Marillen-(Aprikosen-)compot.

Man brühe sie mit siedendem Wasser ab, bis sie sich schälen lassen; dann schneide man sie in zwei Theile. Ein Glas Wasser wird mit 90—125 Gramm Zucker in eine Casserolle gegeben und gekocht, dann schäume man den gekochten Zucker ab, lege die Aprikosen hinein, dass die Wölbung aufwärts sieht, streue etwas abgeriebene Citronenschale darüber und koche sie auf Kohlen. Das Gelée gieße man darüber. Dieses Compot wird am schönsten von halbweichen Aprikosen.

Gedünsteter Hollunder.

$1^1/_3$ Liter rein von den Stengeln gezupfter Hollunder wird in einer Casserolle weich gedünstet, dann $^1/_6$ Liter gute Milch mit einem Kochlöffel voll Mehl abgerührt darin verkocht, eine halbe Semmel in kleine Würfel geschnitten und in Schmalz gebacken ebenfalls hinzugegeben. Das Ganze wird gezuckert und gut verkocht; dieses Compot kann nach Belieben kalt oder warm zur Tafel gegeben werden.

Eierspeisen.

Kernweiche Eier.

Frische Eier werden rein gewaschen, in heißes Wasser eingelegt, 4—5 Minuten gekocht, bis das Klar fest geworden, der Dotter aber im Kern noch flüssig ist.

Hartgesottene Eier.

Frische Eier wasche man mit Salzwasser ab, gebe sie in siedendes Wasser, lasse sie 15 Minuten sieden und lege sie, um sie leichter schälen zu können, vorher in kaltes Wasser.

Weichgesottene Eier.

Frische Eier werden im Salzwasser gewaschen, in siedendes Wasser gelegt und 3 Minuten oder bis man bis 100 gezählt,

gekocht; man lege auf eine Platte eine Serviette und ordne die Eier darauf.

Rühreier mit Sardellen.

Man rühre 1 Löffel voll Mehl mit Rahm zart ab, schlage 6—10 Eier daran, gebe etwas Salz hinzu, sprudle es gut ab, gebe ausgelöste, zu Nudeln geschnittene Sardellen dazu, lasse Butter in einer Casserolle heiß werden, gieße die Eier dazu und rühre sie, bis sie dicklicht, aber nicht fest werden; man richte sie in die Schüssel und bestreue sie mit fein geschnittenem Schnittlauch.

Rühreier mit Krebsschweiferl.

Man schneide einen Milchrogner und von 10—12 Krebsen die Schweiferl klein zusammen, sprudle 8 Eier gut ab, gebe das Geschnittene mit etwas Salz dazu, lasse in einer Casserolle Butter heiß werden, gieße alles darein, rühre es mit dem Schäuferl auf, bis es die rechte Dicke hat und gebe es sogleich zu Tisch.

Rühreier mit Schinken.

Gewiegten Schinken und Speck läßt man heiß werden, gieße 6—8 versprudelte Eier daran, steche alles mit dem Schmalzschäuferl so lange um, bis es flockig ist.

Aufgegangene Rühreier.

Man schneide von 8 Eiern das Eingerührte mit Petersiliengrün und einer in Milch eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Semmel fein zusammen, treibe ein Stück Butter flaumig ab, rühre 3 Eier, eines nach dem andern, hinein, gebe das Geschnittene mit Salz dazu, fülle den Abtrieb in eine tiefe, mit Butter bestrichene Form, begieße alles mit Rahm, lasse es im Bratrohr aufgehen und gebe es sogleich zu Tisch.

Eier mit Hachée.

Gebratenes Kalbfleisch, nudelig geschnitten, dünstet man mit Bratensaft und saurem Rahm auf und mischt etwas geriebenen Parmesankäse dazu. Zugleich macht man Eingerührtes von fünf

Eiern, einen Löffel Mehl, etwas Obers, Salz und Pfeffer, bis es zusammenhält, bestreut es mit Käse, streicht das Hachée gleichmäßig darauf und stürzt es auf einen Teller.

Eier mit Senf.

Von hartgekochten Eiern wird die Schale weggenommen, worauf man dieselben der Länge nach durchschneidet. Dann mache man Butter heiß, gebe ein paar Löffel voll Senf hinein, gieße ein Glas Wein dazu, lasse die Sauce mit Zucker aufkochen und gebe die Sauce über die auf eine Schüssel gerichteten Eier.

Gerührte Eier mit Spargel.

Der Spargel wird in Stücke geschnitten, mit Wasser abgekocht, dann werden zu demselben, wenn er in einem Durchschlage rein abgelaufen ist, zwölf bis fünfzehn Eier gesprudelt. Hierauf läßt man in einer Casserolle Butter heiß werden, gießt den Spargel und die Eier hinein und rührt es so lange, bis die Eier die richtige Dicke haben. Man kann den Spargel vorher etwas in Butter braten.

Eier in Sauerampfersauce.

Man mache gute Sauerampfersauce, lasse sie in einer Porzellancasserolle oder Schüssel kochend werden, schlage dann die Eier eines neben dem andern darein und lasse sie zwei bis drei Minuten damit aufkochen; doch müssen die Dotter weich bleiben.

Eier mit Erdäpfeln und Sardellen.

Man schneide vier ganze hartgesottene Eier und sechs gesottene und geschälte Erdäpfel von der Mittelgröße blattweise, nehme zwei von den Gräten gereinigte Sardellen, schneide sie länglich in feine Schnitten, schmiere ein Model mit Butter aus, lege dann eine Reihe Erdäpfel, eine Reihe Eier, einige Stückchen Sardellen, wieder eine Reihe Erdäpfel, Eier und Sardellen und so fort, bis alles gar ist. Dann sprudle man $^1/_6$ Liter Rahm mit drei Eierdotter und etwas Salz ab, gieße es in den Model über alles darüber und backe es. Vor dem Anrichten wird die Speise gestürzt.

Eier mit Fisch und Sardellen.

Man schneide drei hartgesottene Eier blattweise und Schnittlauch auf die gewöhnliche Art. Ein Stück von einem beliebigen Fisch wird in einer Casserolle gebraten, dann lasse man 70 *g* Butter heiß werden, gebe einen Löffel voll Mehl, einen Löffel voll Semmelbröseln, zwei Löffel voll Rahm hinein, lasse dies gut anlaufen, nehme den Fisch aus der Casserolle, löse die Gräten aus, schneide ihn würfelig, schneide ein bis zwei Sardellen und Petersilie recht fein, gebe dies zusammen in den Anlauf hinein, und lasse es aufkochen. Wenn das Gericht fertig ist, gebe man es in die Schüssel und garniere es mit den obigen Eiern, welche jedoch warm sein müssen; auch streue man auf jedes Blatt ein bisschen Schnittlauch.

Gesetzte Eier

werden wie die Rühreier gemacht, nur lässt man sie möglichst weich und bestreut sie nach Geschmack mit feingeschnittener grüner Petersilie oder Schnittlauch.

Verlorene Eier.

Diese werden aus der Schale in siedenden Essig oder halb Essig, halb Wasser eingeschlagen; wenn sie fest geworden, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf einen Teller über eine Serviette und streut Salz und weißen Pfeffer darüber.

Gebackene Eier, Spiegeleier, Ochsenaugen.

In einer Pfanne mit Vertiefung schlägt man behutsam die Eier ein, bäckt sie darin, bis das Weiß fest geworden ist und gibt die Eier mit Salz, eventuell auch mit Schnittlauch bestreut zu Tisch; vorzugsweise gibt man solche Eier als Auflage für Spinat und Sauerkraut.

Gefüllte Eier (kalte).

4 hartgesottene Eier werden der Länge hindurch gespalten, und die Dotter ausgelöst. Ein Stückchen Butter und 2 Stück fein gewiegte Sardellen rührt man mit den ausgelösten, fein zerdrückten Eidottern gut schaumig, würzt den Abtrieb mit Salz, mengt unter den Abtrieb fein geschnittenen Schinken oder Braten, füllt

damit die leeren Eierhälften und gibt die gefüllten Eier als Garnitur zu grünem Salat.

Warme gefüllte Eier.

Von 4—6 hartgekochten Eiern löst man, nachdem man sie wie oben gespalten hat, die Dotter aus, passiert sie nebst einer in Milch erweichten und wieder ausgedrückten Semmel sehr fein, gibt dazu etwas feines junges Grün, sowie Salz und 1 frisches Ei, verrührt die Masse gut, füllt damit die Eierhälften, setzt sie zu je einem ganzen Ei wieder zusammen, paniert die gefüllten Eier in verklopftem Ei und Bröseln ein und bäckt sie aus dem Schmalze goldgelb.

Oder man setzt die gefüllten Eierhälften in eine mit Butter ausgestrichene Backform, übergießt sie mit einem Guss von abgesprudeltem Rahm mit Eier und bäckt sie im Rohr semmelgelb.

Gefüllte Eier mit grünen Erbsen.

Man schneide 8 hartgesottene Eier voneinander, stoße die Dotter mit einem in Salzwasser gesottenen, ausgegräteten Hechte und geschnittenem Petersilienkraut fein zusammen, treibe ein Stück Butter ab, rühre 2 Eier, Salz, etwas Milchrahm daran, menge das Gestoßene mit 2 Löffeln sehr kleinen, grünen, gedünsteten Erbsen darunter, fülle die Eier mit der Masse, mache sie zusammen, wende sie in gesalzenen, abgeschlagenen Eiern, dann in Semmelbröseln um und backe sie aus heißem Schmalze.

Eier mit Ragout.

Man nehme frische Eier, mache jedes für sich in Papier ein, lege sie 10 Minuten in heiße Asche, schäle sie, richte sie in eine Schüssel, gebe ein Ragout von fein geschnittenen Krebsschweifeln, Fischbeuscheln, Champignons, Maurachen und grünen Erbsen daran — doch dürfen die Eier nicht ganz damit bedeckt sein — lasse das Ganze noch einige Minuten dünsten und gebe das Ragout sogleich zu Tisch.

Gefüllte Eier mit Ragout.

Man nehme die Dotter von 8 hartgesottenen, in der Mitte auseinander geschnittenen Eiern heraus, siede Fisch-

rogen im Salzwasser weich, seihe das Wasser ab und rühre ihn mit gedünstetem Petersilienkraut tüchtig ab. Ein Stück Butter treibe man flaumig ab, rühre 2 Eierdotter daran, menge eine in Milch eingeweichte und wieder gut ausgedrückte, mit obigen acht Dottern gestoßene Semmel, Milchrahm und den Rogen gut untereinander, fülle die halben Eier damit, bestreiche eine Platte mit Butter und Rahm, gebe die übrige Fülle, dann die halben Eier darauf, gieße noch etwas Rahm darüber und lasse die Eier bei großer Oberhitze schnell backen.

Eier in Essig und Öl.

Man löse von 8 hartgesottenen, in der Mitte auseinander geschnittenen Eiern die Dotter aus, schlage 2 frische Eierdotter daran und rühre es glatt, gebe 6 Löffel Provenzeröl mit dem nöthigen Salz und Essig daran, menge es gut untereinander, schneide das Weiße von den Eiern nudelartig, gebe es auf eine Platte, gieße den Abtrieb darüber und bestreue die Speise mit Schnittlauch und feingeschnittenem Petersiliengrün.

Eierfladl.

Man rühre 3 Löffel Mehl mit etwas Milch glatt ab, schlage 6 Eier daran, gebe Salz hinzu und verrühre alles gut miteinander; man lasse in der Pfannenkuchenpfanne etwas Schmalz heiß werden, gieße von den abgerührten Eiern soviel, dass es den Boden bedeckt, hinein, halte die Pfanne über ein mäßiges Feuer, bis der Teig eine Farbe bekommt, wende ihn mit dem Schmarnschäufel um, dass die andere Seite auch Farbe bekommt, und fahre mit dem Backen so fort, bis die Masse zu Ende ist.

Eierspeise mit Nudeln.

Man nimmt 3 Kochlöffel voll Mehl, schlage 3 Eier daran und rühre den Teig glatt ab, gebe etwas Salz und Milch, dass es wie ein Pfannenkuchenteig wird, backe Eierflädchen davon, lasse diese auskühlen und schneide sie zu kleinen Nudeln. Man bringe in eine Casserolle ein Stück Butter, lasse diese zergehen, staube 1 Löffel Mehl daran, lasse es anlaufen, gieße es mit heißer Milch ab, gebe die Nudeln mit sehr wenig Salz, dem Saft von

einer Citrone und der entsprechenden Menge Zucker daran, lasse alles aufkochen und bringe die Speise zu Tisch.

Eierkuchen.

Man schneide 3 Semmeln in sehr kleine Würfel, gieße sieben Decil. Milch daran und lasse alles 1 Stunde weichen. Nun sprudle man 10 Eier mit 7 Deka gestoßenem Zucker ab, gieße es über die Semmeln, menge 7 Deka reingewaschene Rosinen darunter, rühre alles gut untereinander, gebe in eine Bratpfanne Butter, lasse diese heiß werden, gieße den Teig daran und backe den Kuchen langsam bei mäßiger Hitze, steche mit einem Hölzchen darein und wenn es nicht mehr mit Teig beklebt ist, kann der Kuchen als fertig auf den Tisch gebracht werden.

Nudeleierspeis.

Man backe Eierfladl, lasse sie gut auskühlen, schneide feine Nudeln daraus, streiche eine Schüssel mit Butter aus, gebe eine Lage von den Nudeln, dann eine Lage gewaschene, ausgelöste, fein geschnittene Sardellen und so fort, bis die Nudeln gar sind; man gibt auch zwischen jede Lage zerlassene Butter, oben darauf und lasse alles zusammen 15 Minuten dünsten.

Eier mit Pickelhäringen.

Von 2 gereinigten Häringen löse man die Gräten heraus, theile sie in zwei Hälften und jede Hälfte in 3 Stückchen, backe Semmelschnitten aus dem Schmalze, gebe auf jede Schnitte ein Stückchen Häring, streiche eine Schüssel mit Butter aus, gieße 1 Dec. 8 Cent. Obers hinein, lege die Schnitten mit den Häringen darauf, schlage auf jede Schnitte ein Ei, bestreue sie mit etwas Salz, begieße sie mit zerlassener Butter und lasse sie aufdünsten; sie dürfen nur mäßig fest werden.

Wiener Eierspeise.

Von 10 hartgesottenen Eiern löse man die Dotter aus, schneide sie mit einer in Milch erweichten und wieder gut ausgedrückten Semmel fein zusammen, treibe ein Stück Butter

flaumig ab, rühre 3 Eier eines nach dem andern mit 3 Löffel Rahm und dem Geschnittenen darunter, siede 10 geputzte Maurachen weich, schneide alles zu feinen Nudeln, wie auch das Weiße von den Eiern, streiche eine Casserolle mit Butter aus, streue Semmelbröseln hinein, gebe einige Löffel Rahm, dann eine Lage von dem Gerührten schön auseinander gestrichen, eine Lage Maurachen, eine Lage von dem geschnittenen Eiweiß und so fort, bis alles verbraucht ist. Zuletzt gebe man ein wenig Rahm und zerlassene Butter darüber, backe die Speise schnell, stürze sie auf eine flache Schüssel und gebe sie sogleich zu Tisch.

Eieromelette auf Karthäuserart.

Man sprudle 6 Eigelb mit etwas Salz und 6 Löffel voll süßem Rahm gut ab, schlage die 6 Eiweiß zu einem festen Schnee, menge ihn sehr behutsam darunter, lasse in einem Tiegel Schmalz heiß werden, gebe die Eier hinein, stelle sie in die heiße Röhre, lasse sie aufziehen, bis sie schön gelb sind, stürze die Speise auf eine Platte, bestreue sie gut mit Zucker und bringe sie sogleich zu Tisch.

Eier in Weinsauce.

Man schäle 6—8 hartgesottene Eier, wende selbe in einem Backteig um und backe sie hell aus heißem Schmalze; man wiederhole dies dreimal; wenn sie alle gebacken sind, richte man sie in eine Schüssel und gieße eine Weinsauce darüber.

Eierwandel.

Man schneide 4 hartgesottene Eier mit einer halben in Milch eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Semmel und Petersiliengrün fein zusammen, treibe ein Stück Butter flaumig ab, rühre 4 Eier eines nach dem andern hinein, gebe Salz, Rahm und das Geschnittene mit etwas Semmelbröseln dazu, dass es eine weiche Masse bildet, streiche Wandeln mit Butter aus, fülle sie halbvoll, backe sie schnell im Backrohr, stürze sie auf eine mit Krebsbutter bestrichene Platte, gieße Milchrahm darüber, decke alles zu und lasse es noch $^1/_4$ Stunde dünsten.

Eierschnee in Form.

8 Eiweiß werden zu einem festen Schnee geschlagen, dann menge man 28 Deka gestoßenen Vanillezucker sehr behutsam darunter, streiche eine beliebige Form mit Butter aus, bestreue sie dicht mit Zucker, fülle den Schnee hinein, stelle die Form $^1/_4$ Stunde in ein Gefäß mit heißem, aber nicht siedendem Wasser, stürze sie auf eine Platte und serviere die Speise umgeben von einer Vanillecrême.

Mehlspeisen.

Um Mehlspeisen erfolgreich bereiten zu können, ist vor allem darauf zu sehen, dass das Mehl von gesunder, trockener Qualität sei. Nicht zu jeder Mehlspeise taugt das gleiche Mehl. Namentlich bei den ordinären Mehlspeisen trägt die Gattung des Mehles sehr viel zum Gelingen bei; so z. B. wird niemand zum gebrannten Häfensterz weißes, feines Weizenmehl nehmen, sondern Roggen- oder Gerstenmehl, während es niemand einfallen würde, dasselbe Mehl zur Bereitung von Plumpudding verwenden zu wollen. Eine zweite Bedingung zum Gelingen einer Mehlspeise bildet die Verwendung frischer Eier; namentlich können zum Schneeschlagen niemals sogenannte Kalkeier (in Kalk eingewinterte) verwendet werden, weil sich nur in den seltensten Fällen aus dem Klar dieser Eier ein Schnee schlagen lässt.

Der Schnee wird in einer tiefen Schüssel mit einer Schneeruthe bereitet (geschlagen) und er gedeiht viel rascher, wenn man $^1/_2$ Messerspitze Salz unter das Eierklar mischt. Der Schnee ist nur dann gut, wenn die Ruthe aufrecht und fest in demselben stecken bleibt; er muss sorgfältig unter den Teig gemischt werden und letzterer sogleich in die dazu bestimmte Form kommen und gebacken werden, weil sonst der Schnee zerfließen und hiedurch der Teig zu schwer würde. Zu abgetriebenen Mehlspeisen muss die Butter, das Schmalz, das Fett oder Mark vorerst flaumig abgerührt werden, dann werden die Eier eines nach dem anderen hinzugerührt und allmählig das dazu erforderliche Mehl leicht eingemengt. Bei Auflauf und Aufgezogenem, welches stets