierlichkeit, rohen ge-

räucherten Vachß, oder auch geräucherte mit Milchrahm überschwungene Hausen = Filets zu legen.

An Fleischtagen kann man sie auch mit abgebratenen in kleine Stücke geschnittenen Bratwürsten, oder mit gesottenen Kaiserfleischstücken, dazwischen auch mit weich gesottenen zierlich geschnittenen Böckel- oder geräucherten Zungen, und weich gesottenen Hahnenkämmen garniren.

Ofter bereitet man den Sauerampfer, wie vorher angegeben wurde; nur gibt man an die Stelle der weißen Sauce ein Seitel Milchrahm darauf, und verdickt ihn, nach einem paarmahligen Aufsieden, statt, wie auf vorher angezeigte Weise, mit den hartgesottenen Eyerdottern, nur mit dem eben so gesotteneu fein geschnittenen Eyerweiß, salzt, pfeffert ihn, und gießt ihn, so vorbereitet, in Finger dicker Höhe auf die Schüssel.

Darauf reibet man zierlich die Eyerdottern, nach dem man sie aus den mitten von einander geschnittenen hartgesotteneu Eyern behutsam herausgehoben hat, und garnirt den Sauerampfer zuletzt noch dazwischen mit sehr weißem, nur mit Butter, etwas Finsherbes und Salz übersprengten Hechten-, Hausen-, oder Schill = Filets, oder Pickelhäringen.

Hasché von harten Eyern.

Fünfzehn Eyer werden hart gesotten, geschält und sammt den Dottern fein zu Hasché geschnitten, mit einigen Unrichtlöffeln voll weißer italienischer Sauce angefeuchtet, nur auf dem Feuer überschwungen, gesalzen, ein wenig gepfeffert, und ohne zu sieden, in eine mit zierlichen Croutons bekleidete Schüssel angerichtet. Garnirt wird dieses Hasché mit gebackenen Austern, oder mit in Finsherbes übersprengten Trüffeln, oder mit Spargel und Krebschweischen, oder mit Pickelhäringen, oder mit verschiedenen andern überdünsteten Fisch-Filets in nach eigener Laune modellirten Formen.

Verlorene Eyer.

Eine willkürlich gewählte Zahl Eyer werden in kochendes Wasser, welches vorher gesalzen, und mit einem Unrichtlöffel voll Essig gesäuert worden ist, ganz und geschwind eines nach dem andern, und ein jedes auf verschiedenen Punkten

behutsam hineingeschlagen, und längstens nach Verlauf einer Minute, nachdem sich das Weiße um den Dotter herum, welcher sehr weich und ganz bleiben muß, leicht und fest zusammengezogen hat, vorsichtig mit einem durchlöcherten breiten Löffel herausgenommen, und geschwind ins kalte Wasser gebracht. Dieses wird jedoch mit jedem Eyer einzeln ausgeführt, und damit so lange fortgefahren, bis die gewählte Zahl erschöpft ist. Das sich anhängende zottige Eyerweiß wird rund herum abgestugt, und die Eyer so in laulichem Wasser bis zu weiterem Gebrauche stehen gelassen.

Zur Unrichtzeit werden sie sorgfältig auf ein Sieb oder Tuch gelegt, damit das Wasser gut abseihet, von da auf die Schüssel rangirt. Man gibt nach Belieben Ausern-, Müscherl-, Champignons-, Trüffel-, Ragout- oder schwarze Karpfenblut-Sauce darüber. Oder man bestreut sie mit Semmelbröseln, und übergießt sie mit brauner Butter und versottetem Essig.

Oder man gibt ein Paar Unrichtlöffeln voll Schü darunter, und eine heiße zerlassene Sardellen-Butter darauf, auch Limonien-Saft zugleich darüber drückend.

Man kann sie zur Belegung grüner Erbsen, Sauerampfers, Spinats, gekochten Salats, zu Fisch- und Fleisch-Sascheen, zu Fasten- und Fleischsuppen verwenden.

An Fleischtagen können diese verlorenen Eyer glaciret, und mit gezogenen Essenzen von Wildänten, Fasanen, Repphühnern, auch nur mit klarer Reduction nach Belieben serviret, vorher noch mit Limonien-Saft gesäuert werden.

Noch läßt sich von diesem Geflügel-Wildpret auch ein Sasché verfertigen, worauf man die glacirten verlorenen Eyer legt.

Gebackene verlorene Eyer.

Die schon in beliebiger Anzahl vorbereiteten im Ganzen weich verlorne Eyer werden aus dem kalten Wasser herausgenommen, das sich anhängende zottige Eyerweiß rund herum abgesehritten, und auf ein reines Tuch zum Abtrocknen gelegt, mit anpassirter Finsherbes und zerlassener Sardellen-Butter überzogen, und ein jedes einzeln in mit Obers angefeuchtete Oblaten

eingeschlagen, nach diesem vollkommen in abgeschlagene Eyer eingetaucht, mit Semmelbröseln panirt, und in sehr heißem Rindschmalz schnell ausgebacken.

Man pflegt sie auch mit einer Aустern-Fasche zu überziehen: Man rapirt nähmlich eine halbe rohe Gansleber, und schneidet sie mit 10 rohen Aустern, einem Unrichtlöffel voll anpassirter Finscherbes, und von 10 Sardellen gemachte Butter recht fein zusammen, bestreicht damit auf allen Seiten, wie schon oben gesagt, die verlorenen Eyer, und wickelt sie damit hernach in Oblaten gut ein, panirt mit Eyern und Semmelbröseln, werden sie gäh und schnell in sehr heißem Schmalz ausgebacken.

Ordinär gebackene Eyer.

Man schlägt ein Ey ganz in einem kleinen Schöpflöffel hinein, bestäubt es mit so viel Mehl, als man zwischen zwey Fingern fassen kann, nebst ein wenig Salz, von da man das ganze Ey in einer kleinen Pfanne in das sehr heißgemachte Schmalz glitschen läßt, wo dann das aufsteigende Eyerweiß mit Hülfe des Backlöffels über den Dotter geschwind zusammengeslagen, und das Ey gäh herausgebacken wird. Alles dieses muß in der größten Geschwindigkeit ausgeführt werden, damit das Eyerweiß Farbe erhält, und der Dotter doch weich bleibt.

Eyspeise von Omelette=Fleckchen.

Ein Kochlöffel voll Mehl wird mit $\frac{1}{2}$ Seitel süßem Obers erst fein abgerührt, dazu 12 ganze Eyer aufgeschlagen, gut unter einander geklopft, und ein wenig gesalzen. Dann macht man in einer Omelette-Pfanne ein Stückchen Butter heiß, gibt einen kleinen Theil von den abgeschlagenen Eyern hinein, und läßt sie in der ganzen Pfanne auseinander laufen, daß sie ein ganz dünnes Omelette=Fleckchen formiren, hält die Omelette in der Pfanne nahe zum Feuer, daß auch die inwendige Seite etwas Farbe erhält, und stürzt sie dann schnell mit der umgewendeten Omelette-Pfanne durch einen Schlag

auf die Tafel heraus, und fährt so fort, bis alle gebacken sind.

Diese Omelette = Flecken kann man mit in Obers gekochtem fein zusammengeschnittenen Spinat, oder mit weißer Sauce angefeuchtetem weich gekochten Spargel, mit Fleisch und Fasten = Salbigo, mit von verschiedenen Gattungen Fleisch und Fischen gefertigtem Hasché füllen. Die Schüssel wird stark mit Butter bestrichen, und darauf drey Messerrücken dick ein mit einigen Eyerdottern abgerührtes kurz eingegangenes Beschamel gebracht, hernach diese gefüllten Omelette = Flecken zusammengerollt, über quer und in Stücke geschnitten, zierlich darauf gerichtet, und oben wieder, aber nur einen Messerrücken dick, mit eben diesem Beschamel überzogen, mit zerlassener Butter bestrichen, und im Backofen langsam gebacken werden.

Timbal von gefüllten Omelette = Fleckchen.

Nachdem die Omelette = Fleckchen auf oben angegebene Weise zubereitet und auch mit einer der genannten Füllen faschirt und zusammengerollt worden sind, werden sie in einer gut mit Butter ausgestrichenen Sturzcasserolle, vorher mit Semmelbröseln ausgestreut, aufgestellt, und zwar so hoch, als es der Raum des Geschirres erlaubt, dann mit einem Seitel Milchrahm, den man mit 6 Eyerdottern absprudelt, übergossen. Zuletzt bestreut man das ganze Timbal oben wieder mit Semmelbröseln, übergießt es mit zerlassener Butter, und backt es im Backofen aus. So vollendet wird es auf die Schüssel gestürzt.

Frickadell von Omelette = Fleckchen.

Von der erst beschriebenen Masse backt man in der Omelette = Pfanne 16 bis 20 Stück sehr feine Omelette = Fleckchen, und legt sie, eines nach dem andern, wie sie gebacken sind, gleich auf die Schüssel, und über und auf einander, formt sie in eine zierliche Runde und bringt sie zur Tafel.

Man kann sie auch mit feinem trockenem Hasché von gesottenem Schinken oder gebratenem Kalbfleisch, so wie an

Fasttagen mit Hechten =, Hausen = oder Schill = Hasche Lage für Lage, dazwischen reich bestreuen

An Fasttagen noch auf eine andere Art gibt man sie süß mit Zucker und Zimmt, oder auch Lage auf Lage dazwischen mit Weinbeerln und Zibeben bestreut, so auch mit eingesottenen Weichseln und mit abgeriebenem Limonien = oder Pomeranzen = Zucker. Man kann diese Omelette = Fleckchen auch mit verschiedenen eingesottenen Marmeladen, Sulzen lageweis bestreichen. Alle diese Omeletts müssen aber flüchtig bearbeitet, und warm auf die Tafel gegeben werden.

Gefüllte und gebackene Omelette = Fleckchen.

Nachdem man mehrere Omelette = Fleckchen auf erwähnte Weise verfertigt hat, so werden sie mit hart gesottenen, geschälten, sammt den Dottern fein und nudelförmig zusammengeschnittenen Eyern, und mit einigen Unrichtlöffeln voll fertigem dick und kurz eingegangenem Beschamel vermischt, ein Paar Messerrücken dick auf die fertigen Omelette = Fleckchen aufgestrichen, zusammengerollt und drey Finger breit über Quer durchschnitten. So zugerichtet taucht man diese Stücke wieder in abgeschlagene Eyer ein, panirt sie fest mit weißen Semmelbröseln, und backt sie im Schmalze aus.

Zur Abwechslung pflegt man auch statt der harten Eyer und des Beschamels in diese Fleckchen, ein Fleisch = oder Fisch = Calbigio, auch Fleisch = oder Fisch = Hasche, oder trocken gekochten Spinat, oder gelben gekrausten Salat, oder Spargel, Erbsen mit Champignons und Krebschweifeln, vorher auf dem Feuer mit einem Paar Löffeln voll weißer Sauce und feingeschnittener grüner Petersilie überschungen, und mit einigen Eyerdottern legirt, kalt einzufüllen, sie zusammen zu rollen, in Stücke zu schneiden, und in abgeschlagenen Eyern mit Semmelbröseln panirt, ebenfalls im Schmalze auszubacken.

Noch anders werden sie auch, mit einem dicken Pomeranzen =, Ciocolade = oder Vanille = Creme mit Zucker oder auch mit verschiedenen Gattungen Obst = Marmeladen ein Paar Messerrücken dick bestreichen, zusammengerollt, in Eyern und Semmelbröseln panirt, und eben so im Schmalz ausgebacken, oder

auch auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel auf beyden Seiten gebraten.

Omelette = Soufflée.

Bei 12 frischen Eiern werden die Dottern von dem Eyerweiß reinlich abgesondert, und von allem Eyerweiß ein fester Schnee geschlagen, dann die 12 Eyerdottern sammt einem Eßlöffel voll fein gestoßenem Zucker leicht darunter gemengt, in einer flachen Omelette = Pfanne, auf welcher jedesmahl ein halbes viertel Pfund Butter heiß gemacht wird, diese ganze Masse in 4 Abtheilungen aufgegoßen, und nur halb ausgebacken, bis es unten eine Kruste bekommt, oben aber ganz roh bleibt. So läßt man sie auf eine mit Butter viel bestrichene Schüssel mit der Kruste unten behutsam von der Pfanne weggliedhen. Dazwischen streut man abgeriebenen Pomeranzen- oder Limonien = Zucker, drückt auch Limonien = Saft darauf, und so fährt man fort, bis alle 4 Theile dieser Masse, auf solche Art halb ausgebacken, in 4 Lagen auf die Schüssel übereinander gelegt sind, wo sie dann so angerichtet, in einem nicht gar zu heißen Ofen gebacken werden.

Die ganze Behandlung dieser Omelette muß in der größten Geschwindigkeit ohne mindestem Zeitverlust vollzogen werden, und dieselbe gleich nach dem Ausbacken auf die Tafel gebracht, ohne daß sie lange da stehen, servirt werden.

Auf eine andere Art

kann man von dieser beschriebenen Masse, nämlich: von dem festgeschlagenen Schnee mit den Dottern, und mit einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker vermisch, immer einen Anrichtlöffel voll nach dem andern in eine halbe Maß siedendes Obers einkochen, und mit Zucker stark bestreuen. Worauf man sie sammt dem Obers mit der nämlichen flachen Casserolle, in welches sie eingekocht worden sind, in Backofen stellt, wo sie in einer halben Viertelstunde gänzlich fertig, und ihre schöne Farbe erhalten werden. Nachdem sie zierlich auf die Schüssel angerichtet worden sind, wird das überbleibende Obers mit abgeriebenem Orangen-Zucker versüßt, und mit einigen zurückgelassenen Dottern legirt, darunter gegeben.

Auch kann diese Masse in mit feinem mürben Teig ausgefütterte Wanneln gefüllt, offen ausgebacken werden.

Hartgesottene kalte Eyer.

Sie werden geschält, in 4 Theile geschnitten, gesalzen, ein wenig gepfeffert und mit gutem Oehl und Essig angemacht, in welchem Zustande man sie zu allen Gattungen Salaten, oder auch zur Garnirung kalter Speisen an Fleisch- und Fasttagen verwenden kann.

Auch ohne Salat werden sie mit geschnittenen Kräutern, als: Bertram, Pimpernell, Körbel, Sauerampfer, Schnittling, grüner Zwiebel, Petersilie und gutem Oehl und Essig angemacht. Eben so pflegt man sie mit Beygesellschaft verschiedener Fische, als: Sardellen, Häringen, Aalen, Briggen, Toninnen, geräuchertem Lare, mit gebratenen Hausen-Filets, oder mit überdünsteten Hechten- oder Schill-Filets zu geben. Auch werden sie ganz einfach nur mit Oehl und Essig, wenig Pfeffer und Salz, angemacht, und mit vielen geriebenen Kren bedeckt.

Auf eine andere Art

werden einige Schalotten mit einem Büschchen grüner Petersilie fein zusammengeschnitten, $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen rein gepuzt, und beydes zusammengestoßen, und mit wenigem Salze, Concaffee, einem Eßlöffel voll Senft, alles recht untereinander gemengt, mit Essig und Oehl angemacht, und über die hartgesottenen, in vier Theile geschnittenen Eyer gegossen.

Harte Eyer en Croûte.

Nachdem die Eyer hart gesotten und geschält sind, werden die Dotter herausgenommen, fein zusammengehackt, mit fein geschnittenen Schalotten, und grüner Petersilie, ein wenig Salz und Concaffee mit gutem Provencer-Oehl und wenigem Essig einem dicken Roche gleich abgerührt, und auf dünne zu beyden Seiten gebähete, und nach beliebiger Form geschnittene Semmel-Croutons Finger dick aufgestrichen, welche man dann

mit rohen gepuzten fein nudelförmig geschnittenen Sardellen-Filets überflechtet.

Man kann auch zur schicklichen Jahreszeit auf jedes solcher Croutons eine rohe Auster, oder auch ein Stück von einem gepuzten halben Häring oder Brigge legen; oder überflechtet sie auch mit geräucherten rothen Lachs-Filets.

Sie werden bis zur Zeit des Unrichtens an einen sehr kalten Ort oder aufs Eis gestellt, und dann zierlich auf einem Teller aufgerichtet, zur Tafel gegeben.