



## V. KAPITEL

# EIER-SPEISEN.

---

„Eine Abhandlung über das Ei, diesen Proteus der Küche, muß erst noch geschrieben werden,“ sagte Monselet einstmals in seinen „Briefen über Eß- und Kochkunst“ (Lettres gourmandes).

Seitdem wurden sehr viele Bücher geschrieben, die speziell diesem Artikel gewidmet waren, den die Alten als das Symbol der Welt und der vier Elemente betrachteten; keines vermochte jedoch die Menge der Rezepte wiederzugeben, die ihre Entstehung der Eingebung des Augenblicks oder der Phantasie des Arbeiters verdanken.

Wir denken daher gar nicht daran, in einem Kapitel alles das zusammenfassen zu wollen, was selbst Spezialwerke nicht verzeichnen konnten; wir werden uns vielmehr darauf beschränken, nur die gebräuchlichsten Arten in ihren Grundbestandteilen niederzuschreiben, wobei wir uns bemühen, speziell auf die Einheit der Ausführung und der Benennung zu achten.

Gegenüber der ersten Auflage haben wir in dieser neuen Ausgabe dadurch eine große Vereinfachung herbeizuführen gesucht, daß wir das Kapitel der Eier an Stelle der zehn Serien, welche die erste Auflage umfaßte, in drei Serien einteilten.

Die *erste Serie* umfaßt die Spiegeleier, verlorene oder weiche Eier, Eier in Formen, gebackene Eier, Eier in Kokotten und Kästchen, harte Eier, Rühreier und kalte Eier.

Die *zweite Serie* umfaßt die Omelettes.

Die *dritte Serie* bilden die Kiebitzeier.

In der ersten Serie sind die verschiedenen Eierspeisen, die dieselben Garnituren umfassen und auch beinahe dieselben Zubereitungen aufweisen, immer zusammen unter dem Garniturrennamen aufgeführt.