

läßt, bis sie ganz durchsichtig werden. Man fügt auch etwas Citronen- und Orangenschalen zum Schluß dazu. Auf zirka 20 kleine Karotten nimmt man von $\frac{1}{2}$ Citrone und 1 ganze Orange die fein geschnittene Schale. Man richtet sie dann an und träufelt von 8—10 Orangen den Saft darauf. Es soll ganz so aussehen, als wären es nur Orangenschalen.

Kandiirtes Obst als Kompote. Kandiirtes Steinobst, wie Kirschen, Zwetschken zc. entfernt man und setzt das Obst in einer kleinen Kasserolle mit kaltem Wasser zu und läßt es nur einmal aufkochen, auskühlen und richtet an. Ist vorzüglich. Jede Gattung des kandiirten Obstes kann so verwendet werden.

Kompote von ungekochten Früchten. Geklärtcr Zucker wird zu Sirup dick eingekocht und noch heiß über frische Früchte, welche in einer Porzellan-schüssel hergerichtet sind, gegossen. Man läßt sie zur Entwicklung des Saftes 24 Stunden stehen. Wenn mehrere Gattungen gleichzeitig zu haben sind, so mische man die Früchte, wie: Beeren, Pröbftlinge, Kirschen, Pflirsche, Melonenstückchen, Pflaumen, Aprikosen, Feigen.

Kompote mit Champagner. Feine Sorten von Birnen oder Äpfeln werden in Spalten geschnitten und mit Zucker gedünstet. Den erkalteten Saft mischt man mit Zuckersaft von eingesottenen Ananas und mit sehr kaltem Champagner. Die gedünsteten Früchte werden zierlich angerichtet, andere eingesottene Früchte und Ananasstückchen dazu gegeben und mit dem Saft über-gossen.

Erdbeer-Kaltschale. Aus 1 l Walderdbeeren sucht man die schönsten mit einer Nadel heraus, beiläufig ein Drittel, und stellt sie mit Zucker bestreut auf Eis. Die übrigen Erdbeeren streiche man durch ein feines Haarsieb in einen Weidling, vermische das durchstrichene Mus mit 40 dkg fein gestoßenem Zucker, etwas Citronensaft und $\frac{1}{2}$ l leichten, guten Weißweines, füge die ausgesuchten Erdbeeren hinzu und lasse das Ganze auf Eis erkalten. Man serviert es in einer Glascshüssel oder kleinen Bechern mit Biskuits.

Himbeer-Kaltschale wird ebenso bereitet wie die Erdbeer-Kaltschale.

Pflirsich - Kaltschale. 6—8 Pflirsche werden geschält und in feine Scheiben geschnitten, dicht mit Zucker bestreut. 6 Pflirsche werden geschält und durchpassirt. 40 dkg Zucker werden in $\frac{1}{2}$ l Wasser aufgelöst, $\frac{3}{4}$ l Weißwein, der Saft von 1 Citrone dazugegeben und mit dem Passirten gut ver-rührt. Zum Schluß gibt man die gezuckerten Pflirsichscheiben dazu und stellt alles auf das Eis.

Aprikosen-Kaltschale wird ebenso bereitet.

Eierspeisen.

Weich gesottene Eier (Zunk-Eier). Man wäscht die frischen Eier mit Salz und Wasser sehr rein ab, legt sie in lauwarmes Wasser ein und läßt sie so lange am Feuer, bis das Wasser 2—3mal aufgekocht hat, worauf man ein Ei herausnimmt; wenn es so heiß ist, daß man es kaum in der Hand halten kann und schnell trocken wird, so sind sie alle genug gekocht und müssen schnell mit einem Schöpflöffel aus dem Wasser genommen werden. Man trägt sie dann zwischen

einer zierlich gefalteten Serviette schnell zu Tische. Wenn viele Eier zugleich gekocht werden, so ist es bequem, sie in einen genehten Beutel zu geben. — Oder: Man gibt die Eier in kochendes Wasser und läßt sie 3—4 Minuten darin sieden.

Kernweiche Eier. Die Eier müssen in kochendes Wasser eingelegt werden und 5—6 Minuten sieden, worauf man sie sofort in kaltes Wasser legt, damit sie schnell erkalten. Dann zerschlägt man die Schale vorsichtig und löst dieselbe samt dem feinen, inneren Häutchen ab, ohne das feste Weiße des Eies zu verletzen. Die Dotter müssen jedoch weich sein.

Hart gefottene Eier. Diese werden wie die vorigen gekocht, nur müssen sie 10 Minuten lang sieden, damit die Dotter auch hart werden.

Hart gefottene Dotter. Wenn man zu einer Speise nur hart gefottene Dotter gebraucht, so kann man, um das Eiklar für andere Speisen, zu Schneeschlagen zc. zu sparen, auf folgende Art verfahren: Man trennt zuerst vorsichtig den Dotter vom Eiklar, gibt ersteren in einen heißen Schöpflöffel und hält denselben so lange in kochendes Wasser, bis der Dotter fest wird. Oder man schlägt mehrere Dotter in eine Porzellan- oder Schmelzschale, stellt diese in heißes Wasser (bain-marie) und läßt sie darin so lange stehen, bis die Dotter hart sind.

In Asche gebratene Eier. Man legt die Eier in heiße Holzasche, bedeckt sie auch vollständig mit solcher, stürzt noch einen irdenen Topf darüber und läßt die Eier 5—6 Minuten so braten.

Prairie-Muster. Ein rohes Ei wird in ein Glas geschlagen, Pfeffer und Salz darüber gestreut und roh verzehrt.

Kiebitz-Eier. Diese kocht man 15 Minuten in Wasser und gibt sie mit frischer Butter auf den Tisch. Vor dem Anrichten muß man jedoch jedes Ei prüfen, ob nicht etwa ein angebrühtes darunter ist, indem man es an der Spitze ein wenig öffnet. Ist das Eiweiß bläulich und hell, so ist das Ei gut, hat es hingegen eine gelbliche oder weiße Farbe, so ist das Ei angebrüht und muß weggeworfen werden.

Möwen-Eier. Diese sind ebenso schmackhaft wie die Kiebitzeier und werden ebenso gekocht und behandelt und mit frischer Butter serviert.

Rühreier oder Eier und Schmalz. Man sprudelt 5 Eier mit etwas Salz und gibt sie in 2 Löffel heißes Schweinschmalz oder heiße Butter in eine flache Eierspeisspanne oder in ein Porzellanreinderl, hebt das am Boden Angelegte mit einer Gabel auf, bis alles gekocht, aber noch weich ist. Dann gibt man es entweder auf einen Teller oder serviert es samt dem Porzellanreinderl und bestreut es mit Schnittlauch oder Pfeffer. Man serviert entweder Schinken oder Salami dazu oder gibt es auf Linsen, Spinat zc. oder genießt es auch nur mit Brot.

Rühreier mit Paradiesäpfeln. Paradiesäpfel werden heiß abgebrüht, geschält, in Scheiben geschnitten und in Butter sautiert. Hierauf mischt man sie unter Rühreier nebst grüner Peterilie und Pfeffer.

Rühreier mit Kieler Sprotten. Man zieht den Sprotten die Haut ab und läßt sie mit etwas zerschlichener Butter in einer kleinen Pfanne heiß werden, worauf man sie zu oben beschriebenen Rühreier gibt.

Rühreier von Kiebitz- oder Möwen-Eiern. Dieses sehr schmackhafte und wegen der rötlichen Dotter dieser Eier schön aussehende Rühreier wird ebenso bereitet wie das von Hühnereiern. Nach Geschmack gibt man würfelig geschnittene und mit Madeira kurz eingekochte Trüffeln darunter.

Rühreier mit Lachs. Das wie oben beschriebene und bereitete Rühreier richtet man in einer flachen Schüssel an und garniert es hierauf mit geräuchertem Lachs, welchen man vorher in Scheiben geschnitten und in zerlassener Butter bei

schwachem Feuer auf beiden Seiten etwas steif gemacht hat. Das Rührei wird mit Schnittlauch bestreut.

Rühreier mit Bücklingen. 3 schönen Bücklingen zieht man die Haut ab und löst das Fleisch in großen Stücken von den Gräten. Dann dünste man in Butter eine fein gewiegte Schalotte oder Schnittlauch und Petersilie, lasse darin die Bücklinge heiß werden und würze mit Pfeffer. Hierauf richte man die Bücklinge auf einer Schüssel an und gebe darüber nicht zu hartes Rührei von 12 Eiern, so daß die Bücklinge ganz davon bedeckt sind.

Rührei oder Sengerührtes mit verschiedenen Zutaten. Man sprudelt die Eier mit Salz und nach Belieben mit etwas Obers oder Milch gut ab, gießt sie in heiße Butter oder heißes Schweinschmalz, rührt sie darin mit einer Gabel so lange auf, bis das Ganze dicklich, aber nicht hart ist und richtet es gleich an. Beim Auftragen bestreut man es nach Geschmack mit fein gewiegtem Schinken oder geriebenem Parmesankäse oder Schnittlauch. — Will man länglich geschnittene Sardellen oder Häringe darunter geben, so rühre man unter die Eier auch etwas sauren Rahm, auf 4 Eier 1 Löffel voll, und ein Stäubchen Mehl und Pfeffer. — Auch rührt man gedünstete Champignons oder Morcheln, grüne Petersilie und gekochtes, würfelig geschnittenes Bries oder Hirn unter die Eier und gießt alles zusammen versprudelt in heißes Schmalz. — Hat man Krebsbutter zur Hand, so lasse man dieselbe nur zerschleichen, rühre die versprudelten Eier, in welche man auch fein gewiegtes Krebsfleisch mischte, hinein und wenn die Masse dicklich geworden ist, bestreue man sie mit gekochten grünen Erbsen oder Spargelköpfen. Man trage sie dann sogleich auf. Kann auch in Muscheln serviert werden. — Unter gewöhnliches Rührei, mit Butter gemacht, mische man viel gekochte grüne Erbsen oder gekochten, grob geschnittenen grünen Spinat oder Sauerrampfer und bestreue das Rührei mit Pfeffer und Parmesankäse. Auch gekochte Sprossen oder Karfiolröschen eignen sich zum Darunterrühren. — Auch Bratenreste, klein gewiegt oder nudelig geschnitten, verwendet man gut, wenn man sie unter das Rührei mischt. Man hebt den Geschmack mit Pfeffer, Parmesankäse, Bratenresten oder saurem Rahme.

Ohjeningen, auch Spiegel-Eier. Man setzt eine Dalkenform auf den Herd, gibt in jede Vertiefung Butter oder Rindschmalz, läßt dasselbe heiß werden und schlägt 1 Ei in jede Vertiefung, streut dann Salz und Pfeffer nach Belieben darauf und bäckt die Eier nur solange bis das Weiße fest wird, der Dotter jedoch noch weich ist. Man gibt sie auf Beefsteaks u. dgl. oder Spinat, Linsen, Champignons 2c.

Verlorene Eier (Oeufs pochés). Man schlägt 1 Ei auf und läßt es vorsichtig in einem heißen Schöpflöffel, in welchem heißes Salzwasser und etwas Essig ist, gleiten und trachtet, daß der Dotter in die Mitte zu liegen kommt. Man hält nun den Löffel so lange in heißes Wasser, bis das Weiße eine zarte Festigkeit erlangt hat, der Dotter jedoch noch weich ist. Es dürften hierzu 3 Minuten erforderlich sein. Kocht man mehrere Eier, so kann man sie gleich in ein flaches Geschirr, welches zur Hälfte mit gefäuertem Salzwasser gefüllt ist, (ohne Schöpflöffel) gleiten lassen und darin, wie vorhin angegeben, kochen lassen.

Eier au bouillon. 4 Dotter und 2 ganze Eier werden mit 6 Eßlöffeln voll weißer Suppe gut versprudelt, durchgeseiht und in kleine mit Butter bestrichene Formen gefüllt. Diese stellt man in eine Kasserolle, worin sich kochendes Wasser befindet und alles zusammen ins Rohr und läßt die Masse fest werden. Dann stürzt man die Formen auf eine Schüssel aus und gibt die Eierspeise mit darübergegossener Kraftsuppe als leichte Vorspeise.

Saure Eier mit Speck. Man brät dünne talergroße Speckscheiben in einer eisernen Pfanne auf beiden Seiten braun, schlägt die Eier vorsichtig darauf, damit sie nicht zerfließen, läßt sie auf dem Feuer ein wenig braten und schneidet sie dann von einander, kehrt sie hierauf behutsam um, und läßt sie gleich aus der Pfanne auf die Schüssel gleiten, dann gießt man in die Pfanne etwas Essig zum Speck, welcher wenn er aufkocht, über die Eier gegossen wird.

Eierspeise mit gerösteten Semmeln. Eine Semmel schneidet man würfelig und röstet die Würfel in einem Eierspeisreindel in Butter oder Schweinschmalz sehr reich. Wenige Minuten vor dem Auftragen werden 6 gut zersprudelte und gesalzene Eier zu den gerösteten Semmelwürfeln geschüttet und unter fleißigem Aufrühren, je nach Geschmack, längere oder kürzere Zeit gekocht. Kocht man die Eier längere Zeit, so werden sie fest, kocht man sie kürzere Zeit, so bleiben sie noch etwas flüssig. Nach Geschmack und Vorrat streut man noch fein geschnittenen Schnittlauch oder Pfeffer darüber.

Eierspeise mit Speck. 2 Eßlöffel voll kleinwürfelig geschnittenen Speckes gibt man in das Eierspeisreindel, läßt ihn gelblich rösten und rührt dann 6 zersprudelte und gesalzene Eier dazu, läßt dieselben unter fleißigem Aufrühren nur dickflüssig kochen und bestreut die Speise beim Auftragen mit Schnittlauch.

Eierspeise mit Paradiesäpfeln. Man schneide 6 große, schöne Paradiesäpfel, nachdem die Haut abgezogen und die Kerne entfernt worden sind, in dicke Würfel und vermenge sie gut mit einem Eßlöffel voll Oles und 6 zersprudelten Eiern. Dann läßt man 3 fein geschnittene Schalotten in etwas Butter heiß werden, gießt obige, gesalzene Mischung hinzu und rührt sie am Feuer, erst langsam, dann rascher, dabei den Boden der Kasserolle scharf berührend, bis sie anfängt, dick zu werden. Wenn die Speise vom Feuer weggenommen ist, rührt man sie noch einmal um und serviert sie auf einer heißen Schüssel mit Croutons garniert.

Warme gefüllte Eier (für 2—3 Personen). 3 hart gekochte Eier werden der Länge nach auseinander geschnitten, die Dotter herausgenommen und dieselben mit einem festen Fingerührten von 1 Ei und Butter mit dem Wiegemeßer fein zusammen geschnitten. Hierauf läßt man in etwas Butter oder Rindschmalz 1 Kaffeelöffel voll Semmelbröseln und etwas fein gewiegte, grüne Petersilie anlaufen, gibt das Zusammengeschnittene und etwas Salz dazu, verdünnt es mit ein wenig süßem Obers, verrührt dann alles gut und füllt damit die ausgehöhlten Eierhälften, welche man zierlich in eine, zuvor mit Butter bestrichene Eierspeis-Kasserolle legt. Man füllt auch die Zwischenräume mit der Masse, übergießt das Ganze mit $\frac{1}{10}$ l süßen Obers, in welches man ein Ei sprudelte und bäckt das Ganze schön semmelfarben. Man kann auch unter das Zusammengeschnittene feine Sardellen und statt des süßen Obers sauren Rahm nehmen.

Warme, gefüllte Eier. (Größere Portion.) 6—8 hart gekochte Eier halbiert man, nimmt vorsichtig die Dotter heraus und passiert dieselben. Dann treibt man 6 dkg Butter flaumig ab und gibt die passierten Dotter dazu, passiert sodann 3 gut gepuzte Sardellen, fein gewiegte Petersilie und Zwiebel und mengt auch dies nebst etwas Zucker, Salz und 1 Löffel saurem Rahme zur Butter. Damit füllt man dann die halbierten Eier reichlich und stellt sie in ein mit Butter bestrichenes und mit Bröseln ausgestreutes Porzellangeschirr. Man gibt dies ins Rohr, übergießt auch die Eier mit saurem Rahme und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde braten. — Oder: 6 hart gekochte Eier halbiert man, entfernt daraus vorsichtig die Dotter und passiert diese nebst 2 gepuzten Sardellen und 1 in Milch gut erweichten und ausgedrückten Semmel. Dann treibt man 8 dkg Butter mit 2 rohen Dottern ab, mengt das Passierte, etwas sauren Rahm und den

festen Schnee von 2 Klar hinzu und füllt damit die ausgehöhlten Eierhälften. In ein mit Butter bestrichenes, kleines Porzellangeschirr legt man die gefüllten Eier der Reihe nach, begießt sie reichlich mit saurem Rahme und bäckt sie im Rohre.

Gefüllte Eier aus dem Schmalze gebacken. Hart gefottene Eier schneidet man der Länge nach auseinander, passirt die Dotter, gibt ein paar Löffel sauren Rahmes, etwas grüne Petersilie, Semmelbrösel und Salz dazu, verrührt es gut und füllt damit wieder das Weiße der Eier. Dann taucht man sie in verrührte Eier, bestreut sie mit Bröseln und bäckt sie vorsichtig aus dem Schmalze. Man gibt sie als Auflage oder Garnierung zu Spinat, Kraut, Rüben, Karfiol, 2c. zu Tische.

Eier-Kuchen. 5 ganze Eier werden mit schwach 2 dl Obers, etwas Salz und 3 Löffeln Mehl gut abgesprudelt, dann läßt man in einer flachen Pfanne Schmalz heiß werden, schüttet die Masse ein, bäckt sie auf beiden Seiten und gibt sie schnell zu Tische.

Erdäpfel-Eierspeise. In eine gut mit Butter bestrichene Porzellan-Kasserolle legt man gekochte, blätterig geschnittene Erdäpfel, länglich geschnittene Sardellen und eine Lage hart gefottener, blätterig geschnittener Eier und Salz, dann wieder Erdäpfel u. s. f., bis die Schüssel voll ist. Über jede Lage gießt man, bevor eine zweite Lage eingelegt wird, sauren Rahm mit Eiern versprudelt. Man bäckt die Speise kurze Zeit im Rohre.

Eierspeise im Dunste. 6 Eier siedet man hart und hackt sie fein zusammen, treibt dann 4 dkg Butter mit 3 ganzen rohen Eiern flaumig ab und gibt fein gewiegte, grüne Petersilie, 8—10 längliche geschnittene Pilzlinge, die gehackten Eier und 3 gepuzte würfelig geschnittene Sardellen dazu, salzt etwas, gibt die Masse in einen geschmierten Model und siedet sie im Dunste. Man stürzt die Eierspeise und serviert Champignons-Sauce dazu.

Charfreitag-Eierspeise. 2 Kaiserfemmeln schneidet man in dünne Scheiben, nachdem man die Ecken und Ranten vorher abschnitt, legt sie neben einander in zwei mit Butter oder Rindschmalz bestrichene Eierspeisreinderln, übergießt sie dann mit so viel Milch, als sie auffaugen und belegt sie mit 3 entgräteten nudelig geschnittenen Sardellen oder einem Häringe. Jedes Reinderl begießt man mit 3—4 Löffeln sauren Rahmes, stellt sie auf den Herd und läßt sie langsam aufkochen, wobei man aber achten muß, daß sie nicht anbrennen. Kurz vor dem Auftragen schlägt man auf jedes Reinderl 4 Eier wie Ochsenaugen, läßt sie noch 10 Minuten kochen, damit nur das Weiße des Eies zu stocken beginnt und streut fein geschnittenen Schnittlauch und etwas Pfeffer und Salz darauf. Man serviert die Speise sofort mit den Reinderln.

Fisch-Eierspeise. Ein schönes Stück eines Hechtes oder anderen Fisches schuppt man, dünstet es dann mit Butter, Zwiebel, 3 Pfeffer- und 3 Neugewürzkörnern und Petersilienkraut und löst, wenn es durchgedünstet ist, das Fleisch von den Gräten. Den zurückgebliebenen Saft staubt man mit etwas Mehl und gibt, wenn es aufkocht, $\frac{4}{10}$ l sauren Rahmes dazu und verrührt das Ganze so lange, bis es dick geworden ist; dann passirt man die Sauce, verdünnt sie mit Petersilienwasser, gibt in Butter gedünstete Champignons, das aufgelöste Fischfleisch und 4 hartgefottene, in Blätter geschnittene Eier hinein und läßt das Ganze nochmals aufkochen. Dann gibt man die passierte Sauce in eine Eierspeisrein, legt die Champignons und Fischstücke in dieselbe und obenauf die blätterigen Eier. Man bestreut die Eier noch mit Schnittlauch.

Wirtschafts-Eier. Man läßt in 2 dkg Butter etwas Petersilie anlaufen und treibt, wenn sie ausgekühlt ist, 6 harte Dotter und 1 Löffel sauren Rahmes darin ab, gibt dann von 2 Klar festen Schnee und so viel Brösel

dazu, daß man Eier daraus formen kann, paniert dieselben in Ei und Bröseln und bäckt sie aus dem Schmalze.

Poschierte Eier à la Crème 1. Man rührt 2 Eßlöffel voll Mehles mit etwas kaltem Obers glatt ab, gibt dann 4 Dotter und nach und nach $\frac{3}{10}$ l kochendes Obers dazu, kocht die Masse mit einem Stückchen Butter auf und mischt in die etwas erkaltete Masse festen Schnee von 3 Klar hinein. Die Hälfte dieser Masse gibt man in eine schöne Porzellanschüssel oder Silberkasserolle, legt dann verlorene Eier darauf, gibt die übrige Masse darüber und läßt sie schnell etwas Farbe im Rohre bekommen.

2. (Oeufs pochés à la Crème). In eine kleine Kasserolle von nur 8 cm Durchmesser gibt man 2 Eßlöffel voll sauren Rahmes, läßt diesen heiß werden, salzt ein wenig und läßt mittelst eines Schöpflöffels nach einander 2 aufgeschlagene Eier, deren Dotter ganz unverlezt bleiben müssen, in denselben gleiten, läßt dann diese 3—4 Minuten darin kochen, bis das Weiße stockt, das Gelbe aber noch weich ist und trägt das Gericht alsogleich samt der Kasserolle auf. Will man mehr Eier bereiten, so nehme man eine entsprechend größere Kasserolle, rechne aber immer auf 1 Ei 1 Löffel Rahmes. — Oder: Man gibt eine Rahm-Sauce (Béchamel) über die verlorenen Eier.

3. Poschierte Eier à la napolitaine. Man läßt in Butter etwas feingewiegte Zwiebel anlaufen, gibt gewiegte grüne Petersilie und Paradiesäpfel dazu, staubt mit Mehl, würzt mit Essig und Parmesankäse und mischt schließlich noch etwas zerdrücktes, blanchiertes Hirn hinein. Auf die Schüssel gibt man poschierte Eier und schöne Hirnstücke und gießt die poschierte Sauce darüber.

Eier mit brauner Butter (Oeufs pochés au poël, au beurre noir). 3 Eier gebe man unverrührt in eine kleine mit Butter bestrichene Porzellankasserolle, salze sie ein wenig und lasse sie fest werden. In einer anderen Kasserolle lasse man Butter braun werden, gebe einige Tropfen Essig, fein gewiegte grüne Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Citronensaft dazu, lasse alles verkochen und gieße dies beim Servieren über die Eier.

Guter Keul. 2 Löffel voll Mehl, Salz, 6 Eier und $\frac{1}{2}$ l Milch werden gut verrührt, etwas Käse beigemengt und in einer mit Butter bestrichenen flachen Pfanne gebacken.

Omelette aux fines herbes. Man läßt in einer Kasserolle etwas fein gewiegte Zwiebel, grüne Petersilie und Champignons in Butter rösten. Dann sprudelt man 3 Eier mit etwas Salz gut ab, gibt in die Omelettenpfanne etwas Butter und wenn dieselbe heiß ist, gießt man die Eier darauf und bäckt sie nicht zu hart. Man streicht die gerösteten, feinen Kräuter darauf, schlägt die Omelette zusammen und richtet sie sogleich an. — Oder: Man sprudelt 3 ganze Eier mit viel fein gewiegter, grüner Petersilie, Salz und Pfeffer gut ab, schüttert dies dann zu heißer Butter in eine flache Pfanne und bäckt die Omelette auf beiden Seiten.

Kräuter-Omelette. Man sprudelt 4 Eier mit etwas Milch und Salz gut ab und gibt 2 Eßlöffel voll fein gewiegter, grüner Petersilie und Schnittlauch dazu. (Im Winter statt letzterem $\frac{1}{4}$ Zehe zerdrückten Knoblauchs.) In einer Omelettenpfanne läßt man dann ein Stück Butter heiß werden, gießt die zersprudelte Masse darauf und bäckt sie ziemlich weich, worauf man sie zusammengeschnitten anrichtet. Indessen hat man von übrigem Bratensaft, mit einigen Löffeln Wassers verdünnt, eine kleine Sauce bereitet, zu welcher man etwas Citronensaft, 1 Löffel Mehles und 1—2 Löffel sauren Rahmes gesprudelt hat. Wenn die Sauce nur aufgekocht hat, gießt man sie um die Omelette und serviert die Speise alsogleich.

Omelette mit Bücklingen oder Sprossen. Die von Haut und Gräten befreiten Bücklinge oder Sprossen werden in Butter mit fein gewiegten Schalotten, Petersilie und etwas brauner Sauce oder Bratenensaft gedünstet, dann auf die Mitte einer Omelette gelegt, diese hierauf so zusammengerollt, daß von dem Inhalte nichts heraus kommen kann und auf eine Schüssel gelegt. Man gießt etwas Bratenensaft, mit Citronensaft abgeschärft, darüber. Die Omelette wird gebacken, wie es bei Omelette aux fines herbes beschrieben ist.

Omelette mit Kalbsniere. Eine gebratene Kalbsniere wird vom größten Teile ihres Fettes befreit, grob gehackt und unter eine Omelettenmasse gemischt. Dann bäckt man wie oben beschrieben, Omelettes daraus und gibt beim Anrichten Bratenensaft dazu. — Oder man wärmt mit etwas Bratenensaft die gehackte Niere, streicht sie dann auf die innere Seite einer Omelette, rollt diese ein und richtet sie an.

Omelette Russe. 3 Eier werden zersprudelt, dann zu in Butter gerösteter Zwiebel gerührt und eine Omelette daraus gebacken. Hierauf werden gekochte, grüne Erbsen und Sprossen, von jeder Gattung eine Kaffeeschale voll, mit einer weißen, dicken Buttersauce verbunden, mit Salz und Pfeffer pikant gemacht, dann noch mit etwas würfelig geschnittenem Schinken, Zunge und weißen Fijolen vermenget, und in die Omelette eingefüllt.

Omelette à la Kaunitz. Man macht eine sehr gute, starke, dickliche Madeira-Sauce, gibt ein gekochtes, in Stücke geschnittenes Kalbsbries, getilte Champignons, Trüffel und Farce-Mockerln hinein und läßt alles zusammen einige Minuten kochen. Indessen sprudelt man 3 Eier mit etwas Salz ab, gibt dann in eine Omelettenpfanne etwas Butter, läßt dieselbe heiß werden, gießt die zersprudelten Eier hinein und streift, wenn sie ziemlich hart sind, die bereitete Fülle auf die Hälfte der Omelette. Dann schlägt man die freigelassene Seite darüber, stürzt die Omelette auf einen warmen Teller und serviert sie sogleich.

Omelette à l'Italienne. Man bäckt von 3 Eiern eine Omelette wie „à la Kaunitz“. Die Fülle macht man aus kurz geschnittenen, gekochten Macaroni, etwas gedünstetem Reise und geriebenem Parmesankäse und verbindet dies mit etwas dicklicher weißer Buttersauce. Wird dann wie vorher angegeben, gefüllt.

Schnee-Omelette. Von 3 Klar schlägt man festen Schnee, dann mischt man 2 Dotter dazu, schlägt noch weiter, und rührt sodann leicht 1 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Mehles, etwas Salz und etwas Zucker hinein. Diese Masse wird dann auf 2 feuerfeste Porzellanteller, welche mit Butter bestrichen und mit sehr feinen Semmelbröseln bestreut wurden, gegossen und im Rohre gebacken. Nach dem Backen werden die Omelettes mit Salsa gefüllt, zusammengeschlagen, dick mit Staubzucker bestreut und mit einer glühenden Eisenstange in Streifen oder Vierecken gebrannt.

Brennstättner-Omelette. 3 Klar werden zu festem Schnee geschlagen und dann mit 3 Dottern, 2 Kaffeelöffeln voll fein gestoßenem Zucker, etwas Salz und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll feinstem Mehle vermischt. Die Omelette bäckt man auf einer mit Butter bestrichenen Omelettenpfanne, im nicht zu heißen Rohre, langsam. Man füllt dann mit Marillensalsa, schlägt sie zusammen und bestreut sie reichlich mit fein gestoßenem Zucker.

Omelette. $\frac{4}{10}$ l Milch werden mit $\frac{3}{10}$ l Mehl und 3 Dottern gut zersprudelt, zuletzt der feste Schnee von 3 Klar und etwas Salz leicht dazu gerührt, und dann in einer mit Butter bestrichenen Omelettenpfanne gebacken.

Grüne Omelette. Man hackt etwas grüne Petersilie, Kerbelkraut, Bertramblätter und Sauerampfer sehr fein zusammen, sprudelt dies dann mit Salz zu 6—8 Eiern und bäckt daraus in Butter mehrere Omelettes. Diese bestreicht

man mit Butter à la maître d'hôtel und garniert sie mit in Butter gerösteten Semmelschnitten (Croutons), die mit Spinat bestrichen sind.

Russische Eierkuchen. Man bäckt Eierkuchen aus zersprudelten Eiern in Butter und füllt sie mit Caviar, oder man sprudelt von 18 dkg Weidemehl, $\frac{1}{2}$ l Milch, 10 Eiern und 25 dkg Butter einen Teig zusammen, salzt ihn, bäckt ihn in einer mit Butter bestrichenen Pfanne im Rohre und beträufelt ihn mit brauner Butter.

Französische Omelette. 18 $\frac{1}{2}$ dkg etwas erweichter Butter treibt man mit 7 dkg Zucker sehr flaumig ab, gibt nach und nach 10 Dotter, dann 2 $\frac{1}{2}$ dl Milch, 20 dkg Mehl, den festen Schnee von 10 Klar und etwas Salz hinein, und bäckt die Masse in 3 kleinen, runden Kasserolles in der Größe einer Frittatenpfanne. Wenn sie gebacken sind, bestreicht man sie mit Salse, setzt sie aufeinander, bestreut das oberste Blatt stark mit Zucker und brennt mit einem heißen Eisen ein Gitter oder Striche darauf.

Französische Omelette anderer Art. 3 Kochlöffel voll Mehles werden mit 3 $\frac{1}{2}$ dl Milch fein verrührt, dann etwas Vanillegeruch und 3 Löffel voll Zuckers darunter gemischt und unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht. Wenn die Masse die Dicke eines Rindslochs erhalten hat, läßt man sie auskühlen und mischt zu dem erkalteten Roche 9 Dotter dazu, treibt dann die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde gut ab, und mischt schließlich den festen Schnee der 9 Klar hinein. Eine Omelettenpfanne bestreicht man hierauf mit gutem Rindschmalze, schüttet von dem Teig halbfingerhoch hinein und bäckt die Omelette, hellbraun, im Rohre, stürzt sie dann heraus, füllt sie mit Eingefottenem, rollt sie zusammen und bestreut sie mit Zucker.

Kaiser-Omelette. Man bäckt dünne gewöhnliche Frittaten von 2 Eiern und den nötigen Zutaten. Dann werden 9 dkg Mandeln geschält und nebst 9 dkg Rosinen fein geschnitten. Inzwischen kocht man $\frac{1}{2}$ l Milch, 3 Dotter, 2 ganze Eier und etwas Zucker zu Crème, füllt die Frittaten mit Mandeln, Rosinen und etwas Zucker, rollt dieselben ein, legt sie in eine mit Butter bestrichene Kasserolle, gießt die Crème darüber und bäckt sie im Rohre.

Feiner, gerührter Eierkuchen. Man gibt die zersprudelten Eier in die heiße Butter und schwenkt sie hin und her; sobald sie stocken, gibt man in feine Rüdeln geschnittene, gekochte Zunge, Trüffel und Champignons darunter, schüttet dies dann auf die Schüssel und formt mit dem Messer einen Eierkuchen, streut dann Parmesanfäse und etwas Semmelbröseln darüber, träufelt Butter darauf und läßt den Kuchen so lange im Rohre bis er eine Kruste bekommt. Man garniert den Eierkuchen mit Croutons, welche mit gedünsteten Champignons belegt sind.

Eierkuchen mit Maccaroni. Man bäckt gewöhnliche Eierkuchen aus zersprudelten Eiern und füllt sie mit gekochten Maccaroni, welche in Butter und Paradiesäpfel-Salse geschwenkt wurden.

Eierkuchen mit Brenn-Messeln gefüllt. Gewöhnliche, aus Eiern bereitete Eierkuchen füllt man mit gekochten, jungen, zarten Brenn-Messeln, die vorher gehackt und mit Zwiebel in Butter gedünstet wurden.

Fasten-Eierkuchen. Man füllt die aus Eiern bereiteten Kuchen mit gerösteten Austern, gekochten Krebschwänzen und gedünsteten Champignons.

Eierkuchen à la bavaoise. 4 Semmeln erweicht man in $\frac{3}{4}$ l Milch und zersprudelt sie mit 12 Eiern, gehacktem Schnittlauch und würfelig geschnittenem rohen Schinken. Davon bäckt man in einer Kasserolle, welche mit Butter oder Schmalz bestrichen wurde, einen Eierkuchen im Rohre (1 Stunde) und gibt ihn mit grünem Salat zu Tische.

Eierkuchen mit Artischocken-Böden. Man bäckt aus Eiern mit Butter

kleine Omelettes und füllt sie mit gekochten, feingehackten, in Butter geschwenkten Artischocken-Böden.

Eiertuchen mit Spargel. Wird wie der vorherige bereitet, nur füllt man gekochten, erbsengroß geschnittenen und in Butter geschwenkten Spargel ein.

Omelettes mit Beinmark und Trüffeln. Man bäckt kleine Eiertuchen aus Eiern allein, füllt sie mit gedünsteten Trüffeln und gekochtem, zerschnittenem Beinmark und gibt ringsum dicke Paradiesäpfel-Sauce und Croutons.

Omelettes mit Trüffeln und Artischocken-Böden gefüllt. Man füllt kleine Eiertuchen mit gedünsteten Trüffeln und Artischocken-Böden, welche in einer guten Buttersauce eingemacht sind. Die Omelettes umlegt man mit Bratwürstchen und gedünsteten oder in Butter gerösteten Champignons.

Ragoût-Omelette. Man zersprudelt 6—8 Eier mit Salz und bäckt daraus in einer kleinen Kasserolle mit Butter kleine Eierflecken wie „Omelette à la Raunitz“. Dann füllt man sie mit einem Ragoût, bestehend aus klein geschnittenem Bries, gekochten grünen Erbsen, Champignons und Krebschweischen, verbunden mit einer weißen, glatten, dicken Butter-Sauce. Alle Zutaten müssen selbstverständlich gekocht der Butter-Sauce beigemischt werden.

Schinken-Omelette. Man bäckt kleine Eierflecken wie oben angegeben und füllt sie mit gehacktem Schinken, welcher mit etwas saurem Rahme erwärmt wurde. Die Flecken schlägt man nur einmal um und legt sie halb übereinander auf eine Schüssel. Man kann diese Eierflecken auch mit gehackten Bratenresten füllen.

Omelette nach Schweizer Art. Man nimmt 2 Kochlöffel voll Mehl, rührt dieses mit etwas guter Milch sehr fein ab und achtet darauf, daß sich keine Knollen bilden. Dann schlägt man 2 Eier daran, salzt etwas und verdünnt die Masse mit so viel Milch, bis der Teig dünnflüssig wird. In eine Omelettenpfanne gibt man dann viel Butter und wenn diese heiß geworden, gießt man den Teig hinein und bäckt die Omelette auf beiden Seiten braun.

Feine Omelettes. Man rührt 3 Dotter mit 3 Löffeln Mehl, 3 Löffeln Milch, 1 Löffel Zucker und etwas Salz sehr fein ab, mischt leicht den festen Schnee von 3 Klar darunter und bäckt davon Omelettes in Butter und Schmalz.

Krebs-Eierspeise. Man bäckt auf Butter kleine, dünne Omelettes nur aus 5—6 versprudelten Eiern, ohne Milch und Mehl, mit etwas Salz, dann treibt man 7 dkg Krebsbutter mit 2 Eiern ab, gibt eine in Milch erweichte, fein zerdrückte Semmel und fein zerhackte Schwänze und Scheren von 15 Krebsen dazu, rührt alles gut durcheinander, füllt damit jede Omelette und rollt sie ein. Eine tiefe Porzellan-schüssel beschmiert man mit Butter, legt die Omelettes ein, übergießt sie mit Obers, welches mit 2 Eiern vorher versprudelt wurde und bäckt die Speise im Rohre.

Pfannkuchen. Schwach $4\frac{1}{2}$ dl Mehles werden mit gut $\frac{1}{2}$ l Milch versprudelt, dann etwas Salz und zuletzt 2 große Eier dazu gerührt. Man bäckt den Kuchen mit ziemlich viel Schmalz, nicht zu schnell, in einer runden Pfanne auf dem Herde.

Russische Eier. Die hart gekochten Eier werden der Länge nach halbiert. Dann macht man eine einfache Mayonnaise von rohen Dottern, Salz und Öl und wenn diese sehr dick geworden ist, gibt man ganz wenig aber starken Vertramesfig dazu. Man ersetzt die fehlende Hälfte des Eies mit einem Häufchen Mayonnaise, ziert dieselbe mit Sardellenstreifen und Kapern und legt die halben gefüllten Eier auf eine Glasschüssel, worauf man sie noch mit blättrig geschnittenen sauren Gurkerln und Radichio ziert und eine „falsche Tommna-Sauce“ darüber gießt.

Gefüllte Eier mit kalter Senf-Sauce (Vorspeise). 12 Eier werden hart gekocht, dann halbiert und die Dotter hievon passiert. Hierauf pußt man 15 dkg

Sardellen gut, schneidet sie würfelig und legt sie nebst 15 dkg Kapern auf einen Teller. Die passierten Dotter werden mit 4 großen Eßlöffeln voll feinsten Senfs und 4 Löffeln Oles, dann einem Eßlöffel voll grüner Petersilie, Salz und Citronensaft verrührt. Mit einigen Löffeln dieser Sauce verrührt man dann die Sardellen und Kapern und füllt damit die halben Eier. Den Rest der dicklichen Sauce streicht man glatt auf eine flache Schüssel, legt die Eier darauf und garniert sie mit fein gehacktem Aspik.

Kalte gefüllte Eier. 16 Eier werden hart gekocht, geschält und halbiert. Sämtliche Dotter werden passiert und mit 3 dkg Butter, einer in Wasser erweichten, gut ausgedrückten, passierten Semmel, 4—5 Löffeln voll feinen Oles und etwas Essig, 12 Stück passierten Sardellen, nach Geschmack mit französischen Senf so lange gerührt, bis die Masse die Dicke einer Mayonnaise hat. Man füllt sie dann in die ausgehöhlten Eierhälften und gibt den Rest der Mayonnaise in die Mitte einer runden schönen Schüssel, garniert mit den Eierhälften und ziert mit Aspik und Sardellen. Man läßt die Schüssel paar Stunden am Eise stehen.

Eier-Vorspeise. Hart gekochte Eier werden querüber in die Hälfte geschnitten. Dann nimmt man die Dotter heraus, treibt sie mit gedünstetem Hirn, Citronensaft und saurem Rahme ab und füllt das Weiße der Eier mit dieser Masse, arrangiert sie dann in einer Eierspeis-Kasserolle, gibt die übrige Fülle darüber, bäckt die Speise im Rohre und serviert sie in der Kasserolle.

Ham and eggs (Schinken mit Eiern). Schöne, sehr dünn geschnittene Schinkenschnitten werden in einer Frittatenpfanne auf etwas Schweinschmalz oder Schinkenfett rasch gebraten. Auf der Schüssel bedeckt man jede Schnitte entweder mit einem Ochsenauge (siehe daselbst) oder alle Schnitten mit Rühreiern und streut Pfeffer, nach Geschmack auch Schnittlauch darüber. Zur rascheren Bereitung der Speise kann das Rührei zu den gebratenen Schinkenschnitten gegossen und mit denselben gar gekocht werden.

Eierfleck. Man zersprudelt mehrere Eier, salzt sie und schüttet etwas davon auf eine kleine flache Pfanne, welche mit zerlassener Butter gut bestrichen wurde und bäckt die Masse wie dünne Frittaten, indem man den Fleck umwendet. Je kleiner und dünner die Flecken, desto passender zu einer feinen Vorspeise. Man füllt sie mit beliebigem feinen Ragoût, Schinken, geröstetem Hirn, Krebse, Hummer u. dal.

Eingerührte Eier auf Schweizer Art. Zu 6 abgerührten Eiern mischt man 6—8 dkg sehr kleinwürfelig geschnittenen Emmentalerkäses, ehe man die Eier zu heißer Butter rührt. Die Masse muß cremeartig, leicht und locker gebildet sein, worauf sie angerichtet und mit etwas geriebenem Parmesankäse bestreut wird.

Gesezte Eier au gratin. Man schmiert eine runde, tiefe Porzellan-schüssel mit Butter, füllt $\frac{2}{10}$ l sauren Rahmes in dieselbe und schlägt 6 ganze, rohe Eier schön gleichmäßig hinein. Man bestreut das Ganze mit 2 nudelig geschnittenen Sardellen, 1 Eßlöffel voll fein geschnittener Schnittlauches und 2 Eßlöffeln voll Bröseln, träufelt noch einige Löffel voll zerklüftener Butter darüber, stellt die Schüssel ins Rohr und läßt sie so lange darin, bis die Eier halb fest sind, worauf sie gleich serviert werden.

Eierspeise in Muscheln. 5 Champignons und 10 dkg geräucherten Lachs schneidet man würfelig und dünstet dies in Butter, indem man mit Maggisaft oder Glace nebst etwas Wasser vergießt. Dann sprudelt man 6 Eier mit 2 Löffeln Obers, salzt und pfeffert, rührt dies wie Rührei zu 5 dkg heißer Butter und mischt das Gedünstete dazu. Statt Champignons kann man auch Trüffeln oder Herrenpilze oder Morcheln nehmen. Man füllt die Eierspeise in Muscheln und serviert sie schnell.

Eierkuchen von saurem Rahme. Zu $\frac{2}{10}$ l saurem Rahme sprudelt man 3 Dotter, Salz und 1 Eßlöffel voll Mehl, mischt den festen Schnee der 3 Klar dazu, füllt die Masse in einen mit Butter beschriebenen Model und bäckt sie im Rohre. Gestürzt gibt man den Kuchen zu eingebrannten Linsen, Sauerkraut u. dgl. Oder man bäckt die Masse in kleinen Tortelettenformen und serviert Caviar dazu.

Schweizer-Omelette. $\frac{1}{4}$ l guten sauren Rahmes sprudelt man mit 7 dkg Kartoffelmehles, 5 dkg fein gestoßenen Zuckers und 6 Dottern gut zusammen, mengt den festen Schnee von 6 Klar und etwas Salz dazu und bäckt daraus dünne Omelettes.

Eier-Pfanzel. Man treibt 7 dkg Butter mit 2 Dottern sehr flaumig ab, gibt 1 Löffel sauren Rahmes, etwas Salz und Pfeffer und den festen Schnee von 2 Klar dazu, dann rührt man leicht 5 hartgekochte, kleinwürfelig geschnittene Eier und 4 dkg Semmelbrösel hinein, füllt die Masse in eine mit Butter beschriebene und mit Bröseln ausgestreute, flache Form und bäckt sie im Rohre.

Raibacher-Eierspeise. 3 Eier werden hart gekocht. Eine halbe Semmel wird in Milch erweicht, ausgedrückt und mit den 3 hart gekochten Dottern durchpassiert. 7 dkg Butter treibt man mit 3 rohen Dottern gut ab, gibt das Passierte dazu, sowie 2 Eßlöffel voll sauren Rahmes, 2 dkg Brösel und rührt schließlich den festen Schnee von 3 Klar hinein. Eine tiefe Porzellanschüssel schmiert man gut mit Butter, füllt ein Drittel obiger Masse hinein, streut die Hälfte des fein nudelig geschnittenen hartgekochten, Eiweißes, sowie in Butter geröstete, nudelig geschnittene Morcheln oder Champignons darauf, streicht das zweite Drittel der Masse darüber, streut wieder die zweite Hälfte des Eiweißes und Schwämme darauf und bedeckt nun das Ganze mit dem dritten Drittel der Masse und bäckt die Eierspeise $\frac{1}{2}$ Stunde im Rohre. Will man getrocknete Schwämme verwenden, so muß man sie vor dem Dünsten in heißem Wasser anquellen lassen.

Rahm-Omelette. 2 Löffel zerlassener Butter läßt man mit 1 Löffel Mehl anlaufen und gibt 4 Löffel sauren Rahms darunter, läßt alles gut verkochen und auskühlen. Wenn die Masse ganz kühl ist, rührt man 4 Dotter dazu und schließlich den festen Schnee von 2 Klar und bäckt nun 2—3 Omelette aus dieser Masse. Beim Servieren füllt man diese mit gehacktem Schinken.

Reisspeisen.

Gedünsteter Reis. Diesen bereitet man ähnlich wie den „Risotto“, nur läßt man ihn etwas länger dünsten und gießt weniger Suppe daran, damit er nicht so saftig bleibe. Wenn man keine Rindsuppe hat, nehme man Wasser und einige Löffel voll Maggisaft. Man garniert damit verschiedene Fleischspeisen, indem man ihn entweder in Wandeln oder in einen Schöpflöffel drückt und dann stürzt. Oder man bestreicht eine Reissform mit Butter und drückt ihn in diese ein. Auch kann man grüne Erbsen (Risi-pisi) darunter geben, eine Form mit Butter bestreichen und mit fein gehacktem Schinken austreuen, dann den Reis eindrücken und hierauf stürzen. Zu jeder Art ist Parmesankäse zu geben. Dieser Reis wird auch mit Krebsbutter gedünstet. Mit gehackten, feinen Kräutern (d. i. Champignons, Schalotten, Peterfülle) dünstet man ihn, indem man die Kräuter in Butter zuerst anlaufen läßt.