

Außenrinde oder vielmehr mit einem festen Häutchen überzogen worden, welches den Saft und das Arom darin beisammen erhält. Hätte man sie zwei bis drei Minuten anstatt ebensoviel Sekunden in dem siedenden Wasser gelassen, so würden sie dadurch zäh wie Leder geworden sein, und hätte man sie gar nicht hineingethan, sondern nur zuletzt in die Sauce gelegt, wie dies sehr häufig geschieht, so würden sie rasch ihr Arom eingebüßt und einen faden Geschmack angenommen haben.

Warum sieht ein gut vorbereitetes Beefsteak von außen dunkel und inwendig rötlich und wundervoll saftig aus, wenn es auf dem Roßt über hellem Feuer gebraten ist? Weil es durch die rasche Hitze des Feuers mit einem harten Ueberzug versehen ist, welcher allen Fleischsaft darin erhält, namentlich wenn man es mit einer Steakzange umwendet, wie es in England geschieht, und nicht etwa mit der Gabel hineinsticht und auf diese Art den Saft herausdringen und ins Feuer laufen läßt.

Gehen wir nun zu etwas anderm über, z. B. zu Eierkuchen, wo es darauf ankommt, den für alle Mehlspeisen zu befolgenden Grundsatz anzuwenden, sie so leicht und locker als möglich zu machen. Eierkuchen zu backen erscheint jedem als das leichteste Ding von der Welt, und doch bekommen wir so selten einen wirklich guten zu essen. Hier wollen wir bei den Meistern der Kochkunst, den Franzosen, in die Schule gehen, denn in Frankreich erhält man sicherlich auch im einfachsten Bauernhause eine gute Omelette, weil alle Welt das Geheimnis kennt, dieselbe durch das Schaumigschlagen der Eier leicht und locker zu machen. Doch verfolgen wir ihre Zubereitungsmethode von Anfang an und zwar zunächst bei einer ganz gewöhnlichen, sogenannten pikanten Omelette. Man schlägt drei frische Eier in ein Rasserol, fügt ein kleines Stück sehr fein gehackte Zwiebel oder Chalotte, einen halben Theelöffel gehackte Petersilie, eine Prise Salz und eine Messerspitze gestoßenen Pfeffer hinzu, ebenso zwei bis drei Eßlöffel Milch, und schlägt dieses alles mit einer großen hölzernen Gabel zu Schaum, während man die Omelettenpfanne mit etwa 60 Gramm frischer Butter oder ein wenig feingeschnittenem Speck zum Feuer setzt; man fährt mit Schlagen fort, bis die Butter zu steigen beginnt, schüttet die Eiermasse dann rasch in die Pfanne, läßt die Omelette unter häufigem Hin- und Herrütteln der Pfanne auf der Unterseite hellbräunlich backen und hält dann eine glühendgemachte Eisenschaukel einige Augenblicke über die Oberfläche oder fährt mit der Pfanne vor dem Feuer hin und her, wodurch der Eierkuchen in die Höhe steigt und ausnehmend locker wird; natürlich muß man ihn sofort zu Tisch geben und verzehren, damit er diese guten Eigenschaften nicht wieder verliert. Eine süße Omelette wird ganz in derselben Art hergestellt, nur daß man Zwiebel, Petersilie und Pfeffer wegläßt und anstatt deren etwas Zucker und einige Tropfen Drangenblütenwasser, Vanille-Essenz oder dergleichen nimmt; bei einer Omelette aux confitures bestreicht man den Eierkuchen mit ein wenig Obstmarmelade und klappt ihn mit einem Löffel in der Mitte übereinander.

Wir erwähnten oben, das Geheimnis einer lockeren Omelette bestehe darin, die Eier schaumig zu schlagen, und fragen wir wieder einmal warum? so erhalten wir die Antwort: weil die Omelette dadurch mit einer unendlichen Menge kleiner