

### 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



ein Stückchen Sauerteig in laues Wasser vor mehreren Stunden eingeweicht und öfters umgerührt, von diesen gießt man das Flüssige in den Brotteig, gibt 5 Deka Germ dazu, so auch das Abgebrannte und knetet eine halbe Stunde. Der Teig wird zugedeckt und steht an warmen Orten; nach 4 oder 5 Stunden, wenn der Teig gut gegangen ist, streut man eine starke Handvoll Salz darüber, Kümmel, Anis oder Fenchel und knetet wieder eine halbe Stunde. Der Teig wird wieder zugedeckt und nach etwa 2 Stunden, wenn der Teig gut gegangen ist, ausgewellt oder ausgewirkt, das heißt geformt, in die dazu bestimmten Simpeln gegeben und nachdem die Brote dort wieder gegangen sind, in den Backofen geschossen, wo dieses Brot  $1\frac{1}{2}$  Stunde bleibt.

### Brotteig Nr. 2.

Man setzt ein Dampfel, d. h. man mengt aufgelösten Sauerteig mit Mehl, dann läßt man dies mehrere Stunden, auch von spätem Abend bis frühem Morgen in ungefähr den vierten Theil des zu verbrauchenden Mehles, welches hier zur Hälfte aus Korn-, zur Hälfte aus Weizenmehl bestehen kann, aufgehen. Nun wird zu dem übrigen Mehl warme Milch oder auch nur Wasser gegeben, Salz, Germ, Kümmel oder Koriander, und so verfahren wie bei dem vorigen. Das Mehl soll gewärmt sein, der Teig beim Ofen stehen. Dieses Brot bleibt  $1\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen. Das Brot muß dreimal aufgehen, zuerst das Dampfel, dann von Kneten bis zum Auswirken oder Formen und schließlich in den kleinen Simpeln, welche in manchen Gegenden aus Holz, in anderen aus Korbgeflechte bestehen.

Der Ofen wird mit weichem Holze geheizt, die Holzstücke, welche immer, sobald das Brot aus dem Ofen gezogen ist, in Form eines kleinen Scheiterhaufens für das nächste Backen in den Ofen kommen, gewöhnlich abgezählt; man muß den Ofen kennen, um die Zahl der Holzstücke zu bestimmen. Wenn das Holz verbrannt ist, wird die Kohlengluth mittelst der Ofenrücken durch den ganzen Ofen vertheilt, dann am Mundloch zusammengeschoben, der Ofen mit nassem Strohbesen ausgekehrt und so das Brot eingeschossen. Das Brot wird mit der Hand mit Wasser benetzt.

### 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.