

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

Ingredienzien: Zu den Omelettes wie in Nr. 773. Zur Sauce: 4 Eier. 4 Eßlöffel Sahne. 4 Eßlöffel Zucker.

783. Omelette von Käse.

Entweder Schweizer- oder sonst guter fetter Käse wird in feine Streifchen geschnitten und diese mit Eier und Sahne gut verrührt. Darauf füllt man die Teigmasse in eine mit Butter bestrichene Form und backt diese Omelette in mäßiger Dfenhitze zu gelber Farbe. Als Beilage zu verschiedenen Gemüsen, wie auch als selbstständige Speise passend.

Ingredienzien: 125 Gr. Käse. 6 Eier. 2 Obertassen voll Sahne.

784. Omelette von abgebrauntem Teig.

Man kocht die Milch, welche man vorher mit dem Mehl klar angerührt hatte, mit 10 Gr. Butter so lange, bis sich der Teig von der Casserole ablöst, und stellt diesen dann zum Erkalten hin. Darauf rührt man 10 Gr. Butter zu Sahne, gibt nach und nach immer 1 Eigelb und 1 Löffel voll von dem erkalteten Teig dazu, dies erst ganz verrührend, ehe man wieder Neues daran thut, und fährt so fort, bis Eidotter und Teig verbraucht sind; zieht dann noch den Schnee der Eier und den Zucker durch die Masse und backt hiervon in der Eierkuchenpfanne kleine Omelettes auf beiden Seiten in Butter hellgelb. Die fertigen Omelettes schüttet man auf eine mit Zucker bestreute Schüssel, belegt jede derselben, ehe man eine andere wieder darauf schüttet, mit verschiedenen Confitüren oder Compotes, bestreut die oberste dick mit Zucker und läßt sie im geheizten Dfen noch 10 Minuten lang durchziehen.

Ingredienzien: 80 Gr. Mehl. 20 Gr. Butter. 1½ Schoppen Milch. 80 Gr. Zucker. 8 Eidotter. 4 Eiweiß. Backbutter.

785. Englische Omelettes.

Die Butter und die Eidotter werden schäumig gerührt, dann nach und nach das Mehl, der Zucker, die Sahne und etwas Salz daran gerührt. Hiernach bröckelt man Matronen in kleine Stücke, hackt sie mit einem Messer noch feiner und mischt sie dann, sammt dem Schnee der Eiweiß, unter den Teig. Von diesem backt man darauf mit Butter kleine Omelettes auf einer Seite, schüttet sie mit der ungebakenen auf eine mit Zucker und Matronentrümmern bestreute Schüssel, und fährt so fort zu backen, und immer die ungebakene Seite auf die vorhergehende Omelette legend, bis der Teig aufgebraucht ist und die Omelettes alle übereinander liegen. Dann