

thut noch einen Kochlöffel Mehl und etwas Salz dazu, zerläßt in der Eyerkuchen-Pfanne Butter oder Schmalz, füllt die Masse darein, setzt die Pfanne auf Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darüber, und bakt es langsam. Der Kuchen ist in einer Viertelstunde fertig, er wird entweder ganz gelassen, oder zu Stücklein geschnitten, und auf ein grünes Gemüß gelegt.

### Grüner Eyerkuchen (Omelette).

Eine starke Hand voll gewaschenen Spinat stoßt man klein, preßt ihn wohl aus, verrührt 6 Eyer stark mit dem ausgepreßten Saft, thut etwas Salz und Muskatnüssen daran, nimmt auf eine Zinnplatte ein Stücklein Butter, gießt das Angerührte darauf, stellt es auf einen siedenden Wasserhafen, und läßt es so lang darauf, bis es fest beyammen ist. Wenn es gestanden ist, thut man's in eine Schüssel, verrührt es stark mit einem Kochlöffel feinem Mehl, schlägt noch 5 Eyer dazu, und bakt nun erst einen Kuchen daraus. Ist die Masse zu dick, so kann ein wenig Milch dazu genommen werden.

### Grüner Eyerkuchen auf andere Art.

Eine kleine Hand voll zarten Spinat, ein wenig Petersilie, eben so viel Korbübel, etliche Blätter Sauerampfer, eine Hand voll Zwiebelrohr, und ein klein wenig Majoran, dieß alles hackt man zusammen klein, drückt es zwischen 2 hölzernen Tellern fest aus, kehrt einen Kochlöffel Weißmehl in einem Stücklein zerlassener Butter ein paarmal um, nimmt die ausgedruckten Kräuter dazu, und dämpft es zusammen, thut es dann in eine Schüssel, bis es kalt ist, Salz und Mus-

(21)

Edflerin Kochbuch I. 1.