

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

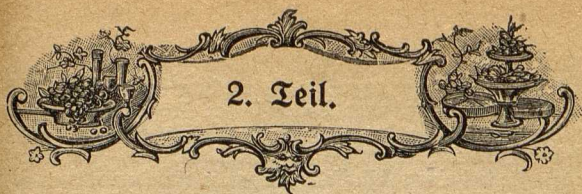
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



2. Teil.

Mehl- und Fastenspeisen.

Englischer Plumpudding.

(Getreu nach einem echt englischen Recepte.)

Vier und einen halben Eßlöffel voll Mehl, ein halbes Kilo Zibeben, ein halbes Kilo Weinberl, ein halbes Kilo klein gehacktes Ochsenmark, 14 Dekgr. überzuckerte Pomeranzen- oder Limoneschalen, eine klein geriebene Muskatnuß, 1 Eßlöffel voll gestoßenen Zimt und 4 ganze Eier, vermenge alles dieses zu einem festen Teig an; in ein reines Tuch binde den Teig recht fest und laß es fünf Stunden lang im siedenden Wasser.

Ausgedünstete Farvel.

Drei Hände voll Mehl salze, schlage soviel Eier daran, daß der Teig so dick wird, daß er über den Löffel läuft; einen Liter Milch laß siedend werden, dann laß den Teig durch einen kleinen Trichter hineinlaufen, daß sie so klein wie die geschnittenen Nudeln werden, laß sie ein paarmal auffieden, dann gib sie mit einem Backlöffel in eine Schüssel und gieße die übrigen in die Milch hinein, ein Stück Butter, laß ihn zerschleichen, gib die Farvel hinein, laß sie ein wenig rösten, daß sie Farbe bekommen, dann schütte die Milch, worin die Farvel gesotten haben, dazu und lege noch ein Stück Butter daran, laß sie gut ausdünsten, dann richte sie schön zierlich auf eine Schüssel und gib sie zur Tafel.

Böhmische Golarschen.

Treibe 14 Dekgr. Butter schön flaumig ab, schlage 2 ganze Eier und 1 Dotter daran, 1 Dekgr. Germ, 28 Dekgr.