

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände**

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der  
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1855**

XI. Eierspeisen auf Fasttage

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

## XI. Eierspeisen auf Fasttage.

### N<sup>o</sup> 1. Gefüllte oder farcirte Eier.

Für 12 Personen siedet man 24 Eier hart, schälet sie ab, schneidet sie in der Mitte voneinander und nimmt den Dotter heraus. Dann schneidet man eine Handvoll Petersilie u. Sauerampfer nebst 2 Zwiebel recht fein, leget die Zwiebel in ein Geschirr mit 6 Loth frischer Butter, läßt sie dünsten, gibt die Kräuter auch dazu, und läßt sie gleichfalls so lange dünsten bis sie gelinde sind. Hernach legt man auch die harten Dotter von den Eiern dazu, und rührt es zusammen wohl ab. Ferner giebt man Salz, ein wenig Muskatennuß, den rohen Dotter von 4 Eiern und 4 Loth frischer Butter kalt dazu, rührt diese Fülle wohl ab, und füllt hernach die halben Eier schön damit; streuet etwas feingeriebenes Semmelmehl darauf, und leget sie jedech nicht umgewendet auf die Schüssel. Die wenige Fülle die übrig bleibt rührt man mit  $\frac{1}{4}$  Maß süßen Rahm ab, soviel dessen auf die Schüssel nöthig ist, gießt es an die Eier, und läßt sie im Ofen heiß werden daß sie oben ein klein wenig anziehen, (oder statt dessen giebt man oben und unten eine Gluth) so sind sie fertig.

### N<sup>o</sup> 2. Gefüllte Eier in einem Reif.

Gieb zu 18 ausgeschlagenen Eiern  $\frac{1}{4}$  Maß Rahm nebst etwas Salz, und schlage sie recht sehr untereinander. Lege hernach in eine Tortenpfanne 6 Loth Butter, laß sie ein wenig auf dem Feuer zergehen, gieße von den Eiern darein daß es ein dünner Fladen werde, (oder wie man es sonst nennt, ein Omelette) und backe hernach soviel als du nöthig hast. Schneide dann ein Paar Handevoll im Wasser gesottene Spinat mit dem Schneidmesser recht fein, laß ihn in 4 Loth Butter dünsten, stäube einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl daran, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß süßen Rahm daran, und laß ihn einkochen. Nachher rühre den Spinat mit dem Dotter von 3 Eiern ab, gieb 3 Loth Zucker und ein wenig Muskatennuß dazu, und laß ihn kalt werden. Dann mache vom gewöhnlichen Teig auf eine Schüssel einen Reif, bestreiche die Eierflecke mit diesem Spinat schön dünn, wickle sie zusammen und lege sie dann ganz, oder in der Mitte voneinander geschnit-

ten in die Schüssel. Das Uebriggebliebene vom Spinat rühre mit  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm ab, und gieß es darüber. Nach diesem setze sie in den Ofen, oder gieb unten und oben Kohlen darauf. Hast du aber nicht viel nöthig so kannst du sie auf die Schüssel geben ohne Reif.

### N<sup>o</sup> 3. Eier mit einer Senfsauce.

Schneide 2 Zwiebel Blättchenweise schön fein in einen Tiegel mit 4 Loth Butter und laß sie gelb werden. Gieb 1 Kochlöffelvoll Mehl dazu, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Erbsenbrühe und  $\frac{1}{4}$  Maß Essig darein, lege 1 Lorbeerblatt dazu, würze es mit Salz und Pfeffer, und laß die Sauce wohl verkochen. Siede dann 16 Eier hart und schneide dieselben klein in die Sauce. Wenn du sie anrichtest so gieß eine obere Raffe schale voll Senf hinein, und sie sind fertig.

Man kann auch den Senf in die Sauce geben, die Eier in der Mitte voneinander schneiden, welche man schön auf die Schüssel richtet und die Sauce darübergeben.

### N<sup>o</sup> 4. Eier mit Sauerampfer.

Wasche eine gute Handvoll Sauerampfer wie auch etwas Körbelkraut sauber aus, schneide es recht fein in ein Geschirr mit 4 Loth frischer Butter und laß es auf dem Feuer dünsten. Gieb 1 Kochlöffelvoll feines Mehl dazu, gieße  $\frac{1}{4}$  Maß Rahm daran und laß es einkochen. Dann salze und würze es mit wenig Pfeffer. u. Muskatennuß; schneide 16 hartgesottene Eier in der Mitte voneinander, salze sie ein wenig und streue etwas Pfeffer darauf. lege dann den Sauerampfer auf die Schüssel, und auf demselben die warmen Eier, dann sind sie zum Anrichten fertig.

### N<sup>o</sup> 5. Eier mit Rahm.

lege 5 Loth Butter in ein Geschirr, oben darauf 2 Zwiebel Blättchenweise geschnitten, 1 Petersilienwurzel, ein wenig Sellerie, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie und Thymian; laß alles zusammen dünsten, gib 1 Kochlöffelvoll feines Mehl dazu, laß es auf dem Feuer anziehen und gieß  $\frac{1}{2}$  Maß süßen Rahm daran. laß es einkochen und rühre es öfters um; wenn es so dünn ist wie ein Kindsbrei so seihe es durch ein Haarsieb, gieb Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, so ist es fertig. Siede dann

16 Eier hart, schneide sie in der Mitte voneinander, richte sie schön auf die Schüssel und gieß die Rahmsauce warm darüber.

N<sup>o</sup> 6. Verlorne oder bochirte (boschirte) Eier,  
bürgerlich.

Nimm wie jedesmal 24 Eier auf 12 Personen. Damit aber dieselben schön und gut werden so müssen solche gleich jenen welche man weich sieden will recht frisch seyn. Laß das Wasser nicht zu stark sieden, gieß eine obere Kaffeschale voll Essig dazu, schlage 3 oder 4 Eier hinein, und decke sie mit einem Deckel zu, damit sie schön beisammen bleiben. Wenn sie fertig sind (das ist wenn sich das Weiße ganz zusammengezogen hat, so nimm sie mit einem Löffel heraus, und lege inzwischen solche in ein frisches Wasser. Auf gleiche Weise verfare mit den übrigen, wobei zu bemerken, daß jedesmal nicht mehr Eier als das Erstmal genommen werden dürfen, damit sie schön beisammen bleiben. Lege dann 4 Loth Butter in ein Geschirr, vermische solche mit 6 Eierdottern und 1 Kochlöffelvoll Mehl, gib 1 Zwiebel, Salz u. ein wenig Muskatennuß dazu, gieß eine obere Kaffeschale voll Essig und  $\frac{1}{4}$  Maß klarer Erbsenbrühe, oder in Ermangelung frisches Wasser daran, und laß die Sauce kochen. Gieß die Eier hernach wieder in warmes Wasser damit sie warm werden, u. richte sie sonach schön trocken auf die Schüssel. Zur Sauce gieß noch abgesottene oder nur fein geschnittene Petersilie, laß sie auf dem Feuer noch ein wenig anziehen und gieße sie über die Eier, welche nun fertig sind.

Verlorne oder pochirte Eier können mit unterschiedlichen Saucen gegeben werden. Man kann sie nämlich mit einer Krebs- oder auch braunen Sauce, mit Charlotten und feingeschnittenen Kapern geben. Es kommt hier nur auf den Gout an. Man leget auch diese Eier nachdem sie im Wasser verloren sind auf ein Tuch heraus, damit sie trocken werden, wendet sie hernach im Mehl um, befeuchtet sie dann wieder mit einem geschlagenen Ei worunter etwas Salz ist, bestreuet sie noch mit feinen Semmelmehl und bäckt sie im Schmalz. Zu diesen Eiern kann man allerlei pikante Saucen geben, nur ist zu beobachten daß man die Sauce zuerst auf die Schüssel gieße, und dann erst die Eier darauf lege um ihnen ein schönes Ansehen zu geben.

N<sup>o</sup> 7. Gerührte Eier mit Sauerampfer auf eine andere Art.

Pflücke 2 Hände voll Sauerampfer und wasche ihn sauber ab. Dann lege in einen Tiegel 4 Loth frische Butter, lasse den Sauerampfer dünsten und nachher kalt werden. Schlage hierauf 16 Eier daran und zerrühre sie wohl mit etwas Salz und Pfeffer, auch gieb eine obere Kaffeschale voll süßen Rahm dazu. Ist es Zeit zum Anrichten so stelle sie auf das Feuer und laß sie zusammengehen. Auf diese Art können sie auch mit Champignons oder Spargel gemacht werden. Nimmt man aber von den jetzt Beschriebenen nichts, so gehört doch wenigstens feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch dazu.

N<sup>o</sup> 8. Eier in schwarzer Sauce.

Man nimmt von schwarzer Karpfensauce etwas auf eine Schüssel und setzt sie auf die Gluth. Wenn sie heiß ist so schlage 16—18 Eier darein und laß sie anziehen, bis sie wie die verlorenen Eier werden, aber nicht zu hart. Man kann auch eine heiße Schaufel oben darüber halten, dann sind sie fertig.

N<sup>o</sup> 9. Omelette von Eiern als eine Eierspeise.

Für 12 Personen sind zwei solcher Omelettes nothwendig. Schlage 10 ausgeschlagene Eier mit  $\frac{1}{4}$  Maß süßen Rahm, etwas feingeschnittene Petersilie und Salz wohl ab. Ist es Zeit zum Anrichten so lege 4 Loth frische Butter in eine Pfanne, laß sie zergehen, gieß die Eier hinein und laß sie auf einer Seite schön ausbacken, doch so daß sie ein wenig dünn bleiben. Hernach lege es auf beiden Seiten sauber zusammen, und richte es auf die Schüssel. Auf diese Art ist es viel besser als wenn es auf beiden Seiten gebacken würde. Man kann auch Morchel oder Champignons dazugeben, welche aber vorher mit 4 Loth Butter und etwas Petersilie gedämpft werden müssen. Oder man kann 5 Sardellen dazuehmen, welche aber ausgegräthet gewaschen und fein geschnitten werden.

N<sup>o</sup> 10. Pfannkuchen in der Sauce statt einer Eierspeise.

Rühre  $1\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl in einer Schüssel mit  $\frac{3}{4}$  Maß Milch ab, nachher schlage 8 Eier dazu daß es ein dünner

Teig werde, gieb ein wenig geschnittene Petersilie mit Salz dazu, und mache eine Charlottensauce mit Essig, wie schon gemeldet. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege 6 Loth Schmalz oder Butter in eine Pfanne, backe aus diesem Teig 4 Pfannkuchen auf beiden Seiten schön, richte sie auf die Schüssel, schneide sie ohngefähr in 60 Stückchen und gieb die Sauce recht warm darüber.

### N<sup>o</sup> 11. Gebackene Eier, bürgerlich.

Schlage 16 Eier in ein Geschirr, salze sie, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, auch etwas feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch, und gieb in eine Backpfanne 4 Loth Butter oder Schmalz. Ist es Zeit anzurichten, so mache die Butter oder das Schmalz heiß, lege die Eier auf das heiße Schmalz, laß sie anziehen, mache ein Plätteisen oder eine Backschaufel heiß, halte es oben darüber damit die Eier anziehen, und gieb sie nachher auf einer Schüssel zum Tisch.

### N<sup>o</sup> 12. Bochirte oder verlorne Eier auf eine andere Art, herrschaftlich und bürgerlich.

Nimm für 12 Personen 16 oder 18 Eier, gieb in ein Kastrol etwa 2 Maß Wasser u.  $\frac{1}{4}$  Maß Essig nebst Salz. Wenn solches kocht so rücke das Kastrol zur Halbscheid vom Feuer damit es nicht zu stark koche, schlage soviel Eier darein als du glaubest daß das Kastrol fasse, doch muß beobachtet werden daß das Wasser oben über den Eiern zusammengehen müsse. Wenn die Eier sich oben zusammengezogen haben welches in 2 Minuten geschehen kann, so nimm die Eier eines nach dem andern mit einem kleinen Faumlöffel heraus damit ein jedes ganz bleibe, lege sie in kaltes Wasser und laß sie ganz kalt darin werden. Dann nimm enis um das andere heraus, schneide das Weiße neben herum davon damit sie schön rund werden, und lege sie auf ein Tuch damit das Wasser ablaufe. Dann lege sie in einen Tiegel und gieb warme weiße Bouillon oder Salzwasser daran, damit sie warm bleiben. Nimm einen kleinen Kochlöffel voll feines Mehl in einen Tiegel nebst 6 Loth Butter, mache es wohl untereinander und gieß  $\frac{1}{4}$  Maß sauern Rahm und  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü daran. Willst du aber solche Eierspeise auf einen Fasttag machen so nimm statt der Schü Erbsenbrühe, das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß, und lasse alles wohl miteinander verkochen. Mache dieses durch ein Haartuch, gieb etwas auf die Schüssel

auf welche du die Eier anrichten willst, mache die Eier in der Bouillon oder im Salzwasser heiß, lege sie auf die Schüssel in die weiße Sauce und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 13. Gerührte Eier mit süßen Rahm, bürgerlich.

Schlage 14 Eier in einen Ziegel, salze sie, reibe ein wenig Muskatennuß darauf, gieb auch fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch und 2 obere Rasseschalen voll süßen Rahm daran, und mache alles mit dem Kochlöffel wohl untereinander. Lege in einen Ziegel 4 Loth Butter, und wenn es bald Zeit ist anzurichten setze die Butter auf ein Kohlenfeuer, ist diese heiß, so gieb die gerührten Eier hinein und rühre sie auf dem Feuer, drücke mit dem Kochlöffel unten auf dem Boden auf damit die Eier sich nicht anlegen und man große Stücke von der Scharre bekommt, richte sie auf die Schüssel und gieb ein wenig Petersilie darauf.

N<sup>o</sup> 14. Eierspeise mit Bücklingen (Bückingen), bürgerlich.

Laß im Ziegel 4 Loth Butter zergehen, schlage 16 Eier dar- ein, gieb das nöthige Salz, ein wenig fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch und etwas Muskatennuß dazu, und rühre die Eier untereinander.

Ziehe von 12 Bücklingen die Haut ab schneide den Kopf davon auch das Eingeweide nehme heraus, schneide sie der Länge nach voneinander, lege sie in ein Geschirr, gib 1 Maß Milch daran und laß sie eine Stunde darin liegen damit sie schön weiß und das Fleisch desto besser werde. Lege sie nachher heraus auf ein sauberes Tuch und trockne sie damit ab. Laß in einer Torten- oder Backpfanne 4 Loth Butter heiß werden, lege die Bücklinge hinein laß sie langsam backen und wende sie einigemal um, damit sie auf beiden Seiten fertig werden. Ist es Zeit anzurichten, so setze die Eierspeise auf die Gluth, rühre sie wie schon bei der gerührten Eierspeise gesagt wurde; richte sie auf die Schüssel lege die Bücklinge oben herum und gieb sie zum Tisch.

N<sup>o</sup> 15. Eierspeise mit Austern, herrschaftlich.

Es werden 16 Eier bochiret wie schon gesagt wurde, dann puße von 30 Austern die Härte hinweg, gib in ein Kastrol 3 Loth Butter nebst 10 Charlotten, auch  $\frac{1}{4}$  Maß Wein, lege die Au-

stern hinein und laß sie nur einen Ball aufsieden, dann setze sie vom Feuer und mache eine abgezogene Sauce, wie hier folgt:

Gieb zu 4 Loth Butter in einem Tiegel 1 Kochlöffel voll Mehl und 6 Eierdotter, mache die Masse untereinander, nimm die Austern aus dem Saft und gieße den Saft an das Mehl und Eier, mache es aber wohl untereinander, gib auch  $\frac{1}{4}$  Maß Erbsen- oder Fleischbrühe dazu, das nöthige Salz u. ein wenig Muskatennuß, und laß die Sauce wohl verkochen. Man muß aber mit dem Kochlöffel beständig darin rühren damit die Sauce nicht zusammenlaufe; mache sie durch ein Haartuch, gieb sie in ein sauberes Geschirr, lege die Austern dazu, drücke den Saft von 2 Zitronen daran und halte die Sauce beständig heiß.

Ist es bald Zeit zum Anrichten, so lege die bochirten Eier welche warm sein müssen auf eine Schüssel, und richte die Sauce nebst den Austern oben darüber an.

Man kann auch diese Eierspeise mit Krebschweifen garniren (umfränzen).

#### N<sup>o</sup> 16. Eierspeise mit Sardellen, herrschaftlich.

Schlage 16 Eier in ein Geschirr, salze sie, reibe ein wenig Muskatennuß und gieb ein wenig feingeschnittenen Schnittlauch dazu. Puße 18 Sardellen und wasche sie sauber, nimm die Gräthen heraus, schneide die Sardellen mit dem Messer fein und mische sie unter die Eier. Ist es bald Zeit anzurichten, so gieb in eine Omelettenpfanne 4 Loth Butter laß sie heiß werden, lege die Eier sammt den Sardellen hinein und laß sie schnell backen. Halte oben ein heißes Plätteisen oder Schaufel darüber damit sie oben zusammenlaufen, inwendig aber weich bleiben.

#### N<sup>o</sup> 17. Gerührte Eierspeise, maskirt.

Zerklopfe 16 Eier in einen Tiegel, gieb das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß hinein, dann siede 16 Krebse im Salzwasser, nimm die Schweife nebst den Scheren heraus, puße sie und lege sie zu den ausgeschlagenen Eiern, stoße die Krebschalen im Mörser mit 6 Loth Butter sehr fein, gieb sie in einen Tiegel und passire sie wie man eine Krebsbutter macht. Dann mache sie durch ein Haarsieb, gieb die durchgelaufene Butter in die zerklopften Eier, puße und wasche eine Handvoll Champignons, passire sie mit 2 Loth Butter in einem Tiegel und dämpfe sie weich; sind sie kalt so gieb sie sammt den Saft zu den ausgeschlagenen Eiern.

Dann wasche die Milch von einem Karpfen sauber, siede sie im Salzwasser und schneide sie klein würfelartig, gieb sie zu den Eiern und ein wenig feingeschnittenen Schnittlauch, den Saft von 2 Zitronen, eine obere Kaffeschale voll sauern Rahm und 2 Anrichtlöffel voll starke Schü dazu. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten setze die Eierspeise auf eine kleine Gluth und laß sie langsam anziehen als wolltest du eine gerührte Eierspeise machen. Ist es Zeit anzurichten, so gieb sie auf die Schüssel, streue oben darauf geschnittenen Schnittlauch und gieb sie heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 18. Gerührte Eier mit Morcheln und Blanquets von Salm, herrschaftlich.

Zerklopfe 16 Eier in einem Tiegel, gieb das nöthige Salz und Muskatennuß dazu, puße und wasche eine Handvoll Morcheln und blanchire sie ein wenig, dann gieße sie in einen Sieber und schwemme sie mit kaltem Wasser ab, drücke sie recht aus damit kein Wasser darin bleibt; schneide sie ein wenig mit dem Schneidmesser aber nicht zu fein. Laß in einem Tiegel 4 Loth Butter heiß werden, lege die Morcheln hinein und lasse sie ein wenig dünsten. Dann gebe die zerklopften Eier zu den Morcheln und gieb auch 3 Loth Krebsbutter zu den Eiern. Schneide von 1 Pfd. Salm die Haut ab, mache 20 kleine Stückchen daraus, wasche und salze sie etwas ein, laß in einer Tortenpfanne 4 Loth Butter heiß werden, dann lege die kleinen Stückchen hinein und lasse sie langsam fertig werden, auch muß man solche mehrmals umwenden. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so setze die Eierspeise auf die Gluth und verfabre eben so wie schon gesagt wurde. Richte die Eierspeise auf die Schüssel, lege die kleinen Blanquets von dem Salm neben herum, bestreue sie in der Mitte etwas mit feingeschnittenen Schnittlauch und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 19. Eierspeise mit Bricken.

Schlage 16 Eier nebst dem nöthigen Salz und ein wenig Muskatennuß 4 Loth Butter und eine obere Kaffeschale voll sauern Rahm in ein Geschirr, mische die ganze Masse mit dem Kochlöffel wohl untereinander, puße  $\frac{1}{2}$  Pfd. Bricken sauber, schneide sie einen Finger lang, gieb in eine Tortenpfanne 3 Loth Schmalz und laß es heiß werden; lege die Bricken hinein und lasse sie auf beiden Seiten braten, welche in 1 Minute fertig sind. Ist es Zeit anzurichten, so setze die Eierspeise auf die Gluth und mache

sie wie bei der gerührten Eierspeise gesagt wurde. Richte sie auf eine Schüssel, lege die kleinen Stückchen oben darauf herum und gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 20. Eierspeise auf eine andere Art, herrschaftl.

Siede 14 Eier hart und schäle sie ab, dann schneide sie mit dem Schneidmesser ganz fein, lege das Zusammengeschnittene in einen Tiegel mit 6 Loth Butter, dem nöthigen Salz und ein wenig Muskatennuß und gieße dazu  $\frac{1}{4}$  Maß sauern Rahm und eine Handvoll geriebenen Parmesankäse. Laß die ganze Masse auf dem Feuer anziehen, wenn dieselbe heiß ist schlage 2 Eier u. 2 Eierdotter darein, mache es nochmals durcheinander und setze es vom Feuer. Laß in einer Omelettepfanne 4 Loth Butter heiß werden, lege die ganze Masse hinein u. backe sie auf beiden Seiten schön gelb als wolltest du einen dicken Pfannkuchen backen. Ist es Zeit anzurichten, so lege das Gebackene auf eine Schüssel und gieß  $\frac{1}{8}$  Maß heißen süßen Rahm auf die nämliche Schüssel.

### N<sup>o</sup> 21. Eierspeisen von gerührten Eiern mit Bratwürsten.

Schlage 16 Eier in ein Geschirr, salze sie, reibe ein wenig Muskatennuß hinein, gieb 4 Loth Butter, ein wenig feingeschnittenen Schnittlauch oder Petersilie dazu, und mache die Masse gut untereinander. Wird es Zeit zum Anrichten so brate 6 Bratwürste auf dem Rost, wenn sie gebraten so schneide sie Scheibchenweise, und mache die Eier auf der Gluth fertig. Richte sie auf eine Schüssel, lege die geschnittenen Bratwürste außen herum und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch ehe die Eier auf das Feuer gesetzt werden eine obere Kaffeschale voll sauern Rahm darunter rühren so wird die Eierspeise noch besser.

### N<sup>o</sup> 22. Eierspeise mit einer Krebsauce.

Mache eine Krebsauce (wie schon mehrmals gesagt wurde) siede 14 Eier hart, schäle sie ab und schneide jedes in der Mitte voneinander. Dann schneide jedes halbe Ei in 6 Theile und lege selbige in die Krebsauce. Man muß auch die Krebschweife dazugeben, auch kann man Trüffel, Morcheln und Champignons darunter thun wie man will. Thue die Masse in eine tiefe

Schale, reibe 4 Loth Parmesankäse und bestreue es oben damit.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten gebe eine Handvoll Salz auf ein Backblech und setze die Schale darauf, dann stelle die Eierspeise in den Ofen damit sie oben eine schöne Farbe bekommt, und so gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 23. Bochirte Eier mit Sardellenbutter geschmelzt.

Bochire 18 Eier wie schon gezeigt wurde, lege sie in kaltes Wasser, nehme sie wieder heraus und schneide nebenherum das Weiße davon ab damit die Eier schön rund werden, lege sie in ein sauberes Geschirr, gieß etwas Wasser daran damit sie nicht trocken liegen und gieb ein Pfötchen Salz dazu. Wasche 12 Sardellen, gräthe sie aus lege das Fleisch derselben im Mörser, gieb 6 Loth Butter dazu und stoße es so lange bis alles recht fein ist. Nimm die Sardellenbutter aus dem Mörser, lege sie in einem Ziegel laß sie heiß werden und treibe sie durch ein Haarsieb in ein sauberes Geschirr. Ist es Zeit zum Anrichten so lege die bochirten Eier auf ein sauberes Tuch damit das Wasser ablaufe, und lege sie auf eine Schüssel auf welcher du anrichten willst. Gieße die Sardellenbutter alle darüber, streue ein wenig geschnittene Petersilie oder Schnittlauch darauf und gieb sie zur Tafel.

## XII. Verschiedene Arten von Kreme.

### N<sup>o</sup> 1. Kreme von Pistazien.

Puze eine Handvoll Spinat, wasche ihn sauber, stoße ihn im Mörser sehr fein, lege ihn auf ein sauberes Tuch und drücke den Saft durch in ein reines Geschirr. Dann setze ihn auf das Feuer, gieb die Schotten in einen Ziegel gieße  $\frac{3}{4}$  Maß guten Rahm daran welcher gesotten sein muß, gieb Zucker nach Belieben,  $\frac{1}{4}$  Pfd. fein mit Milch gestoßene Pistazien, auch 4 Eier und 8 Eierdotter dazu. Dieses alles mache mit dem Kochlöffel