

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

Rosinen, 2 Defa Weinberl, 2 Defa abgezogene geschnittene Mandeln und von drei Klar der Schnee hinzu. All diese Beigaben werden leicht eingerührt und der Pudding sodann wie oben eine Stunde gekocht.

Als Überguß: Orangenpunsch (Chaudeau) aus Gruppe XI, Art. 2.

6. Maismehl-Pudding.

10 Defa Butter werden nach und nach mit sechs Dotter, 10 Defa Zucker eine halbe Stunde flaumig abgetrieben. Hernach kommen etwas geriebene Citronenschalen, 4 Defa geschnittene und 4 Defa geriebene abgezogene Mandeln, sowie 12 Defa Hohenlohesches Maismehl (Mondamin) hinzu. Das Ganze wird nun leicht verrührt und dann von sechs Klar der Schnee leicht eingerührt.

Die Puddingform wird in üblicher Weise mit Laureol gut ausgeschmiert, mit Semmelbröseln ausgestreut, obige Masse hineingefüllt, die Form hernach gut verschlossen und so der Pudding fünf Viertelstunden im Dunste gekocht.

Als Überguß: Stegskarder-Punsch (Chaudeau) aus Gruppe XI, Art. 3.

7. Maisgries-Pudding.

12 Defa Butter flaumig abtreiben, nach und nach sechs Dotter, 10 Defa Zucker, 8 Defa abgezogene geriebene Mandeln, von einer Citrone den Saft und von einer halben Citrone die Schale eintreiben. Mit obiger Masse werden hernach 10 Defa ungekochter Hohenlohescher Maisgries verrührt, zuletzt von sechs Klar der sehr feste Schnee leicht eingerührt und der Pudding fünf Viertelstunden im Dunste gekocht. Verfahren wie oben.

Als Überguß: Erdbeer-Obersschaum aus Gruppe XI, Art. 17.

8. Herkules-Pudding.

12 Defa Butter abtreiben, nach und nach 10 Defa Zucker und sechs Dotter eintreiben, Zeitdauer eine halbe Stunde. Nachher kommen 8 Defa abgezogene geriebene Mandeln, von einer ganzen Orange der Saft und von einer halben die fein geschnittene Schale, 6 Defa Rosinen, 8 Defa Hohenlohesches Hafermehl hinzu und schließlich wird noch von sechs Klar der feste Schnee leicht eingerührt. Nun wird, wie bekannt, die Puddingform ausgeschmiert und ausgestreut, dann mit obiger Masse gefüllt und dieser Pudding sodann fünf Viertelstunden im Dunste gekocht.

Als Überguß: Erdbeer-Obersschaum aus Gruppe XI, Art. 17.