Wasser ausgespült und mit Zucker ausgestreut; dann füllt man ein Drittel der Masse ein, lässt sie auf Eis stocken, während man den Rest in gemässigter Temperatur hält; das zweite Drittel wird mit einigen Tropfen Alkermes roth gefärbt und nachgefüllt, das dritte, wenn das vorige gestockt ist, mit Kaffeeessenz gebräunt und ebenfalls eingefüllt. Eine so feste Stockung, wie die Crême bedarf, um gestürzt zu werden, ist bei diesem Nachfüllen nicht nothwendig Zuletzt muss sie noch einige Stunden im Eise stehen.

Tutti-Frutti.

Man nimmt halbirte Mandeln, Haselnüsse, oder Pistazien, kleine, dünne Spalten Citronat, grosse Rosinen oder Malaga-Trauben und Stückchen von Königsdatteln, rührt dann vorsichtig etwas mit Milch aufgelöste Gelatine und $^1/_2$ Liter Obersschaum dazu. Lässt es auf Eis sulzen und bestreut es mit gebrannten Mandeln.

Verschiedene Crêmes in der Kruste.

Man kann jede Crême oder gesulzten Obersschaum in eine Kruste, auch Charlotte genannt, geben. Dazu lässt man die Crême in einer glatten Form sulzen und besteckt sie gestürzt mit einem Kranz von Hohlhippen, die man in der oberen Mitte durch vier halbirte Karlsbader Oblaten kronenartig verbindet. Oder man gibt Biscuits, mit passender Salse bestrichen, Mandelbäckerei, verzuckerte Kastanien oder dergleichen herum. Crêmes füllt man auch gerne in Krusten von Butterteig oder in eine ausgehöhlte Biscuittorte. Obersschaum dagegen in ein Gehäuse aus spanischem Winde.

Eierspeisen.

Eier, frische.

Um Eier auf Frische zu prüfen, hält man sie mit drei Fingern an der Spitze gegen eine Kerze und wölbt die zweite Hand hohl darüber, dadurch wird das Innere des Eies gut sichtbar; ist das dünne Häutchen noch gespannt, aufgebläht, und nur ein kleiner Luftraum im breiteren Ende des Eies ersichtlich und das Eiweiss rosig, so ist es frisch. Je grösser

der im Ei befindliche Luftraum ist, desto älter ist es, ganz alte Eier zeigen schwarze Punkte oder sind undurchsichtig.

Will man die Eier weich kochen, so wäscht man sie ab und legt sie in mässig laues Wasser ein, lässt sie mit demselben aufsieden und nur ein- bis zweimal aufwallen, dann nimmt man sie heraus und trägt sie zwischen einer Serviette schnell zu Tische.

Eier kernweich sieden. Man behandelt sie wie die vorhergehenden, lässt sie jedoch, sobald das Wasser zu kochen beginnt, 3 Minuten mitwallen; man gibt sie gleichfalls unter einer Serviette schnell zu Tisch. Will man kernweiche Eier als Garnirung benützen, lässt man sie 4 Minuten kochen, gibt sie dann in kaltes Wasser, bis sie ganz erkaltet sind, zerschlägt hierauf vorsichtig ihre Schale und hat beim Schälen Acht zu geben, dass man das feine Häutchen inner derselben mitanfasst, dann lässt sich das Ei ohne Verletzung glatt ausschälen.

Eier, hartgesottene, werden wie die vorigen behandelt, müssen jedoch ungefähr 10 Minuten sieden.

Eierfärben.

Man löst die jetzt in jeder Specereihandlung erhältlichen Eierfarben jeder Schattirung in lauwarmem Wasser auf, legt die bereits gekochten Eier hinein und rührt sie wiederholt um; doch darf das Wasser nicht weitersieden, da die Eier sonst anspringen. Herausgenommen, reibt man sie noch warm zwischen den Händen, die man mit Speck leicht angefettet hat, glänzend.

Eier mit Caviar.

Eier werden hart gesotten, halbirt und je eine Hälfte an Stelle des herauszunehmenden Dotters mit Caviar gefüllt. Dann richtet man auf einer Glasplatte entweder eine Rose aus Butter oder eine Spritzform daraus auf und legt abwechselnd eine gelbe und eine schwarze Eihälfte herum. Die herausgenommenen Dotter geben, mit feingehackten Sardellen, Kapern, Essig und Oel abgetrieben, eine wohlschmeckende kalte Sauce.

Eier, gefüllte.

Man schält hart gesottene, erkaltete Eier, schneidet sie der Länge nach entzwei, passirt die Dotter mit in Milch erweichter, gut ausgedrückter Semmel; treibt auf beiläufig 8 Eier 4 Deka Butter, 2 rohe Dotter, zwei gut geputzte, ausgenommene, klein geschnittene Sardellen, Salz, Pfeffer und das Passirte mitsammen ab; füllt es in die Eier, so dass sie gehäuft voll sind, betropft sie mit heisser Butter und streut Brösel darüber. Den Rest mischt man mit Rahm, gibt ihn in ein Casserol oder besser in eine weisse Mehlspeisschüssel, darauf legt man die Eier und bäckt sie.

Oder: Man vermischt die passirten Dotter mit einem dicken Ragout von Bries mit Champignon oder dergleichen, auch mit Fischragout für Fasttage; rührt das Ganze mit ein bis zwei frischen Dottern und einem Stückchen Butter und grüner Petersilie ab, füllt die Eier, den Rest gibt man in die Schüssel, etwas Rahm dazu, legt die Eier darauf und bäckt sie.

Eier, gefüllte, auf Speck gebraten.

Hart gesottene Eier werden in Hälften geschnitten, die Dotter werden herausgenommen, mit gehackten Kapern, Senf, Oel und Sardellen abgerührt und zu Kugeln gedreht, die man in das Eiweiss legt. Inzwischen bratet man Speckscheiben halb fertig, legt die Eier darauf und bratet sie bei starker Hitze.

Eierkuchen.

Von Obers. 5 Eier, mit 2 Deciliter Obers, Salz und 2 Löffel voll Mehl abgesprudelt, schüttet man in heisses Schmalz in die flache Pfanne. Wenn es auf einer Seite braun geworden, gibt man Butter darunter, stürzt den Kuchen um, lässt ihn auf der anderen Seite braun werden und servirt ihn gleich.

Von saurem Rahm. Man sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm mit 3 Dottern, Salz und 1 Esslöffel voll Mehl ab, mischt den Schnee der 3 Eiklar dazu, bäckt es im Schüsselmodel (für böhmische Dalken) und gibt sie zu Linsen oder Sauerkraut als Beleg oder servirt Caviar dazu.

Eierkuchen, französischer (Omelette).

5 Dotter rührt man mit dem Schnee der 5 Eiweiss und 2—3 Esslöffel voll Obers, Salz, Macisnuss, weissem Pfeffer und Petersilie. Dann lässt man in der Omelettepfanne frische Butter heiss werden, giesst die Masse in 1 oder 2 Theilen hinein, lässt jeden für sich stocken, wobei er unten bräunlich werden soll; das Innere muss aber noch weich bleiben. Man füllt diese Omelette mit Haché vom Wild, wobei man sie in der Mitte abbiegt und dann auf 2—3 Theile zerschneidet.

Mit Ragout gefüllt, lässt man sie meist ganz oder gibt das Ragout auf eine Omelette, setzt eine zweite darauf, bestreicht sie mit Rahm und Krebsbutter und bäckt sie. Dann macht man in der Mitte einen Kreuzschnitt, biegt die Ecken zurück und ziert den Mittelpunkt mit Karfiol, Krebsschweifchen u. dgl.

Mit Schinken bestreut man sie dicht, sobald sie gebacken sind, und gibt sie zusammengebogen zu Tisch.

Eierkuchen mit Weissbrotschnitten (sächsisch).

2 Eier, $1^1/_2$ Esslöffel Mehl, etwas Salz, $^1/_8$ Liter Milch werden abgerührt, über geröstete Semmelschnitten gegossen und in der Omelettepfanne gebacken. Wenn die Kuchen halb fertig sind, streut man Käse, Schnittlauch, Sardellen, Schinken darauf und bäckt sie fertig. Man kann diese Kuchen auch mit Zucker bereiten und mit Obstspeisen oder Eingesottenem belegen.

Eier, rothe.

10 hartgesottene Eier werden der Länge nach zerschnitten und deren Dotter ausgelöst. Man treibt dieselben mit 5 Deka Krebsbutter, 7 Deka abgeriebener, in Milch erweichter und ausgedrückter Semmel, 2 rohen Eiern, 1 Löffel saurem Rahm, etwas Salz und Pfeffer ab, passirt die Masse und füllt die Hälfte in eine mit Krebsbutter ausgestrichene Porzellanform, in welche die halben Eier, aus denen die Dotter früher genommen wurden, hineingelegt werden. Mit ausgelösten Krebsschweifchen füllt man die Vertiefungen in den Eiern, streicht die zweite Hälfte des Abtriebs darüber und stellt die zugedeckte Schüssel $^3/_4$ Stunden lang in Dunst. Während dieser Zeit darf der

Herd nicht stark erhitzt werden, so dass das Wasserbad nur mässig wirkt. Nach Belieben kann zu dem Gerichte Citronen- oder weisse Einmachsauce aufgetragen werden.

Eierspeise, gewöhnliche.

Man quirlt in einem Porzellantopf zerschlagene Eier gut ab, salzt sie und schüttet sie in kleine Pfannen mit heiss gemachter Butter oder anderem Fett und lässt sie darinnen, etwas von der jähen Hitze zurückgezogen, stocken.

Eierspeise, französische.

Man quirlt die Eier in einem Porzellantopf mit etwas Obers ab, lässt in der Pfanne oder einem weissen Schüsselchen ein ziemlich grosses Stück frische Butter zergehen, aber nicht heiss werden, gibt die Eier hinein und lässt sie unter beständigem Rühren auf jähem Feuer stocken; erst gegen Ende darf man sie salzen, damit die Milch nicht gerinnt. Auch wird diese Eierspeise etwas weicher zu Tisch gegeben.

Oder: Man gibt zwischen zwei steif gewordene Eierflecken aus je 4 Dottern und 4 Eischnee etwas Salz und Butter, Sardinen, geschälte Sprotten oder dergleichen, lässt es noch etwas bräuner werden und servirt es rasch.

Eierspeiskräpfchen.

Man dünstet einige grob gehackte Champignons, staubt und vergiesst sie nur wenig, mischt dann 1 Esslöffel Parmesankäse und Eierspeise von 2 Eiern dazu. Davon gibt man Häufchen auf dünne Pflaumenkuchen, bestreicht diese herum mit Eiklar, schlägt sie über und radelt sie wie die Polsterzipfel viereckig ab. Wenn Alles eingefüllt ist, dreht man sie in Ei und Bröseln, bäckt sie in Schmalz und servirt sie zu Gemüse.

Eierspeise mit Krebsen.

Man mischt gesottenen, kurz, wie würfelig abgeschnittenen Spargel und Krebsfleisch zu den gesalzenen Eiern und giesst sie in heisse Krebsbutter.

Eierspeise mit Schinken.

Man sprudelt 6 Eier mit Salz, etwas Obers und Schnittlauch ab, giesst sie in das heisse Fett, rührt sie mit einer

Gabel auf, bis das Ganze dicklich, aber noch weich ist, richtet es sogleich an und bestreut es dicht mit fein geschnittenem Schinkenfleische.

Eierspeise mit Schwämmen und Bries.

Man sprudelt die Eier mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie ab, gibt gedünstete Champignons, Pilze oder dergleichen und gekochtes, würfelig geschnittenes Bries ausgekühlt dazu und rührt es wie oben in heisse Butter.

Eierspeise mit Trüffeln.

Man dünstet geräucherten, würfelig geschnittenen Lachs oder Storfleisch in Butter mit etwas Fleischextract und Wasser, sprudelt 6 Eier mit 2 Löffel Obers, Salz und Pfeffer ab, gibt es in Butter, rührt es bis es dicklich wird und gibt das Geschnittene, sowie einen kleinen Löffel voll Maggis-Trüffelessenz dazu. Von frischen oder conservirten Trüffeln dünstet man kleine Stückchen mit den Fischen mit. Diese Eierspeise servirt man gerne in Muscheln.

Fondue.

Für jeden Gast werden 2 Eier gerechnet, die man kalt in einer Porzellanpfanne absprudelt, dann gibt man Butter, geriebenen Emmenthaler Käse und Milch dazu, wobei man auf jedes Ei 1 Deka Käse, $^1/_2$ Deka Butter und 1 Esslöffel Milch rechnet. Man rührt die Speise nun auf lebhaftem Feuer so lange, bis das Eiweiss zu gerinnen beginnt, pfeffert sie, umwindet die Pfanne mit einer Serviette und servirt sie rasch.

Holländische Eierspeise.

Acht hart gekochte Eier schneidet man der Länge nach durch, bäckt Schnittchen von einem ausgewässerten Häring und die Milch eines Karpfens aus dem Schmalze, bestreicht eine Schüssel mit Butter, gibt 6 Esslöffel sauren Rahm hinein und schichtet die Eier mit dem Ausgebackenen auf. Nachdem das Gericht mit so viel Rahm übergossen wurde, dass es bedeckt ist, bestreut man es mit geriebenem Parmesan und überbackt es im Rohr. Es wird in der mit einer Serviette umwundenen Backschüssel aufgetragen.

Ochsenaugen.

Man gibt in die Vertiefungen der Schüssel oder des Dalkenmodels etwas Butter, sobald sie heiss, aber nicht braun geworden, schlägt man je 1 Ei hinein und lässt es stocken, bis das Weisse vollkommen fest geworden ist. Gegen Ende bestreut man sie mit Salz und Pfeffer.

Spiegeleier.

Werden genau wie Ochsenaugen bereitet, nur lässt man das Eiweiss nicht so stark fest werden, damit um den Dotter noch etwas glänzendes, durchsichtiges Eiweiss einen sanften Spiegel bildet; sie sind infolge dessen etwas schwieriger aus der Pfanne zu nehmen, doch mit Hilfe eines Löffels und einer Gabel geht es bei etwas Uebung ganz gut. Man gibt die einen wie die anderen auf Linsen, Spinat oder zu Beefsteak und dergleichen.

Verlorene Eier.

In einen Schöpflöffel voll siedenden Wassers werden einige Tropfen Essig gegeben, dann lässt man rasch ein ganzes Ei aus der Schale hineingleiten, worauf sich, wenn es geschickt gemacht wird, das Eiweiss um den Dotter schliesst. Jedes dieser Eier wird dann vorsichtig in den Suppentopf gelegt, oder noch sicherer auf den Suppenteller, da man sie meistens zu Brotsuppe oder dergleichen benützt.

Fische.

(Das Vorrichten, Kochen und Sulzen der Fluss- wie Seefische ist in der Kunst des Kochens, S. 34, eingehend erörtert.)

Aal, gekocht.

Einen frischen, lebenden Aal fasst man am besten mit einem Tuche an, wenn man ihn tödten will, da er dann nicht so leicht entgleiten kann. Man macht einen leichten Einschnitt in den Bauch des Fisches, brüht ihn ab, worauf sich die erste Haut leicht entfernen lässt. Nimmt ihn aus und legt ihn einige Minuten in siedend heisses Wasser, wonach man die zweite, fette Haut auch ganz leicht abziehen kann. Nachdem