

### Französischer Eierkuchen mit Sardellen. Omelette aux anchois.

Ein Viertelpfund Sardellen werden gewaschen, von den Gräten gelöst und klein würflicht geschnitten; dann unter die Eier gemengt und übrigens damit wie bei dem einfachen Eierkuchen verfahren. So können auch Kalbsnieren, Schinken u. d. m. bloß klein würflicht geschnitten, und Picklinge klein gebröckelt unter die Eier geschlagen und so die Kuchen gebacken werden.

### Französischer Eierkuchen mit Speck. Omelette au lard.

Ein halbes Pfund durchwachsener Speck wird in Würfeln geschnitten und in laues Wasser gethan um ihn zu entsalzen; dann abgetrocknet, ein wenig Butter in der Pfanne zerlassen, der Speck dazu gefügt und dunkelgelb gebraten; hernach werden die zerschlagenen Eier darauf gegossen und dieser Kuchen übrigens wie der einfache Eierkuchen gebacken und angerichtet.

### Französischer Eierkuchen mit eingemachten Früchten. Omelette aux confitures.

Es wird ein einfacher Eierkuchen gebacken, eingemachte Früchte darauf gethan, zusammen gerollt und auf die Schüssel angerichtet, dann mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Spieschen gerade oder verschobene Vierecke darauf gebrannt.

### Zölestiner Eierkuchen. Omelettes à la Célestine.

Von zwölf Eiern werden ganz dünne französische einfache Eierkuchen gebacken und auf Deckeln oder ein weißes Tuch herausgeglitten, dann mit Confitür oder einem Frauschipanköchel überstrichen, zusammen gerollt, an beiden Enden gleich geschnitten, auf die Schüssel angerichtet, mit Zucker bestreut und mit der glühenden Schaufel glasirt.

### Eierflädchen oder Eierfleckchen, (Pfannenflädchen) englisch.

Pannequets, wahrscheinlich von dem englischen:

Pan-cakes.

Drei Viertelskanne süßer Rahm wird genommen; eine halbe Kanne davon warm gemacht, zu dem übrigen aber werden zehn ganze Eier geschlagen, eine Handvoll Mehl, (etwa sieben bis acht Loth,) wenig Salz, Zucker und abgeriebene Citronschale dazu gefügt und mit einer Schneeruthe recht fein geschlagen oder auch mit dem Quirl fein gequirlt und dann der warme Rahm dazugegossen; mittlerweile werden zehn Loth Butter leicht zerlassen und davon unter die Masse soviel gemischt daß sie sich beim Backen alleine