

## **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

wird. Darauf füllt man den Teig in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker ausgestreute Form, und läßt sie über mäßiger Hitze, mit einem Deckel, worauf sich Kohlen befinden, zugedeckt, oder im geheizten Ofen  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden langsam backen. Die Form muß außergewöhnlich fett bestrichen sein.

Ingredienzien: 6 Eier. 2 Eßlöffel gehäuft voll Zucker. 2 Obertassen voll geriebenes Grahambrod. 1 Schoppen gute Sahne.  $\frac{1}{2}$  Obertasse voll zerlassene Butter.

#### 777. Omelette française.

Abgeschälte und fein gestoßene Mandeln oder Haselnüsse werden mit den Eidottern gut durchgerührt, dann nach und nach der Zucker, die Sahne, und zuletzt der Eierschnee durchgezogen. Hierauf füllt man die Masse in eine vorbereitete Tortenform, und backt sie, wie im Vorhergehenden gesagt ist. Diese Omelette bedarf nur kurzer Backzeit, sie ist, wenn sie steif geworden ist, fertig, und muß dann, wie alle Omelettes und überhaupt derartig gebackene Sachen, sofort servirt werden.

Ingredienzien: 50 Gr. Mandeln. 60 Gr. Zucker.  $\frac{1}{2}$  Schoppen süße Sahne. 5 Eier.

#### 778. Omelette soufflée.

Eigelb, Zucker und Eierschnee werden gut miteinander geschlagen, dann in einer Eierkuchenspfanne in heißer Butter im Ofen auf einer Seite 6 bis 8 Minuten gebacken und sofort angerichtet. Man schiebt die Omelette auf eine erwärmte Schüssel und bestreut sie dick mit Zucker.

Ingredienzien: 6 Eigelb. 6 Löffel Zucker. 6 Eiweißschnee. 6 Mth. Butter.

#### 779. Omelette von Gries.

Nachdem man Maizgries in Milch zu steifem Brei gekocht hat, rührt man, wenn er abgekühlt ist, die Eigelb, dann den Zucker und zuletzt etwas zerlassene Butter und den Schnee der Eier gut durch. Nun läßt man Butter in einer Pfanne zergehen, thut den Griessteig hinein, und backt ihn in mäßiger Ofenhitze 30 bis 40 Minuten. Diese Omelette wird auch nur auf einer Seite gebacken und zum Serviren aus der Pfanne auf eine erwärmte Schüssel geschoben. Von Reis- und Sago-, auch von Tapioca-Brei lassen sich in derselben Weise Omelettes bereiten.

Ingredienzien: 100 Gr. Gries. Milch. 8 Eier. 3 Löffel voll Zucker. 3 Löffel zerlassene Butter. Außerdem Butter zum Backen.