

Eierspeisen.

Eier zu kochen.

Um Eier weich zu kochen, legt man sie 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 weiche Seite auf die Pfanne.

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

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

In eine Eierspeischale wird etwas Krebsbutter verlassen, Milchrahm dazu gegeben, und wenn es kocht, Eier hineingeschlagen 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 Eierdotter, 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 sobald sie beim Boden fest werden, auf eine mit Butter bestrichene Schüssel hinabgleiten lassen, die Schüssel in die kühle Bratröhre gestellt, hier und da mit Butter bestrichen, wenn es gebacken ist, zu Tisch gegeben.

Spiegeleier. (Oeufs au miror.)

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 Dalkenmodel Butter, schlägt die Eier hinein und faßt sie aus, wenn sie fertig sind.

Teige.

Brotteig.

(Hausbrot.)

Von 12½ Kilogramm weißen Korummehl nimmt man 2 Kilogramm auf eine Seite des Backtroges und brennt dieses Mehl mit kochender Milch ab, arbeitet es mit einem Holzlöffel gut ab und streicht den etwas festen Teig auseinander. Wenn dieses „Abgebrannte“ ausgekühlt ist, knetet man dasselbe. In das übrige Mehl rührt man laues Wasser ein, knetet den Teig mit den Händen, hat