

Nr. 414.

**Les petites omelettes au Jambon,**

oder kleine Eierkuchen mit Schinken.

Acht Eier werden in einen Topf mit sehr wenig Salz und einem Anrichtelöffel voll Wasser gequirlt. Dann wiegt man gekochten Schinken recht fein, thut ihn in ein Kasserol nebst etwas Espagnole, bäckt die Eierkuchen, streicht auf jeden einen Löffel voll von dem Schinken, rollt sie alsdann zusammen und richtet sie an.

Nr. 415.

**Les petites omelettes à l'oseille,**

oder kleine Eierkuchen mit Sauerrampfer.

Man bäckt 6 kleine Eierkuchen, streicht auf jeden etwas Sauerrampfer-Purée, das nach Nr. 22. b) bereitet wird, und richtet sie an.

Nr. 416.

**L'omelette au rognons de veau,**

oder Eierkuchen mit Kalbsnieren.

Wenn man den Abhub von einer Kalbsniere erhalten hat, schneidet man sie mit dem darauf befindlichen Fett recht fein, rühret sie unter die Eier und bäckt einen Kuchen davon.