

laten dazu, rührt es mit 6 Eiern eine Weile, macht in der Eyerkuchen-Pfanne Schmalz heiß, füllt die Masse darein, stellt sie auf Kohlen, setzt einen Deckel mit ein wenig Kohlen darüber, und backt den Kuchen langsam.

#### Eyerkuchen (Omelette) mit Äpfeln.

Man verfertigt einen Teig wie zu andern Eyerkuchen, nimmt statt des Salzes gestoßenen Zucker und ein wenig Zimmet darein. Zu 6 Eiern werden 3 bis 4 Äpfel geschält, zu ganz dünnen Scheiben geschnitten, und in den Teig gethan, dann im Schmalz oder Butter dünne Eyerkuchen gebacken. Sobald einer fertig ist, wird er gleich warm mit Zucker und Zimmet überstreut, der andere gebackene darauf gelegt, und so fort, bis alle beisammen sind.

#### Noch ein Eyerkuchen.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe schneidet man 2 Kreuzerwecken ganz fein ein, gießt einen Schoppen süße Milch darüber, schneidet ziemlich Schnittlauch und etwas Petersilie klein, thut das Grüne nebst dem benöthigten Salz und etwas Muskatnuß an den Beck, rührt es mit 6 Eiern an, macht in einer eisernen Pfanne Schmalz heiß, füllt die Masse darein, streut ein wenig Mutschel- oder Semmel-Mehl unten hin, und backt sie unten und oben mit Kohlen langsam. Der Kuchen kann zum Salat oder auch zu einem Gemüse aufgestellt werden.

#### Noch eine Art Eyerkuchen.

Man schneidet für drey Kreuzer Wecken oder Semmeln zu ganz kleinen Würfeln, thut sie in