

Verlorne Eier in Sulze. Oeufs pochés à l'aspic.

Kleine ovale Modeln, welche ein Ei bequem fassen, werden Messerrückendicke mit klarer Sulze begossen, wenn diese stehet, wird eine kleine Zeichnung von Trüffeln oder auch sonstigen Sachen darauf ausgelegt, und mit ein Paar Tropfen Sulze bespritzt, nachdem diese fest anklebt, wird wieder eines schwachen Messerrückendicke Sulze darüber gegossen, und wenn diese fest gesulzt ist, die verlorne und abgetropften Eier darein gelegt, hernach die kleinen Modeln mit zerstoßner aber kalter Sulze voll gefüllt und zum vollkommenen Sulzen in klares Eis oder an einen kalten Ort gestellt. Bei dem Urrichten werden die kleinen Modeln, einer nach dem andern, in warmes Wasser getaucht, schnell mit einem Tuch abgewischt und schön auf die Schüssel gestürzt. Die Eier können auch in einen Modeln zusammen eingesetzt werden.

Eier von fünf Minuten. Oeufs de cinqs minutes.

Es wird ein Kasserol mit Wasser auf starkes Feuer gesetzt und, wenn es kocht, die nöthige Anzahl frische und gleichgroße Eier mit einem breiten Löffel schnell hintereinander und behutsam darein gethan und zugedeckt; angenommen daß das Wasser nicht aus dem Kochen kommt, so läßt man sie fünf Minuten richtig fortkochen; darauf werden sie mit kaltem Wasser abgeschreckt, dann gleich die Hälfte des heißen Wassers abgegossen, kaltes Wasser dazu gethan und aus ihren Schalen gebrochen; die Schale wird nämlich mit dem flachen Messer behutsam ganz klein gepocht, ebenso behutsam in kleinen Stückchen abgezogen und dann die Eier in frisches Wasser gelegt. Die Eier müssen sich rund halten, das Dotter aber muß noch ganz weich seyn. Eier mittler Größe sind in vier und einer halben Minute gut. Vor dem Gebrauch werden sie in ziemlich heißem Wasser erwärmt und dann auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt. Sie werden besonders um Ragus, Blanketts, Gebäcks und Müser zu bekränzen gebraucht.

Harte Eier mit Sauerampf. Oeufs durs à l'oseille.

Zwölf frische Eier werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und acht bis zehn Minuten gekocht; nachher in kaltes Wasser gethan, aus den Schalen gebrochen, auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt und der Länge nach mittendurch geschnitten; dann etwas Sauerampf auf die Schüssel angerichtet, die Eier im Kranz, eins auf dem andern halb ausliegend; darum gesetzt und die Mitte mit Sauerampf angefüllt.

Harte Eier italienisch. Oeufs durs à l'Italienne.

Die Eier werden wie vorgehend gekocht und der Länge nach durchschnitten, in ein flaches Kasserol gereiht, ein Viertelpfund