

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

Waffeln, Hohlhippen und Eierkuchen.

Um diese Art Kuchen zu backen, bedarf man zunächst der verschiedenen schweren Eisen, welche als Handhabe gewöhnlich mit einem langen Stiel oder vielmehr 2 Stielen, welche in Scheerenform vereint, versehen sind. Die zu den Waffeln zu brauchenden Eisen sind am dicksten und sind immer würfel-artig carrirt; die Portugieser Eisen zu feinerem Backwerk, auch zu feineren Waffeln bestimmt, zu den sogenannten Eisenkuchen, sind etwas dünner und innen mit schräg laufenden kleinen Carreaux, welche nur durch dicke Striche markirt werden, versehen und endlich die dritte Art, die Hohlhippen-eisen, sind die dünnsten und haben verschiedene Figuren, als Blumen, Blätter u. dergl. auf der innern Seite. Alle diese Eisen werden vor dem Gebrauche mit einem Tuche trocken ausgewischt, dann von beiden Seiten gehörig erwärmt und jedesmal, wenn der Teig zu einem neuen Kuchen hineingegeben werden soll, erst mit Del oder zerlassener Butter, vermittelst eines Pinsels bestrichen. Man kann diese Bäckereien nur über einem hellen Holzfeuer backen, welches man in einem Windofen oder auf einem offenen Heerde zu diesem Zwecke erhält und zu welchem man am besten festes, trockenes Holz verwendet; hat man das Feuer auf dem Heerde angemacht, so muß man einen Dreifuß darüber stellen, um das Eisen beim Backen darauf legen zu können. Das Feuer soll zwar hell, aber nicht gar zu stark sein, denn die Bäckereien müssen inwendig ganz trocken, locker und croquant sein und dürfen von außen doch nur auf beiden Seiten hellgelbe Farbe annehmen.

1081. Holländische Waffeln.

Bei allem Waffelteig, welcher mit Hefe angerührt wird, mache ich zunächst auf die Regeln und Anweisungen bei Bereitung von Hefenteig, Nr. 1006, aufmerksam, weil dieselben genau zu beobachten und zu befolgen sind. Man löst die Hefe in einigen Köpfeln Milch auf, gibt etwas Mehl, so viel zu einem dicken Brei nöthig ist, dazu, rührt ein Hefenstück hiervon an und läßt dies in einem großen Topfe an warmer Stelle aufgehen. Inzwischen rührt man das übrige Mehl mit der Sahne klar, thut dann die Eidotter, die Sahne, den gestoßenen Zucker und die zergangene, nur noch lauwarne Butter dazu und wenn Alles gehörig gerührt ist, mischt man es mit dem Hefenstück zu einem glatten Teig, welcher die Consistenz eines dicken Eierkuchenteiges, der breit vom Löffel abfließt, haben muß. Nun stellt man das Ganze in demselben großen Topfe an einen warmen Ort zum Aufgehen hin, erwärmt inzwischen das Eisen, bestreicht es mit Butter und nimmt dann mit einem