

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

Loth Zucker, ein wenig gestoßene Vanille, ein halbes Seidel Obers, die Klar von zwei Eiern abgeklopft, und zuletzt darunter gerührt, schmiere einen Melonmodel mit Butter, besäe ihn mit Semmelbröseln, gib das Gestoßene hinein, gib in eine Rein Wasser, und laß es siedend werden, stelle den Model hinein, gib einen Deckel darüber, und laß ihn eine Stunde im Dunste sieden, dann stürze ihn auf eine Schüssel, und mache folgenden Schado darüber: Gib in ein Häfen fünfzehn Eierdotter, die Vögel davon weg, gib ein gutes Seidel Wein dazu, um drei Kreuzer gestoßene Vanille, Zucker, daß er süß genug wird, stelle das Hefen auf eine Gluth, und sprudle es beständig, bis der Schado dick wird, und zu steigen anfängt, dann gib ihn über den Budin.

759. Käse-Budin.

Nimm einen Vierteling Butter, treibe ihn pflaumig ab, schlage 8 Eier hinein, jedes gut verrührt, sechs Löffel voll sauren Rahm und sechs Löffel voll Mundmehl; treibe es gut ab, gib drei Löffel voll Parmesan-Käse, von acht Eiern die zu Schnee geschlagene Klar hinein, und salze es; dann fülle das Ganze in einen geschmierten und mit Brösel bestreuten Model, laß es im Dunste eine halbe Stunde kochen, und wenn es herausgestürzt ist, schmalze es mit heißem Butter ab, gib es zur Tafel, und Parmesan-Käse extra dazu.

760. Englischer Plum-Budin.

(Getreu nach einem echt englischen Recept.)

Nimm vier und einen halben Eßlöffel voll Mehl, 1 Pfund Zibeben, 1 Pfund Weinbeerl, 1 Pfund klein gehacktes Schenmark, einen Vierteling überzuckerte Pomeranzen oder Limonieschalen, eine klein geriebene Muskatnuß, einen Eßlöffel voll gestoßenen Zimmet und 4 ganze Eier, mache alles dieses zu einem festen Teig an, nimm ein reines Tuch, binde den Teig recht fest darein, und laß es fünf Stunden lang im siedenden Wasser.

761. Semmel-Budin.

Treibe einen Vierteling Butter oder gutes Schmalz recht pflaumig ab, rühre vier ganze Eier und einen Dotter nach und nach hinein, und gib darunter um 1 Kreuzer abgeriebene, gewürfelt geschnittene, in Milch geweichte und gut ausgedruckte Semmel, für zwei Kreuzer blattlich geschnittene Mandeln, für zwei Kreuzer von Kernen ausgelöste und länglich geschnittene Zibeben, und für zwei Kreuzer Weinbeerl, schmiere einen Model mit Butter, besäe ihn mit Semmelbröseln, fülle das Gerührte hinein, und backe es recht langsam im Ofen, wenn es gebacken ist, nimmt man rothen Wein, und läßt ihn mit Zucker sieden, gießet ihn über den Budin, stellet ihn dann in den Ofen, läßt ihn gut anziehen, und gibt ihn mit Zucker besäet zur Tafel.

762. Reis-Budin.

Für vier Personen koche ein halbes Pfund Reis in Milch, wie ein Koch, aber recht dick. Wenn er kalt ist, rühre ein halbes Pfund Butter ganz weiß, schlage nach und nach 10 bis 12 Eierdotter dazu, und rühre nun auch den gekochten Reis daran. Wenn dieses mit einander noch eine Viertelstunde gerührt ist, gib eine gute Hand voll abgeschälte und recht fein geschnittene Mandeln, eben so viel frisches, abgezogenes Rindsnierenfett, welches aber zuvor recht fein gehackt werden muß, dann kleine Weinbeeren, Zucker, gestoßenen Zimmet und fein geschnittene Limonieschälern nach Belieben dazu; zuletzt schlage das Weißer von den Eiern zu Schnee, rühre es darunter, bestreibe ein Kasterol mit Butter,