

EIERGERECHTEN

In veel poddingen en sauzen worden eieren gebruikt, zoo zou men een citroenpodding even goed eierpodding kunnen noemen en is een zure saus te gelijk een eiersaus. Menige zieke, die een tegenzin tegen eieren heeft, in gewonen vorm, krijgt ze met smaak als citroenpodding of in witte ragoût binnen.

Gelukkig dat het zoo is; een zorgvuldige huisvrouw kan van dien verkaptten vorm van eieren in vele spijzen een nuttig gebruik maken, waar het er op aan komt een zwakke te versterken, of een herstellende zieke weer op krachten te brengen. Dezen vorm van verkapt eiergebruik behandelen wij hier echter niet, hier zijn het eieren, die zich ook als eieren voordoen, te beginnen met:

OMELET

4 à 5 eieren, een paar eiwitten als men die heeft, zout, suiker en 1 lepel boter.

De eieren worden geklopt, wit en geel afzonderlijk, het wit zeer stijf, daarop wordt alles samen geroerd met een weinig zout, en 2 lepels suiker. De boter wordt even doorgebraden in den koekepan, niet bruin, dan de eieren er in gestort en op zijde van de kachel, of op een zwakke gasvlam langzaam gaar gebakken, zonder te branden. Men moet er niet meer suiker in doen, daar dan dit branden door het zakken der suiker eerder plaats heeft, na ongeveer 10 minuten is de omelet klaar. Men kan als men wil de een of andere jam er op leggen en de omelet dubbel slaan.

Soms vervangt men de suiker door fijne peterselie en eet dan de omelet bij sla, ook wel neemt men fijne kaas of geraspte mierikswortel.

HAAGSCHE BLUF OF SOUFLÉE

4 à 5 eieren, paar eiwitten, zout, suiker en boter. Men neemt de eierdooiers en zet die weg vermengd met 4 à 5 lepels suiker en een weinig zout ongeveer tien minuten, van tijd tot tijd even kloppende. Dan klopt men het eiwit zeer stijf, doet er wat geraspte citroenschil bij en voegt het bij de eierdooiers. In een vuurvast schoteltje in den oven heeft men een lepel boter laten braden niet bruin, hierin stort men het ei, en laat alles langzaam gaar worden, in ongeveer tien minuten, zorgende dat bij het opbrengen de Haagsche Bluf door tocht niet neerslaat.

APPEL-EIERKOEKEN OF BANANEN-EIERKOEKEN

3 à 4 eieren, 2 lepels suiker, 2 lepels bloem, twee lepels water, 1 theelepel slaolie, 2 appels of 2 bananen, een weinig zout, boter.

3 à 4 eieren worden geklopt, wit en geel afzonderlijk, dan het meel er bijgevoegd met koud water aangemaakt zout, suiker en slaolie, men snijdt de appels of de bananen in dunne schijfjes en laat de helft even met boter doorbakken niet geheel gaar, in de koekepan, dan stort men de helft van het deeg er op en bakt den koek aan beide kanten. Hetzelfde met de andere helft van vruchten en deeg. Men krijgt er dus in een kleine koekepan twee koeken uit.

HAM-EIERKOEK OF SPEK-EIERKOEK

In plaats van vruchten bakt men in de pan schijfjes vette gerookte ham of rookspek, stort de eieren er op zooals boven vermeld, en maakt twee koeken, ook met de suiker en slaolie er bij. Deze laatste dient om het gebak luchtig te maken en de korstjes knappend, bij toevoeging van slaolie kan men ook een deel der boter uitsparen, men doet echter de slaolie door het deeg en niet in de koekepan.

TOMATEN-EIERKOEK

3 à 4 eieren, 1 theelepel slaolie zout en peper, 2 groote tomaten niet te rijp. Wit en geel wordt afzonderlijk geklopt en vermengd met een weinig zout en peper en slaolie, intusschen fruit men de tomaten zacht in de koekepan, in schijven gesneden, na een paar minuten gaat het ei er op en laat men alles zachtjes bakken, ongeveer in tien minuten.

ROEREIEREN ZONDER EN MET NIER

3 eieren $\frac{1}{2}$ deciliter melk, peper, zout en boter, $\frac{1}{2}$ kalfsnier. Men klopt de eieren niet, maar vermengt ze vluchtig met de melk, daarna doet men ze in een diep pannetje, waarin een lepel boter gesmolten is, voegt zout en peper bij en laat alles zachtjes stollen, van tijd tot tijd roerende en alles in kleine stukjes verdeelende. Als het ei hard is, zijn de roereieren klaar. Zij worden veel op spinazie of gestoofde zuring geschud, ook wel op het laatst vermengd in het pannetje met een halve gaar gekookte en gehakte kalfsnier en zoo op een schotel geschud.

PETERSELIE EN KERRIEEIEREN

(ZIE BIJ DE SALADEN)

SPIEGELEIEREN MET EN ZONDER HAM

Men bakt dunne schijfjes vette ham, stort hierop zoo veel eieren als men wil, zorgende dat de een den ander niet hindert en dat de eidooiers niet breken en dekt de koekepan met een deksel. Hierdoor trekt het eiwit zich samen boven de eier dooiers en blijven deze zacht. In een paar minuten zijn de eieren goed. In plaats van ham, kan men boter nemen.

EIEREN MET TOMATEN AUX FINES HERBES

De tomaten worden voor een deel uitgehold en deze ruimte aangevuld met een papje van fijn gemaakte beschuit, één ei hard gekookt, soya of jus, een rauw ei een weinig Worcestershiresaus, zout kokskruiden of fines herbes (alle mogelijke fijne kruiden, fijn gehakt als thijm majolein, dragon, pimpernel, boonenkruid peterselie kervel enz.) Het kapje wordt dan weer op de tomaat gelegd en deze zachtjes gaar gestoofd, ongeveer $\frac{1}{2}$ uur, met boter. Het deel dat uit de tomaten genomen is, kan voor soep dienst doen.

EIEREN MET TOMATEN EN KÁAS (IN SCHULPEN)

6 kleine tomaten, 50 gram zoetem., gruyère of Parmezaansche kaas, 2 eieren, een lepel boter.

De tomaten worden van de schil en de harde stukjes

ontdaan, en fijn gewreven met de eieren, die vooraf hard gekookt zijn, en de boter, die vooraf met de geraspte kaas vermengd is. Dit papje legt men in schulpen, paneert ze, en laat ze in den oven bruin worden.

RAUWE TOMATEN MET GARNALEN EN EIEREN

6 tomaten, 250 gram garnalen, 2 eieren.

Men weekt tomaten een uur in een sausje van olie, citroen, peper en zout en 2 hard gekookte eieren, legt ze daarna op een schotel, met de garnalen in een rand er omheen en giet het sausje over alles heen. De tomaten moeten hiervoor zeer rijp zijn en onbeschadigd. Naar verkiezing kan men er nog wat mayonaise bij doen.

ZWITSERSCHE EIEREN MET KAAS

4 eieren, 1 deciliter slagroom, 100 gram geraspte kaas, weinig zout.

Men maakt vier spiegeleieren in een vuurvast schotelje en giet er den slagroom, vermengd met de geraspte kaas overheen, waarna men het nog even in den oven zet om licht bruin te worden. In plaats van room kan men ook melk nemen, vermengd met een ei en de kaas. Met room is het echter veel lekkerder.

KALFSOOGEN

De eieren worden boven een pan met kokend water gebroken en in het water geworpen, voorzichtig, opdat alles bij elkaar blijft. Men sluit de pan; na drie minuten zijn de eieren van buiten gestold en worden met een schuimspaan uit het water gelicht.

SNEEUWEIEREN, MET VANILLE-SAUS OF CHOCOLADE

Dit is een schotel voor overcompleet eiwit. Men klopt dit zeer stijf en laat het op kokend water glijden, na twee minuten neemt men het er uit, legt het op een vergiet en daarna gestapeld op een schotel. Men heeft een warme vanille saus gemaakt (zie pag. 133) giet deze over het eiwit en er omheen en dient het warm of koud naar verkiezing. Legt men het eiwit niet op kokend water, zoo is het terstond weer dun. Men kan door de vanillesaus een theelepel chocolade roeren, dan zijn het chocolade-sneeuweieren.

HET CONSERVEEREN VAN EIEREN

Het conserveeren van eieren heeft zijn nut bij het groote prijsverschil 's zomers en 's winters. Men kent hiervoor twee methodes, de oude waarbij de eieren in kalk gelegd worden, de nieuwe, waardoor men ze, bij aanwending van waterglas van een ondoordringbaar vernis voorziet, dat de lucht geheel afsluit en dat het bederf tegen houdt. We laten hierbij de bewerkingen volgen.

EIEREN IN KALK

Men neemt hiervoor gebluschte kalk, aangelengd met water tot een dunne pap. Deze moet zoodanig zijn, dat een ei er op drijft. Heeft men hiervan de proef genomen, zoo stapelt men de eieren, waarvan men zeker weet, dat zij goed zijn en niet gekneusd, in een diepen pot, en giet de aangelengde kalk er op. De

eieren die aanvankelijk boven komen, zinken later en blijven maanden lang goed. Zij zijn zeer bruikbaar en kunnen soms, met koud water opgezet, gekookt worden.

EIEREN IN WATERGLAS

Op 100 gram waterglas (bij elken drogist verkrijgbaar) neemt men 1 liter koud water, roert het dooreen en legt er de eieren 24 uren in. Daarna zet men ze op een eierrekje en keert ze elke viertien dagen om, ten einde het vastzetten van het eidooier te voorkomen. Met koud water opgezet kan men ze koken, den lekkeren smaak van versche eieren hebben ze echter niet.

