

---

## Neunter Abschnitt.

### Von den verschiedenen Eyspeisen.

---

#### 568. Eyer am Schmalz.

**Z**u diesem Gerichte werden acht Loth reines Schmalz oder Butter in einer Raine recht heiß gemacht. Während diesem werden sechzehn Eyer in einen Topf geschlagen, mit einem halben Löffel voll Salz, etwas weißem Pfeffer und grüner Petersilie genau abgeschlagen, und nun in das heiße Schmalz gegossen; nach zwey, drey bis vier Minuten sind sie gar, nämlich zu einem oben weichen, unten aber festeren Kuchen angegangen; sie werden sammt der Raine aufgesetzt.

#### 569. Omelette.

Zu der Omelette werden die Eyer wie zu der vorhergehenden Eyspeise vorgerichtet, das Schmalz aber über einer flachen Pfanne erhitzt, die Eyer hinein gegossen, dann leicht bewegt, und die unten fest werdenden Eyer mehrmahl an die Oberfläche gehoben, so daß dieselben nicht sowohl einen Kuchen, als vielmehr eine weichere, und eben dadurch verdaulichere Speise geben. Zu Ende der Operation, welche nicht ganz zwey Minuten dauern soll, wird die Pfanne über dem Feuer etwas still gehalten, damit die Speise von unten etwas Farbe annimmt, wodurch sie ein gefälligeres Ansehen bekommt; nun legt man eine Schüssel über die Pfanne und stürzt die Eyspeise über dieselbe.

#### 570. Omelette mit Schneidspargel.

Zwölf bis fünfzehn Eyer werden in einen Topf aufgeschlagen, gehörig gesalzen und gut abgequerlt; dann wer-