

Eierspeisen.

Zur Bereitung von Eierspeisen nimmt man nur sehr frische Eier. Zur Vorsicht sieht man beim Aufschlagen jedes Ei gut an; es darf keinen üblen Geruch haben, auch keine roten Flecke zeigen. Die von Eiern bereiteten Speisen müssen rasch serviert werden, da sie an Geschmack und Ansehen verlieren.

Nr. 1300. **Weiche Eier.** Preis pro Stück 10 bis 12 h.

Man gibt die Eier in kochendes Wasser und läßt sie 2—3 Minuten kochen, oder stellt sie kalt auf und läßt sie dann 2—3 mal aufwallen. Genaue Zeit kann man nicht angeben, da die Stärke der Eierschale nie die gleiche ist; es kommt vor, daß die Eier gleich lang kochen und ungleich weich sind.

Nr. 1301. **Kernweiche Eier.** Preis pro Stück 8 bis 12 h.

Man macht Wasser kochend, gibt die Eier hinein und läßt sie zirka 7 Minuten kochen. Dann nimmt man ein Ei heraus, sieht nach, ob es rasch trocknet, was anzeigt, daß es kernweich ist, sodann gibt man die Eier in kaltes Wasser, schält und halbiert sie und gibt sie mit Salz und Schnittlauch bestreut zu Tisch.

Nr. 1302. **Kernweiche Eier mit Kren.** Preis: 1 K 25 h.

10 Stück Eier werden wie obige gekocht, geschält und in die Hälfte geteilt, dann mit Salz, geschnittenem Schnittlauch und geriebenem Kren bestreut und mit Essig und Öl begossen.

Nr. 1303. **Harte Eier.** Preis pro Stück 10 bis 12 h.

Die Eier werden in kaltem Wasser zugestellt und hierauf 10—12 Minuten gekocht. Nun gibt man sie in kaltes Wasser, schält sie dann ab, und schneidet sie, wie man sie braucht. Harte Eier werden meist zum Garnieren, zum Passieren oder Färben verwendet.

Nr. 1304. **Färben der Eier.**

Man gießt über Rienholz zirka $1\frac{1}{2}$ l Wasser und wirft 2 Messerspitzen Maun hinein, läßt das Wasser über Nacht stehen und kocht es nächsten Tag so lange, bis es eine schöne, rote Farbe

hat. Dann gibt man die Eier hinein, kocht sie darinnen $\frac{1}{4}$ Stunde, nimmt sie heraus, reibt sie ein wenig mit Fett oder Öl ein, trocknet sie ab, und bewahrt sie auf. Gelblich färbt man die Eier mit Kaffeessud. Man bekommt jetzt schon unschädliche Farben zum Färben der Eier zu kaufen.

Nr. 1305. **Eierspeise (Mühreier).** Preis: 1 K 10 h.

Man schlägt in einen Topf 9 Eier, sprudelt sie gut durcheinander und gibt Salz und weißen Pfeffer dazu. Nun läßt man einen Eßlöffel Schmalz heiß werden, gießt hierauf die Eier in das Schmalz und läßt sie nach Geschmack weich oder fester werden. Man gibt die Eierspeise meist in dem Reindl, in dem sie gemacht wurde und mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

Nr. 1306. **Eierspeise mit Schinken.** Preis: 1 K 70 h.

Man bereitet wie oben Eierspeise, rührt um 40 h feingeschnittenen Schinken darunter und bestreut sie zum Servieren mit Schnittlauch.

Nr. 1307. **Spiegeleier.** Preis pro Stück 12 h.

In einen Dalkenmodel gibt man in so viele Vertiefungen, als man Eier nimmt, je ein Stückchen Fett; in die leer bleibenden Vertiefungen gibt man Wasser. Nun läßt man das Schmalz heiß werden, schlägt hierauf in jede Vertiefung zum Schmalz ein Ei, streut Salz und Pfeffer auf den Dotter, läßt die Eier ziemlich stocken und gibt sie als Beilagen zu Tisch.

Nr. 1308. **Eierspeis mit Schwammerln.** Preis: 1 K 60 h.

Man dünstet in 4 dkg Butter und Petersilie $\frac{1}{4}$ kg Schwammerln mit ein wenig Wasser, Salz und Pfeffer weich. Dann bereitet man wie Nr. 1305 eine Eierspeise, salzt sie, mischt die Schwammerln darunter und läßt sie stocken. Angerichtet bestreut man die Eierspeise mit Schnittlauch.

Nr. 1309. **Poschierete Eier. (Ohsenaugen.)**

Man läßt Wasser kochend werden, schlägt dann ein ganz frisches Ei auf, gibt es in das kochende Wasser und läßt das Eiweiß stocken, während der Dotter weich bleiben muß. Man soll nur

2—3 Eier in einer Kasserolle kochen, da sie Platz brauchen. Man nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, schneidet sie gleich und verwendet sie nach Angabe.

Nr. 1310. **Eierschmarren.** Preis: 1 K 5 h.

Man nimmt 7 Dotter, verrührt sie gut mit Salz und Pfeffer und mischt von 7 Klar Schnee dazu. Nun gibt man in eine Pfanne 2 Eßlöffel Schmalz oder 6 dkg Butter, läßt es sehr heiß werden, gibt die Eier hinein, stellt sie ins Rohr und dünstet sie rasch auf. Auf einer Schüssel angerichtet, bestreut man den Schmarren mit Schnittlauch und serviert ihn rasch.

Nr. 1311. **Eierkrapfen.** Preis: 90 h.

Man passiert 4 hartgekochte Eier durch ein Haarsieb. Nun rührt man 3 dkg Butter mit 1 Ei ab, gibt 3 Eßlöffel Rahm, Pfeffer, Salz, die passierten Eier und Brösel hinein, daß sich Kugeln formen lassen, drückt sie dann platt, dreht die gewonnenen Krapfen in Ei und Bröseln, bäckt sie aus heißem Schmalze lichtgelb heraus und serviert sie mit Gemüse oder zu Fleischspeisen.

Nr. 1312. **Stodeier.** Preis: 2 K 16 h.

Man kocht 4 Eier hart, schneidet oben einen Deckel ab und höhlt sie achtsam aus. Die Dotter passiert man und rührt sie mit einem rohen Dotter mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und $\frac{1}{16}$ l Öl zu einer Mayonnaise. Nun füllt man diese Mayonnaise in die ausgehöhlten Eier, steckt ein Petersilienbüschel hinein und stellt sie auf Eis, damit die Mayonnaise fest wird. Hierauf richtet man sie auf einer Schüssel an und garniert sie mit Mayonnaise und frischem grünen Salat.

Nr. 1313. **Eier aufzubewahren.**

Man löst 1 l gebrannten, gelöschten Kalk in zirka 8 l Wasser auf. Die aufzubewahrenden Eier hält man in der hohlen Hand gegen das Licht und durchsieht sie sorgfältig, um mit Flecken behaftete Eier auszuscheiden. Nun taucht man die Eier, eines nach dem anderen, in das Kalkwasser und gibt sie dann an die Luft zum Trocknen. Dieses Verfahren wiederholt man 3—4 mal, bis

die Eier ganz mit Kalk überzogen sind, legt sie schichtenweise in geschnittenes Stroh und bewahrt sie an einem luftigen und trockenen Orte.

Die anderen Eier Speisen befinden sich bei den warmen und kalten Vor Speisen.

Nr. 1314. **Eierrollen.** Preis: 96 *h.*

Das Gelbe von harten Eiern wird mit Einmach, Salz, Pfeffer und dem gehackten Eiweiß vermengt; nun formt man davon Nudeln, paniert sie und bäckt sie aus heißem Fett heraus.

Nr. 1315. **Eier in mürbem Teig.** Preis: 1 *K* 20 *h.*

Man bereitet mürben Teig und kocht Eier hart; diese werden geschält, in den Teig gewickelt, einpaniert und aus heißem Schmalze gebaden.

Füllen.

Nr. 1316. **Semmelfülle, 1. Art.** Preis: 46 *h.*

10 dkg Semmeln werden abgerindelt, dann in Milch erweicht und gut ausgedrückt. Nun rührt man 4 dkg Butter mit 2 Eiern ab, gibt Petersilie, Salz, Pfeffer und die ausgedrückten Semmeln dazu, verrührt es gut und verwendet die Fülle nach Angabe.

Nr. 1317. **Semmelfülle, 2. Art.** Preis: 56 *h.*

Man schneidet 15 dkg abgerindelte Semmeln feinblättrig und begießt sie mit Milch, daß sie ganz befeuchtet sind. Nun läßt man 6 dkg Butter heiß werden, gibt die Semmeln dazu, läßt dies zu einer glatten, zähen Masse rösten und hierauf auskühlen. Nun mengt man Salz, Pfeffer, Petersilie (und wenn man es gerne hat, mengt man ein bißchen Muskatnuß dazu), rührt auch noch 1 Dotter und 2 Eier hinein und verrührt dies zu einer glatten Masse.

Nr. 1318. **Leberfülle.** Preis: 70 *h.*

Man bereitet Fülle wie Nr. 1317. Nun faschirt man die Geflügelleber und um 10 *h* Kalbsleber, mischt die Leber zu obiger Fülle und füllt Hühner damit.