

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

Zucker bestreut, auf einer flachen Schüssel an; als Gemüsebeilagen bleibt der Zucker bei allen Omelettes und Eierfuchen fort.

Ingredienzien: 12 Eier. 4 Eßlöffel Sahne. Salz. Butter.

774. Omelette mit Schnee.

Man schlägt die Eidotter mit dem gestoßenen Zucker recht schäumig, zieht dann den steifen Schnee der Eier leicht durch, und bakt von dem unten angegebenen Quantum 4 Omelettes mit Butter in einer mittelgroßen Pfanne auf schwachem Feuer nur auf einer Seite. Sobald die erste Omelette auf einer Seite gelb gebacken ist, läßt man sie auf die Schüssel gleiten, bestreut sie mit Zucker und betröpfelt sie mit Citronensaft, schüttet dann die zweite, dritte und vierte darauf, jede einzelne mit Zucker und Citronensaft versehen. Hiernach stellt man sie in einen nicht zu heißen Ofen, und läßt sie rings herum gelbe Farbe annehmen.

Ingredienzien: 12 Eier. 100 Gr. Zucker. 40 Gr. Butter. Citronensäure. Streuzucker.

775. Omelette von verschiedenen Farben.

Man bakt wie im vorhergehenden 4 Omelettes nur auf der einen Seite so lange bis sie oben trocken sind, schüttet dann eine davon auf eine runde Schüssel, und bestreicht sie Messerrückendick mit Purée von Mohrrüben (siehe Nr. 319), legt die 2. darüber, und streicht eben so dick Purée von Spinat (siehe Nr. 218) darauf, dann die 3., welche $\frac{1}{2}$ Ctm. dick mit Eigelb bestrichen wird. Dieses Eigelb muß vorher mit Puderzucker ganz dick verrührt sein, und endlich die 4. und letzte wird oben auf mit Eierschnee dick bestrichen, dann mit Puderzucker bestreut, und hiernach das Ganze in einen mäßig heißen Ofen gestellt. Wenn der Schnee Farbe angenommen hat, ist dies vortreffliche Gericht zum Serviren fertig.

Ingredienzien: Zu den Omelettes wie im Vorhergehenden. 1 Untertasse voll Spinat- und ebensoviel Mohrrüben-Purée. 3 Eier. 100 Gr. Puderzucker.

776. Omelette von Grahambrod.

Diese Omelette wird nicht in der Pfanne, sondern in einer mit Butter vorgerichteten Tortenform, in Ober- und Unterhitze, am Besten in einem geheizten Ofen gebacken, und es darf die Form für die Teigmasse nicht zu groß sein. — Die Eidotter werden gut geschlagen, dann Sahne, Zucker, zerlassene Butter und zuletzt das geriebene Grahambrod dazu gegeben, wonach, wenn die Masse gleichmäßig glatt ist, der steife Schnee der Eier leicht durchgezogen