

Eierspeisen.

1123. Eier weich zu kochen (Tunkeier).

Man nimmt etwas angefeuchtetes Salz, reibt die Eier damit ab und wäscht sie in kaltem Wasser. Hierauf gibt man sie mit einem Löffel in siedendes Wasser, läßt sie darin beiläufig 5 Minuten zugedeckt kochen, nimmt sie heraus und gibt sie in einer auf den Teller gelegten Serviette zu Tisch. Zu bemerken ist, daß frisch gelegte Eier oder Eier mit dünner Schale weniger Zeit zum Kochen erfordern, als ältere Eier oder solche mit starker Schale. Wenn man die Eier im Eierkocher auf dem Tisch siedet, so gibt man sie gleich in das kalte Wasser und nimmt sie, nachdem man sie 2—3 Minuten kochen ließ, wieder heraus.

1124. Kernweiche Eier. (Oeufs mollets.)

Diese werden ebenso wie die weich zu kochenden Eier behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß man sie statt 5 Minuten, 8 Minuten kochen läßt. Sofort gibt man sie in kaltes Wasser, klopfet sie behutsam ab, entfernt die Eischale und legt die Eier in gesalzenes, heißes Wasser; dann können sie nach Bedarf serviert werden.

1125. Harte Eier

werden so wie die weich zu kochenden Eier behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß man sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen läßt und dann gleich ins kalte Wasser gibt.

1126. Harte Eier mit Kren und Sardellen.

Hartgekochte, geschälte Eier werden in 4 Theile geschnitten, in eine Schüssel gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Essig und Öl übergossen und mit geriebenem Kren bestreut. Dann pükt man Sardellen, löst sie auseinander, entfernt die Gräten, wäscht die Sardellen und dreht sie schneckenförmig, worauf man sie auf die Schüssel zwischen die Eier legt.

1127. Spiegel-Eier [Ohsenaugen, gefetzte Eier]. (Oeufs au miroir.)

Man gibt in jede Vertiefung eines Falkenmodells ein haselnußgroßes Stück Butter oder Fett, schlägt, wenn dieses heiß ist, in jede Vertiefung ein Ei, bestreut diese Eier mit etwas Salz und Pfeffer und läßt sie solange aufkochen, bis sich das Eiweiß vollkommen zusammengezogen hat. Die Eier werden dann mit 2 Blechlöffel herausgehoben und auf Purées, Gemüse oder Saucen angerichtet zu Tisch gegeben.

1128. Gefetzte Eier in Sauce. (Oeufs à la crème gratin.)

Man gibt in eine flache Casserolle etwas beliebige Sauce, wie: Sauerampfersauce, Bertramssauce, Kapernsauce, Linsen- oder beliebiges Purée, schlägt, nachdem es kocht, die Eier hinein und läßt sie solange darin, bis sich das Eiweiß zusammengezogen hat. Wenn dies geschehen ist, nimmt man die Eier mit 2 Blechlöffeln heraus und gibt sie in eine Schüssel, in welcher sich dieselbe Sauce befindet, in welcher sie gekocht wurden.

1129. Verschleierte (verlorene) Eier. [Eier à la Colbert.] (Oeufs pochés.)

In eine flache Casserolle gibt man Wasser, etwas Essig und ein wenig Salz. Wenn dieses siedet, werden nach Bedarf Eier hineingeschlagen und diese ungefähr 2—3 Minuten darin geschüttelt, damit sich das Eiweiß vollkommen zusammenzieht. Hierauf faßt man die Eier mit einem durchlöcherten Seihlöffel

heraus, und gibt sie in einer Schüssel auf Purée oder Haché oder Gemüse oder einer Sauce angerichtet zu Tisch. Die Eier können dann nach Belieben mit ein wenig Pfeffer und fein geschnittenen Kräutern bestreut werden.

1130. Eier à la minute.

In eine Casserolle, in welcher sich siedendes Wasser befindet, gibt man mit einem Löffel nach Bedarf Eier und läßt sie zugedeckt 7 Minuten kochen. Nach dieser Zeit nimmt man sie schnell heraus, gibt sie in kaltes Wasser und schält sie darin ab. Wenn dieses geschehen ist, gibt man sie bis zum Gebrauch wieder in gesalzenes, lauwarmes Wasser, wo man sie dann erhöht in der Mitte einer Schüssel anrichtet und mit Haché oder Purée garniert. Oder man gibt das Haché in die Mitte der Schüssel, garniert es mit den Eiern und gibt zwischen jedes Ei eine Spalte Gansleber oder eine Froschcotelette, oder einen Hahnenkamm, oder in Butter geröstete Semmelschnitten und gekochten Schinken oder Zunge.

1131. Gingerührte Eierspeise in Fett. (Oeufs brouillés.)

12 ganze Eier werden mit 4 Löffel Milch oder Obers, dem nöthigen Salz und etwas Pfeffer abgesprudelt, in eine Pfanne oder Eierspeiscasserolle, in welcher sich 12 Deka sehr heißes Fett oder Butter befinden, gegossen und ferner wie die „Gingerührte Eierspeise mit Speck“ (Nr. 1132) behandelt.

1132. Gingerührte Eierspeise mit Speck. (Oeufs brouillés au lard.)

Man schneidet 9 Deka Speck fein würfelig, gibt ihn in eine Fritatten- oder Eierspeisepfanne und röstet ihn solange, bis er glasartig aussieht. Unter dessen werden 12 ganze Eier gut abgesprudelt, nach Geschmack gesalzen, mit Pfeffer gewürzt und zu dem gerösteten Speck gegossen und bei leichter Bewegung unter Auf- und Abschieben der zuerst fest werdenden Eier gekocht. Sie werden dann nach Belieben fest oder mehr flüssig mit einem Backlöffel in einer warmen Schüssel angerichtet und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut. Es kann auch in der Eierspeisepfanne, welche man auf eine Schüssel stellt, serviert werden. Man kann auch anstatt Speck 12 Deka würfelig geschnittenen, in etwas Butter gerösteten Schinken nehmen. In diesem Falle gibt man auf eine Pfanne 1 nussgroßes Stück Butter; wenn diese heiß geworden, 2 dünne Schnitten gekochten Schinken darauf, läßt es ein wenig anlaufen, schlägt dann 2 ganze Eier auf den Schinken, und zwar so, daß die Dotter ganz bleiben. Man läßt sie 4 Minuten in der Röhre, nimmt sie alsdann heraus, richtet sie mittelst eines Backlöffels an und streut ein wenig Schnittlauch und, wenn man will, etwas Pfeffer darauf; man rechnet für eine Person 3 Eier.

1133. Ham and eggs. (Gebratener Schinken mit Eier.)

In eine flache Pfanne gibt man für eine Person 2 Deka Butter oder Fett, und wenn dieses heiß ist, legt man 2—3 Schnitten Schinken darauf und läßt ihn auf einer Seite anbraten, wendet ihn dann um, schlägt 2 Eier darauf, salzt und pfeffert es und stellt es 5 Minuten ins Rohr; hat man aber kein heißes Rohr, so kann man die Pfanne mit einem heißen Deckel bedecken und die Eier am Herd fertig machen.

1134. Gebratene Eier. (Oeufs frits.)

Man läßt in einer Casserolle fingerhoch Fett oder klarierte Butter sehr heiß werden, schlägt die Eier hinein und brät sie da wenige Minuten. Beim Anrichten bestreut man sie mit etwas Salz und Pfeffer und gibt sie zu Saucen, Krautsalat oder dergleichen.

1135. Gingerührtes Eierspeis-Ragout. (Oeufs eu ragoût.)

Man schneidet sehr fein 8 Defa Trüffeln, ferner 12 Defa beliebigen Fisch oder auch Sardellen klein würfelig, dünstet dieses in Butter und gibt einige Löffel Rahm oder Suppe dazu. Man sprudelt man 2 Löffel Milch, 5 Eier und 2 Dotter, etwas Salz und Pfeffer ab, lässt 8 Defa Butter heiß werden, rührt das Abgesprudelte hinein und, wenn es anfängt dick zu werden, mengt man das Geschnittene dazu. Man serviert dies mit in Butter gebackenen Semmelschnitten.

1136. Eierspeise in Fridatten.

Die wie das „Gingerührte Eierspeisragout“ (Nr. 1135) bereitete Eierspeise wird auf Fridatten aufgestrichen, diese leicht zusammengerollt oder überschlagen und so sehr heiß als Speise für sich serviert.

1137. Eierspeise in Schwämmen.

Die wie das „Gingerührte Eierspeisragout“ (Nr. 1135) bereitete Eierspeise wird in gebadene Schwämme eingefüllt und mit in Fett gebackenen Semmel- oder Milchbrotstücken bedeckt und so serviert.

1138. Eierspeise in Croustades. (Oeufs brouillés en croustades.)

Die Eierspeise wird in Croustades (Nr. 1241) eingefüllt und serviert.

1139. Eierspeise in Muscheln. (Coquilles aux oeufs brouillés.)

Die Eierspeise wird in Muscheln, die man vorher erwärmt hat, gefüllt und mit gebackenen Semmel- oder Milchbrotstücken bedeckt und so serviert.

1140. Eierspeis-Auflauf. (Pouding d'oeufs.)

8 Defa Mehl werden mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und 1 Messerspitze weißen Pfeffer in eine tiefe Schüssel gegeben und $\frac{1}{16}$ Liter Milch nach und nach unter beständigem Rühren dazugegossen. Hierauf werden 12 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und zuletzt der Schnee von 12 Eierklar leicht eingemischt. In eine Eierspeiscasserolle, in welcher sich 8 Defa heiße Butter befinden, gießt man nun die oben angegebene Masse und lässt sie bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Wenn die Eier trocken zu werden beginnen, so überzieht man sie mit zerlassener Butter, und sobald sie eine gelbe Farbe bekommen, nimmt man sie aus der Röhre und gibt sie in der Eierspeiscasserolle zu Tisch. Oder man zertheilt sie mittelst eines Backlöffels in beliebige Stücke, richtet sie in einer Schüssel an, und gibt sie mit geriebenem Parmesanfäse zu Tisch. Die Bereitung dieser Speise muss rechtzeitig vor dem Gebrauche begonnen werden, da sie gleich nach dem Fertigbacken zu Tisch gegeben werden muss und nicht stehen darf.

1141. Gerollte Eierspeise. (Oeufs à la Célestine.)

Man sprudelt 12 Eier mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz gut ab, gibt in eine Fridattenpfanne 4 Defa Butter und gießt, wenn diese heiß ist, einen Schöpflöffel von den abgesprudelten Eiern dazu. Man rechnet für eine Person 2 oder 3 Eier. Wenn dieser Eierfleck ein wenig steif geworden ist, hebt man ihn von da mit Hilfe zweier Backlöffel in eine Schüssel. In dem in der Pfanne befindlichen Fette wird ein zweiter Eierfleck gebacken und so wird fortgefahren, bis die Eiermasse zu Ende ist. Jeder Fleck wird gleich nach dem Backen mit eingesottenen Weichseln oder beliebigem Obst belegt, die Flecken leicht zusammengerollt, in einer Schüssel angerichtet, mit Zucker bestreut und hierauf einige Minuten in die heiße Röhre gegeben, damit die Eier reif werden. Nach

Belieben können diese Eierflecken statt mit Weichseln mit feinem Gemüse (bei Gemüse bleibt der Zucker weg), grünen Erbsen, fein geschnittenem Schinken, Trüffeln, kleinem Ragout oder geriebenem Parmesankäse, fein geschnittenen Sardellen, oder beliebigen, gebratenem oder gekochtem zerzupften Fisch, oder mit gerösteten Schnecken, oder mit fein geschnittenen, in Butter gedünsteten Schwämmen gefüllt werden.

1142. Eier in schwarzer Butter. (Oeufs au beurre noir.)

16 Defa Butter werden in einer Pfanne auf der heißen Platte solange geschüttelt, bis die Butter dunkelbraun ist. Hierauf werden 12 Eier, eines nach dem anderen hineingeschlagen, mit Salz und nach Belieben mit etwas Pfeffer bestreut und solange über dem Feuer geschwungen, bis sich die Eier beinahe zusammengezogen haben, worauf man sie mittelst zweier Backlöffel in einer Schüssel anrichtet. Unterdessen werden in einer zweiten Pfanne 8 Defa Butter braun gebrannt und mit 3 Eßlöffel Essig gesäuert; man läßt es einmal aufkochen und gießt es dann über die angerichteten Eier.

1143. Eier-Omelette.

12 ganze Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und nach Belieben mit etwas Pfeffer abgesprudelt. Unterdessen läßt man 10 Defa Butter oder Fett in einer Fritattenpfanne heiß werden, gießt die abgesprudelten Eier darauf und bäckt sie schnell unter leichter Bewegung und Auf- und Abschieben der festgewordenen Eier. Ist nun auf der Oberfläche keine Flüssigkeit mehr, so hebt man die Omelette mit Hilfe zweier Backlöffel von der Pfanne in eine Schüssel und bestreut sie hier nach Belieben mit gebratener, würfelig geschnittener Kalbsniere, oder ausgelösten Krebsen, oder einem abgekochten, fein geschnittenen Milchnerbeuschel, gemischt mit fein geschnittenen Sardellen, oder in Salzwasser weichgekochten Spargelköpfen, oder fein würfelig geschnittenen Trüffeln, oder gekochtem, würfelig geschnittenem Schinken, feinen Kräutern, Schwämmen, Schnecken u. Hierauf wird die Omelette einmal überschlagen, in einer Schüssel angerichtet und mit demselben, womit sie gefüllt ist, bestreut.

1144. Tiroler Eierspeise.

12 gekochte Erdäpfel, kleinerer Gattung, werden geschält, blätterig geschnitten und mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel fein geschnittener grüner Peterillie und etwas Salz gut vermengt. Der Boden einer beliebigen Casserolle, welche man auch zu Tisch geben kann, wird, nachdem sie mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefegt ist, mit den geschnittenen Erdäpfeln belegt, mit hartgekochten, in Scheiben geschnittenen Eiern und gepuzten, klein würfelig geschnittenen Sardellen bestreut. $\frac{1}{2}$ Liter Milchrahm wird mit 3 ganzen Eiern abgesprudelt und von diesem einige Löffel über die Eier und Sardellen gegossen. Man gibt nun wieder eine Lage Erdäpfel, bestreut sie mit Eiern und Sardellen und fährt so fort, bis die Casserolle gefüllt ist. Hat man als letzte Lage Erdäpfel gegeben, so wird der Rest des Rahms dazugegossen, mit Semmelbröseln bestreut, worauf man sie in die Röhre gibt und $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde backen läßt; anfangs jedoch zugedeckt, damit die Brösel nicht verbrennen. Wenn man nun nach Verlauf dieser Zeit in die Eier sticht und keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, nimmt man die Casserolle aus der Röhre und gibt sie gleich zu Tisch oder man stürzt sie früher in eine beliebige Schüssel. Ebenso kann das Ganze statt in einer Casserolle in eine mit Butter bestrichene Schüssel gegeben und in der Röhre gebacken werden. Oder man belegt eine ausgefegte Tortenform mit messerrückendick

ausgewalktem Buttermenge, gibt nach obiger Angabe die Erdäpfel hinein und bäckt sie in der Röhre. Bevor man sie serviert, wird der Reifen abgenommen, damit die Eierspeise in der Kruste zu Tisch kommt.

1145. Blätter-Eierspeise mit Ragout oder Parmesankäse.

12 rohe Eierdotter werden mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz gut verrührt und in diese dann der Schnee von den 12 Eierklar leicht eingemischt. In einer Fritattenspfanne werden 4 Defa Fett sehr heiß gemacht und zu diesem 1 Schöpfelöffel von den schon vorbereiteten Eiern gegossen. Wenn dieser Eierstock etwas steif geworden ist, hebt man ihn mit Hilfe zweier Backlöffel von der Pfanne in eine mit Butter bestrichene Schüssel, worauf man ihn mit beliebigem Ragout, oder geriebenem Parmesankäse, oder feinen Kräutern bestreut. In dem in der Pfanne befindlichen Fett wird nach obiger Angabe ein zweiter Eierstock bereit, mit welchem man das Ragout bedeckt. In dieser Weise wird fortgesetzt, bis die Eiermasse zu Ende ist. Nun stellt man diese Schüssel ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde in die Röhre, damit die Eier noch ein wenig steif werden. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, bestreut sie, wenn sie mit Kräutern gefüllt sind, mit geschnittenem Schnittlauch, bei Käse mit geriebenem Parmesankäse und betropft sie, wenn sie mit Ragout gefüllt sind, mit zerlassener Krebsbutter und gibt sie in derselben Schüssel, in welcher sie gemacht wurde, zu Tisch.

1146. Fätschierte Eier. (Oeufs farcis.)

12 hartgekochte Eier werden in der Mitte auseinandergeschnitten und die Dotter vorsichtig ausgelöst. 8 Defa abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln werden mit 6 gepuhten Sardellen und den Eierdottern im Mörser fein gestoßen und durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert. Dann wird in 8 Defa flaumig abgetriebene Butter 1 ganzes Ei und 2 Eierdotter nach und nach eingerührt und dieses hierauf mit den passierten Eiern, 1 Eßlöffel Milchrahm, dem nöthigen Salz, etwas Pfeffer und 1 Messerspitze fein geschnittener grüner Petersilie gut vermischt. Mit dieser Fülle wird nun jedes halbe Ei so gehäuft bestrichen, daß es wieder die Form eines ganzen Eies erhält. Hat man alle Eier in dieser Weise gefüllt, so werden sie in eine Casserolle gegeben, mit Milchrahm übergossen, mit Semmelbröseln bestreut und $\frac{1}{4}$ Stunde in der Röhre gebacken, worauf man sie mit dem Milchrahm in einer Schüssel anrichtet und zu Tisch gibt. Die fätschierten Eier können auch nach Belieben aus der Casserolle genommen, in einer Schüssel angerichtet und mit fein nudelig geschnittenen Sardellen gitterartig verziert werden. Die Rahmsauce wird dann in einer Saucière beigegeben. Können auch kalt mit Aspik und Kapern serviert werden.

1147. Eier in Krebs-Butter mit Ragout.

Man schneidet von 12 hartgekochten Eiern an der Spitze das Weiße bis zum Dotter ab und löst sie behutsam aus. 6 Defa Krebsbutter, 8 Defa abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, die ausgelösten Eierdotter und 2 rohe Dotter, 1 ganzes Ei, 1 Löffel Rahm, das nöthige Salz und 1 Messerspitze Pfeffer wird im Mörser fein gestoßen und durch ein Sieb passiert. Eine beliebige, mit Krebsbutter bestrichene, mit Mehl ausgefachte Form wird mit der Hälfte der oben angegebenen Masse bestrichen, die Eier mit der geöffneten Seite nach oben eingesetzt, dieselben mit Fastenragout gefüllt und das Ganze mit der zweiten Hälfte der Masse überstrichen. Diese so gefüllte Form wird nun durch $\frac{3}{4}$ Stunden zugedeckt in Dunst gestellt, hierauf die Eier in eine Schüssel gestürzt und mit Citronen oder beliebiger Sauce zu Tisch gegeben.

1148. Kalt gefüllte Eier.

Man schneidet eine beliebige Anzahl hartgekochte, erkaltete Eier der Länge nach auseinander und nimmt die Dotter, ohne das Weiße zu verletzen, heraus. Die Dotter werden nun mit Sardellen (auf 1 Dotter 1 Stück Sardelle) und Krebschweischen, etwas beliebigem Fisch und Kapern fein geschnitten, dann ungefähr 1 Eßlöffel kaltes, gutes Obers, nach Geschmack etwas Salz und Pfeffer beigegeben und mit soviel kalter Senfsauce verrührt, daß es ein dickliches Ragout bildet. Dieses füllt man hierauf in das Weiße der halbierten Eier gehäuft ein und richtet sie erhöht auf einer Schüssel, die man auch mit Aspik und Oliven verzieren kann, an. Auch können einige Kapern darübergestreut werden. Kalte Senf- oder auch kalte Fricasséesauce wird in einer Saucière beigegeben.

1149. Eier aufzubewahren.

In großen Wirtschaften, wo Eier für längere Zeit aufbewahrt werden, legt man ganz frischgelegte, jedoch ausgekühlte Eier an einen luftigen, aber trockenen Ort auf eine Schichte von Getreidekörnern, Linsen, Asche oder Kohlenstaub, bedeckt sie mit einer eben solchen Lage, auf die man wieder Eier legt und sie so schichtenweise, ohne daß sie sich berühren, aufbewahrt. Dabei muß man Sorge tragen, daß die Eier sowohl vor Frost wie vor Wärme geschützt sind. Man kann sie auch in Häckerling (geschnittenes Stroh) einlegen; bei diesem Verfahren kann es jedoch leicht geschehen, daß sie einen üblen Geruch annehmen. Man kann die Eier auch aufbewahren, wenn man sie in Kaltwasser taucht, was auf folgende Art geschieht: Man löst 1 Liter gebrannten, gelöschten Kalk ungefähr in 10 Liter Wasser auf, verrührt ihn gut und taucht die Eier, welche man aus dem Neste nimmt, nachdem sie ausgekühlt sind, in dieses Kaltwasser, gibt sie an die Luft zu trocknen, taucht sie abermals ein und wiederholt dieses Eintauchen und Trocknen 3—4mal, damit das Ei ganz mit Kalk überzogen ist, und bewahrt sie dann an einem luftigen, trockenen Orte auf. Dieses Eintauchen in Kalk geschieht, damit die Poren des Eies ganz verschlossen werden, wodurch sich das Ei frisch erhält.

Oder: die frischgelegten, ausgekühlten Eier werden mittelst eines Lappens mit Leinöl überstrichen und in trockenen Sand gestellt, so daß ein Ei das andere nicht berührt. Auf diese Weise lassen sich die Eier 4—6 Monate aufbewahren.

1150. Eier roth zu färben.

Nachdem man 1 Tag vorher in einem irdenen Geschirr 24 Theile Rhenholzspäne mit 1 Stückchen Maun in 3 Liter Wasser eingeweicht hat, kocht man dies durch 3—4 Stunden, stellt es dann beiseite, siedet es den anderen Tag wieder solange und wiederholt dies durch 3—4 Tage oder auch durch noch längere Zeit. Sollte sich die Flüssigkeit zuviel eingekocht haben, so gießt man nach Bedarf Wasser nach. Hat dieser Sud eine schöne rothe Farbe erhalten, so gibt man die zu färbenden Eier hinein, welche jedoch vorher nicht gewaschen werden dürfen, und kocht sie da durch 20 Minuten. Hierauf gibt man sie in kaltes Wasser, nimmt sie heraus, legt sie auf ein Tuch oder Brett oder auf 2 Kochlöffel, damit die Flüssigkeit abläuft, und bestreicht sie, wenn sie vollkommen trocken sind, mit aufgelöstem Gummi oder reibt sie mit einem befetteten Leinwandlappen ab. Will man die Eier mit chemischer Farbe roth färben, so werden dieselben, ohne sie vorher zu waschen, in Wasser hartgekocht und dann in frisches Wasser gelegt. Hierauf gießt man in eine tiefe Schüssel kaltes Wasser, gießt einen Eßlöffel chemische Farbe dazu, legt die Eier hinein und läßt

sie solange liegen, bis sie eine schöne rothe, das heißt, je nach Belieben, lichte oder dunkle Farbe erhalten haben. Dann läßt man sie wie die Vorigen trocknen und kann sie auch, wenn man will, mit Gummi, jedoch nicht mit Fett bestreichen. Die hiezu in Verwendung kommende rothe Farbe bekommt man in jeder Drogenhandlung. Nach dieser angegebenen Weise können die Eier nicht nur roth, sondern beliebig gefärbt werden.

Fleisch-Überreste.

1151. Fleisch-Kuchen.

Man schneidet Überreste von gebratenem Kalbfleisch oder andere Fleisch-überreste sehr klein, gibt 4 abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln dazu und schneidet dieses ganz fein mit dem Wiegemeßer. Bei 60 Deka Fleisch treibt man 16 Deka Butter flaumig ab, schlägt 6 Eier hinein, rührt das Fleisch, Salz, Pfeffer, 8 Deka Semmelbrösel dazu und vermengt es sehr gut. Nachdem man eine beliebige Form mit Butter bestrichen und mit Mehl ausgekehrt hat, gibt man in diese eine Schichte von dem Abgetriebenen, auf dieses kommt eine Lage von gedünsteten, grünen Erbsen, dann wieder Fleischfisch und so fort. Ist alles verwendet, so kocht man diesen Kuchen in Dunst, stürzt ihn dann aus der Form, übergießt ihn mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm und stellt ihn so in die Röhre, damit sich der Rahm eindickt; oder anstatt dessen gibt man Jus-Sauce (Sauce tartare) dazu.

Man kann statt grüne Erbsen auch blätterig geschnittene Trüffeln nehmen, oder hartgekochte, blätterig geschnittene Eier mit fein geschnittenen Sardellen, oder gedünstetes Kraut oder beliebiges Gemüse.

1152. Leber-Kuchen. (Gâteau de foie-gras.)

Nachdem man 60 Deka Kalbs- oder Gansleber (hiezu verwendet man minder schöne und kleine Ganslebern) in Spalten geschnitten hat, brät man diese mit Fett, schneidet sie hierauf mit etwas Petersilie und 2 abgerindeten, in Wasser erweichten und gut ausgedrückten Semmeln sehr fein. Dann treibt man 10 Deka Butter flaumig ab, rührt 6 Eier nach und nach dazu, mischt zu dem Fisch etwas Pfeffer und Salz, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm und 8 Deka Semmelbrösel und rührt es gut untereinander. Hierauf wird eine Form mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgekehrt und weiters wie bei dem Fleischkuchen verfahren.

1153. Wildbret-Kuchen. (Gâteau de gibier.)

Bei Wildbretkuchen ist dasselbe Verfahren wie bei Fleischkuchen, nur mit dem Unterschiede, daß man anstatt Kalbfleischüberreste solche vom Wildbret verwendet.

1154. Wildbret-Gaché. (Hachis de gibier.)

Überreste vom Wildbretfleisch werden fein geschnitten und mit einigen Löffeln Buttersauce, etwas Madeira- oder beliebigem Wein, dem nöthigen Salz und Gewürz aufgekocht. Man richtet es dann auf einer Schüssel an und garniert es mit Spiegeleiern oder Eiern à la minute, oder gerösteten Brotschnitten. Man kann nach Belieben auch einige Löffel Rahm und fein geschnittene Kapern mit dem Fleische verkochen.
