

Wenn die Butter gestockt ist, wird sie abgenommen, oder man röstet die gestoßenen Krebse in Butter, gießt heißes Wasser auf und läßt es verkochen, dann wird das Ganze geseiht.

Sardellen-Butter. (*Beurre d' anchois.*)

Sehr gut gereinigte Sardellen werden gestoßen mit dem gleichen Gewichte Butter verrührt.

Man muß die Sardellen dazu passiren oder die Mischung durch ein Sieb streichen.

Summern oder Meerkrebse. (*Homard à la Provençale.*)

Gewöhnlich kauft man diese schon abgekocht, in Büchsen verpackt.

Aus den Büchsen genommen servirt man sie mit Mayonnaise, welche man nach Geschmack mit Aspic verziert.

Sonst kocht man die Meerkrebse in stark gesalzenem Wasser und Essig. Die Eier stößt man und mischt sie zur weißen Mayonnaise, wodurch diese schön rosa gefärbt wird.

Meerspinne. (*Grancevoli.*)

Diese kocht man in Salzwasser, reißt die Beine aus und schält das Fleisch heraus.

Auch aus dem Körper der Meerspinne nimmt man das Fleisch, den Saft, das Gelbe — das Haarige, die Eier und das Schwarze wird weggeworfen.

Das Andere gibt man in die Schale der Spinne und gibt Pfeffer, Salz, Semmelbrösel, fein gehackte Petersilie, Limoniensaft und Del darüber und stellt die Schalen mit einem Blech in die Röhre wo sie fünf Minuten kochen, dann werden sie servirt.

Eierspeisen.

Eier zu kochen.

Weiche Eier legt man vorsichtig ins kochende Wasser, in 4—Minuten sind sie weich gekocht.

Es ist eben der Geschmack nicht gleich und nicht gleich kochen sich die Eier, es hängt dies davon ab, ob sie frischer oder älter sind.

Man kann Eier auch mit kaltem Wasser zustellen und wie das Wasser Perlen in die Höhe treibt, vor dem ersten Aufwallen sind die Eier weich gekocht.

Man legt die Eier in eine Schüssel, gießt wallendes Wasser darauf, deckt sie zu; stellt sie an einen mäßig warmen Ort, wo sie nicht kochen können und in einer halben Stunde sind sie weich gekocht.

Eierschmalz. (Oeufs brouillés.)

Man sprudelt 8 Eier, gibt sie in einen Löffel kochende Butter, salzt sie, rührt sie mit dem Löffel so um, daß Stückchen noch weich wie durch eine Sauce gebunden aneinander liegen und trägt sie auf.

Man servirt Salzgurken dazu oder Essiggurken und Schinken.

Manche lieben Eierschmalz mit Schnittling oder Pfeffer zu bestreuen.

Eier in Sauce.

Man bereitet Ribiselsauce, oder Paradeisauce, oder Sauerampfersauce und gibt beim Anrichten harte Eier, welche jedoch den Dotter noch nicht zu hart haben, also ungefähr 7 Minuten gekocht haben, in die Sauce.

Oder man richtet die Sauce in die Schüssel, stellt diese nochmals auf den Herd und wenn die Sauce in der Schüssel kocht, schlägt man 1 Ei nach dem anderen hinein, so daß die Eier schön ganz beieinander bleiben.

Gestürzte Eier.

Kleine runde Formen werden mit Butter ausgestrichen, in jedes ein Ei gegeben und wenn das Weiße festgeworden, stürzt man die Eier auf Linsen oder Spinat u. dgl., oder man gibt 1 Löffel Butter oder Rindschmalz auf die Frittatenpfanne; wenn dies kocht, gießt man drei aufgeklopfte Eier, in welche man Salz und einen Kaffeelöffel Mehl hinein gemischt hat, in das kochende Fett, wenn es auf einer Seite gebacken ist, wendet man es entweder wie Frittaten, oder sicherer, man läßt es herabgleiten auf einen Teller und gibt dann von diesem die weiße Seite auf die Pfanne.

Wenn beide Seiten gebacken sind, schneidet man zierliche Stückchen, mit welchen man Purée, Spinat u. dgl. belegt.

Gesezte Eier in Milchrahm. (Oeufs à la crème aigre.)

In eine Eierspeischale wird etwas Krebsbutter zerlassen, Milchrahm dazu gegeben, und wenn es kocht, Eier hinein geschlagen und aufgekocht, so daß das Weiße fest wird, der Dotter aber weich bleibt.

Eierspeise.

Man sprudelt die Eier und gibt sie in kochende Butter oder Rindschmalz, in flache Reindeln, hebt es mit der Gabel in die Höhe, und wenn unten die Eier gebacken, oben aber noch ganz weich sind, richtet man die Eierspeise mit Schnittling und Pfeffer, häufig in demselben Reindel, in welchem sie bereitet wurden, an.

Aufgelaufene Eierspeise.

1 Eßlöffel voll Mehl wird mit 4 Eßlöffeln voll Obers abgerührt, 6 Eiertotter, Salz und etwas Muskatnuß daran geschlagen, zuletzt wird der Schnee von dem Eierklar leicht dazu gemischt.

Ein Löffel Butter wird auf die Frittatenpfanne gegeben, wenn diese kocht, die Eier darauf gegossen und wie bald sie beim Boden fest werden, auf eine mit Butter bestrichene Schüssel hinabgleiten lassen, die Schüssel in die kühle Bratröhre gestellt, hie und da mit Butter bestrichen, wenn es gebacken ist, zu Tisch gegeben.

Spiegeleier. (Oeufs au miroir.)

Wenn man nur wenig zu bereiten hat, so gießt man einige Tropfen Essig in den Schöpflöffel, hält diesen in den kochenden Fleischtopf hinein, wenn es heiß wird, schlägt man 1 Ei hinein, läßt dieses mit dem Schöpflöffel in der kochenden Suppe, bis daß das Weiße gestockt, das Gelbe vom Ei noch weich ist. Will man mehrere bereiten, so gibt man in den Dassenmodel Butter, schlägt die Eier hinein und faßt sie aus, wenn sie fertig sind.

Mehlspeisen.

Butterteig.

Man arbeitet den Butterteig an einem recht kühlen Ort, wenn kein anderer passenderer Platz vorhanden ist, auch im Keller.

Die Butter legt man dort, wo kein Eis zur Disposition steht, in frisches kaltes Brunnenwasser, gleich im Gewichte mit dem Mehl.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Kilogr. feinstes Mehl, theilt es in zwei ungleiche Hälften, in die größere Hälfte knetet man etwa 3 Dekk Butter, 1 Ei, 1 Dotter, etwas Salz und $\frac{3}{10}$ Liter weißen Wein.

Der Teig wird lange abgearbeitet, bis er knistert, dann rasten gelassen.

Nun nimmt man die Butter aus dem Wasser, $\frac{1}{2}$ Kilgr. gute frische Butter, trocknet sie ab, legt sie in das Mehl, staubt das Mehl darüber, klopft mit dem Rollholz darauf, trachtet überhaupt die Butter wenig mit den Händen zu berühren.

Der früher gemachte Teig wird ausgewalkt, doch größer als die Butter gewalkt ist, die Butter auf den Teig gelegt, der Teig über die Butter geschlagen, mit dem Rollholz geklopft, dreifach zusammengelegt, ausgetrieben, und wieder zusammengelegt und rasten gelassen.

Nach einer halben Stunde treibt man den Teig wieder aus und legt ihn zusammen, so wie das erstemal und läßt ihn rasten.

Das drittemal wird der Teig so wie das erstemal mit dem Rollholz geklopft, ausgewalkt und zusammengelegt, und rasten gelassen.

Wenn dann der Butterteig ausgewalkt wird, schneidet man mit einem heißen Messer beliebige Stücke, welche man auf ein kaltes Blech legt, ohne daß dieses geschmiert wird.

Nach Anderen kommt das ganze Mehl mit 1 Ei, 1 Dotter, $\frac{3}{10}$ Liter Wein verarbeitet, die Butter gut getrocknet und gekühlt in diesen Teig hinein, und wird wie der vorige weiter gearbeitet.