

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

außer zu Spiegeleier, niemals zur Bereitung anderer Speisen genommen werden, weil sie dadurch für ihren eigentlichen Zweck verderben. Wenn man backen will, so stelle man die Pfanne mit nicht zu wenig Butter oder Backfett, aus Del und Butter bestehend, auf eine heiße Stelle des Heerdes und lasse es siedend heiß werden, gieße sodann den eingerührten Teig nicht auf einen Fleck, sondern rings um in die Pfanne, und stelle diese nun über ein rasches Feuer. Von da ab darf die Pfanne nun nicht mehr stillstehen, man muß sie schütteln und hin und her schieben, und zwar so, daß der Rand immer abwechselnd mit seinen verschiedenen Seiten über der Hauptgluth steht; die Mitte bekommt doch genug Hitze, und würde, wenn die Pfanne ruhig stände, schon verbrannt sein, ehe die Ränder gut wären. So wie der Teig anfängt sich von der Pfanne abzulösen, so hebt man an verschiedenen Stellen den Rand desselben mit einem Messer hoch, und läßt den, noch oben auf sich befindenden flüssigen Teig, nach unten laufen. Von nun an schüttelt man den Eierkuchen noch so lange, bis er auf der unteren Seite gelbbraun ist. Geübte Köchinnen hören dies beim Schütteln, an dem eigenthümlich krossenden Geräusch; und Ungeübte müssen den Kuchen an einer Seite mit dem Messer heben, und sich durch Anschauen überzeugen, ob er gut ist. Sodann läßt man ihn aus der Pfanne, auf ein rundes, unterhalb mit einem Griff versehenes Kuchenblech gleiten, deckt danach die Pfanne wieder darüber, und wendet so den Kuchen um; läßt ihn dann auf der anderen Seite gelbbraun werden und schiebt ihn hiernach auf die Schüssel. Decker darf der Eierkuchen nicht gewendet werden, weil er dadurch fest wird. Man thut gut, gleich Anfangs so viel Fett in die Pfanne zu geben, als der Eierkuchen bedarf, damit man beim Wenden nicht nochmals Fett darauf zu legen braucht. Ein zu fett gebackener Eierkuchen ist widerlich, und ein zu mager Gebackener ist trocken. Der Erste bedarf mehr Fett, als die Folgenden, weil dann die Pfanne schon eingefettet ist. Dieselben Regeln sind im Allgemeinen auch beim Backen der Omelettes und Plinzen, falls sie im Recepte nicht anders angegeben sind, zu beobachten. Der Teig zu diesen Allen wird geschlagen. (Siehe Vorbereitungen Nr. 45).

756. Gewöhnlicher Eierkuchen.

Die Eier werden erst mit dem Salz schäumig geschlagen, dann wird das Mehl dazu gethan und auch so lange geschlagen, bis es nicht mehr heraus zu erkennen ist; es darf dabei aber ja nicht klumpig werden, und wenn der Teig ganz glatt ist, wird die Milch nach und nach, immer nur sehr wenig zugegossen, und diese stets erst wieder zum Teig geschlagen, ehe man frische daran gießt.