

Verlorne Eier. Oeufs pochés.

Ohngefähr eine Kanne Wasser wird gesalzen und mit einem guten Theil Weinessig gesäuert in einem kleinen Kasserol aufgekocht; darein werden dann drei oder vier ganz frischgelegte Eier, eins nach dem andern, behutsam ausgeschlagen, wobei das Wasser immer wallen muß, so daß sich die Eier von selbst wenden; nach einer guten Minute wird das erste Ei mit einem kleinen Schaumlöffel heraus gehoben und nachgesehen ob das Eiweiß eine zarte Haltbarkeit erlangt habe? (das Eidotter muß noch ganz weich seyn;) auf diesen Punkt gekommen, wird ein Ei nach dem andern herausgehoben und in kaltes Wasser gelegt; dann wird wieder von vorne angefangen und so fort gefahren bis man die nöthige Anzahl Eier hat. Sind die Eier neugelegt so halten sie sich ziemlich eirund, sind sie aber alt, so läuft das Eiweiß breit oder löst sich ganz von dem Dotter ab, und sind also werthlos. Das Zottige an dem Eiweiß wird dann weggeschnitten und die Eier in frisches Wasser gethan. Vor dem Gebrauch werden sie in heißem Wasser erwärmt, dann auf ein weißes Tuch heraus zum Abtropfen gelegt und so angerichtet.

Verlorne Eier mit Fleischsaft. Oeufs pochés au jus.

Zwölf bis funfzehn Eier werden nach vorgehender Weise bereitet, angerichtet und ein brauner, klarer Fleischsaft wird darunter gegossen. So können sie auch mit dem klaren Saft von Enten oder Rebhühnern, mit Sardellen-Paradiesäpfel-Kräutersose u. d. m. gegeben werden.

Verlorne Eier mit Sauerampf. Oeufs pochés à l'oseille.

Etwas Sauerampf wird auf die Schüssel angerichtet, die Eier nach vorgehender Weise bereitet, darum gesetzt und das Innere dann noch mit Sauerampf angefüllt. So werden die verlornen Eier auch mit Spinat, Endivien, Erbsen- oder Linsenmus u. d. m. gegeben.

Verlorne Eier mit Senf. Oeufs pochés à la moutarde.

Drei Loth Butter läßt man steigen oder auch roth werden, fügt alsdann einige Löffel teutschen Senf, ein kleines Glas Wein und etwas Zucker hinzu, bindet dieses gut durcheinander, macht es heiß und gießt diese Sose dann über die nach vorgehender Art verlornen, warm gemachten, abgetropften und angerichteten Eier. Auch kann in Eies groß Butter, ein halber Eßlöffel voll Mehl gelbbraun geschwitzet, dann mit dem Wein und etwas Fleischbrühe oder Wasser zu einer Sose aufgelöst und eingekocht, und hernach Senf und etwas Zucker dazu gefügt werden.