

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

1069. Beignets von Pflaumen.

Die Pflaumen werden mit einem Meße, worin sie nicht gar zu gedrängt liegen dürfen, eine Minute lang in heißes Wasser gehalten und dann abgeschält. Danach stößt man mit einer Federpöse, ohne die Pflaume zu zerreißen, den Stein heraus, drückt das Fleisch an den Stellen, wo derselbe durchgekommen ist, wieder ein Bißchen zusammen und zuckert dann die Pflaumen ein. Nach einer halben Stunde taucht man sie in eine Klare nach Nr. 38 und backt sie wie das übrige Obst. Bei allen diesen Ausbäckereien muß man Acht darauf haben, daß die auszubackenden Gegenstände überall von Ausbacketeig umgeben sind und keine unbedeckten Stellen haben, ehe sie in das heiße Fett gelegt werden.

Ingredienzien: 60 Pflaumen von großer Art. 125 Gr. Zucker. Klare nach Nr. 38.

1070. Beignets von Kirschen.

Hierzu nimmt man die ganz großen Glas- oder aber große spanische Kirschen, sticht die Steine so aus, daß die Kirschen ihre volle runde Gestalt behalten, zuckert sie dann ein, taucht sie 15 Minuten später, indem man sie mit einem Holzpeilerchen aus dem Saft herausnimmt, in den Ausbacketeig Nr. 37 und backt sie wie die Pflaumen.

Ingredienzien: 1 Teller voll Kirschen. 100 Gr. Zucker. Klare Nr. 37.

1071. Beignets von Obstmarmelade.

Von irgend einer feinen, sehr fest und steif gekochten Marmelade macht man mit Hülfe fein gesiebten Zuckers, welchen man gut durchknetet, runde feste Kugeln, so groß wie Reine Claudes und stellt diese auf weißes Papier gelegt in einen lauwarmen Ofen zum Antrocknen hin. Man muß hierbei so lange Zucker an die Marmelade thun, bis sich die Kugeln formen lassen und beim Trocknen müssen sie in kleinen Zwischenräumen aufgestellt sein. Wenn sie ein wenig übergetrocknet sind, taucht man sie mit Hülfe eines kleinen Holzpeilerchen in die Klare Nr. 39 und backt sie wie die andern Beignets von Obst.

Ingredienzien: Marmelade von Obst. Zucker. Klare Nr. 39.

1072. Kaiser-Beignets.

Man nehme hierzu eine edle Sorte Weintrauben, welche vollständig reif sind und schneide sie mit einer Scheere in kleine Theile, jeder zu 4 Beeren, welche zusammenhängend an einem so kurzen