

darein gegossen, unter steter Bewegung über dem Feuer, auch mit einem Messer von allen Seiten darunter fahrend und das Dickgewordene aufhebend, so daß das Obere, Dünne hinunter kann, so lange gebacken bis die Masse verdickt ist; hernach zwischen den Kuchen und der Pfanne, von drei bis vier Orten herein, etwas Butter untergesteckt und so unter beständiger Bewegung langsam zu schöner Farbe gebacken; nachdem der Kuchen umgeschwenkt, so daß die Oberfläche unten kommt, oder wer dieses nicht kann, auf einen flachen Deckel geglitten und davon herunter wieder in die Pfanne gestürzt, Butter untergesteckt und so auch von der andern Seite zu schöner Farbe gebacken; dann auf die Schüssel angerichtet und mit Zucker überstreut; darauf wird von der andern Hälfte ein zweiter Kuchen gebacken, über den ersten gelegt und wieder mit Zucker bestreut. Von dieser Masse können auch drei bis vier Kuchen gebacken und übereinander angerichtet; auch können sie mit Vanille- oder Zimtzucker bestreut werden. Desgleichen kann man auch Apfel- oder Pflaumenmus dazwischen streichen. Ebenauch kann gehackte Petersilie und nach Belieben auch Schnittlauch unter die Masse gemischt werden; dann werden die Kuchen aber mit Salat oder mit Compoten gegessen.

### Holländische Eier- oder Pfannenkuchen. *Pannequets ou omelettes à la Hollandaise.*

Zu einer kleinen Schüssel werden acht Loth Mehl, wenig Zucker und ein wenig Salz mit sechs Eierdottern und einer Viertelskanne dickem, süßen Rahm zu einem dünnflüssigen Teig verrührt, die sechs Eierweise zu gutem Schnee geschlagen und darunter gemengt; darauf wird ein halbes Ei großes Stückchen Butter oder Butterschmalz in der Eierkuchenspfanne erhitzt, der sechste Theil der Masse darein gegossen, sechs Zoll breit im Durchmesser rund auseinander gestrichen und langsam, unter steter Bewegung, gebacken; wenn der Kuchen unten schöne Farbe hat, da wird er umgeschwenkt, ein wenig zerlassene Butter darunter gegossen und auch von der andern Seite zu schöner Farbe gebacken; hernach mit gestoßenem Zucker überstreut und umgeschwenkt, dann auch die andere Seite mit Zucker überstreut, der Zucker auf der heißen Pfanne geschmolzen, und der Kuchen so von zwei Seiten glasirt und hernach auf die Schüssel gelegt. So werden nacheinander noch fünf Kuchen gebacken, über einander angerichtet und aufgetischt.

### Aufgelaufener Eierkuchen. *Omelette soufflée.*

Zu einer kleinen Schüssel werden sechs Eierdottern mit zwei Eßlöffelvoll gestoßenem Zucker und etwas abgeriebener, gepulverter Citron- oder Cedrat- oder Pommeranzenschale, oder auch mit gerösteten