

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

13. Schrotbrotpudding.

Wird aus Weizenchrotbrotp mit all den obengenannten Zugaben hergestellt; erfordert ebenfalls fünf Viertelstunden Dunstkochzeit.

Als Überguß: Apfelspünich (Chaudeau) aus Gruppe XI, Art 5.

14. Chocolate-(Aschanti-)Pudding.

9 Defa Butter werden eine halbe Stunde lang flaumig abgetrieben, nach und nach 12 Defa Zucker mit etwas Vanillin, 4 Dotter und 2 ganze Eier eingearbeitet. Unterdessen läßt man in einem Teller 10 Defa Nährjalz-Chocolade mit 1 Defa Butter erweichen, verrührt sie gut und gibt sie sodann zum Abtrieb, welch letzterer jetzt noch eine Viertelstunde weiter abgetrieben wird. Nachher werden 12 Defa geschälte geriebene Mandeln, 8 Defa Semmelbrösel und von 4 Klar der Schnee leicht eingerührt und der Pudding in üblicher Weise eine Stunde gekocht.

Als Überguß: Verdünnte Heidelbeermarmelade.

15. Arro-rut-Pudding.

12 Defa Butter flaumig abtreiben, nach und nach 6 Dotter, 10 Defa Zucker, 4 Defa abgezogene, geriebene und 2 Defa feingeschnittene Mandeln, 4—6 Defa Rosinen, 4 Defa Citronat (fein geschnitten) und von einer halben Citrone die Schale einrühren. Hernach kommen noch 12 Defa Hohenlohesches Arro-rut (arrowroot) und von 6 Klar der Schnee zu obiger Masse, welche in bereits bekannter Weise in die Puddingform gefüllt und fünf Viertelstunden im Dunste gekocht wird.

Als Überguß: Verdünnte Himbeermarmelade.

16. Reismehl-Pudding.

12 Defa Butter eine halbe Stunde lang ab- und nach und nach 6 Dotter und 10 Defa Zucker eintreiben. Nach dieser Zeit werden 8 Defa abgezogene, geriebene Mandeln, etwas Citronen-Schalen, 3 Defa Rosinen, 3 Defa Weinberl, 10 Defa Hohenlohesches Reismehl und zuletzt von 6 Klar der Schnee eingerührt. Sonstiges Verfahren ist bereits bekannt. Fünf Viertelstunden Dunstkochzeit.

Als Überguß: Verdünnte Marillenmarmelade.

17. Mandel-Pudding.

16 Defa Mandeln werden abgezogen und auf der Reibmaschiene gerieben, sodann in einem halben Liter Milch unter fleißigem Umrühren so lange gekocht, bis sie ziemlich dicklich werden. Während dem die gekochten Mandeln auskühlen, treibt man acht Dotter mit 16 Defa