

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

Zucker und etwas Vanillin eine halbe Stunde lang schaumig ab. Diesen Abtrieb rührt man schwach mit 4 Defa Mehl und von vier Klar den sehr festen Schnee in die Mandelmasse ein und kocht den Pudding wie oben, dreiviertel bis eine Stunde.

Als Überguß: Citronenpunsch aus Gruppe XI, Art. 1.

18. Reform-Mandel-Pudding.

10 Defa Butter flaumig abtreiben, nach und nach 6 Dotter und 8 Defa Zucker mit etwas Vanillin eintreiben. Zeitdauer eine halbe Stunde. Im obigen Abtrieb werden sodann 4 Defa länglich geschnittene und 8 Defa geriebene, geschälte Mandeln, 6 Defa geriebene Kipfelbröjel, letztere mit Obers befeuchtet, etwas Rosinen, Citronat, 5—6 länglich geschnittene Datteln und von 4 Klar der sehr feste Schnee leicht eingerührt. Dieser Pudding wird wie die vorgenannten eine Stunde gekocht.

Als Überguß: Drangenpunsch (Chauveau) aus Gruppe XI, Art. 2.

19. Gluck-Gluck-Pudding.

8 Defa Butter flaumig abtreiben, nach und nach 8 Defa Zucker und vier hartgekochte passierte Dotter eintreiben. Zeitdauer eine halbe Stunde. Nachher werden 6 Defa geriebene und 2 Defa feingeschnittene geschälte Mandeln, 2 Defa Kipfelbröjel, etwas Vanillin und geriebene Citronenschalen, sowie von 4 Klar der sehr feste Schnee leicht eingerührt und der Pudding eine Stunde im Dunste gekocht.

Als Überguß: Erdbeer-Obersschaum aus Gruppe XI, Art. 7.

20. Maroni-Pudding.

25 Defa Maroni werden gebraten, geschält und passiert so lange sie noch warm sind. Hernach treibt man 12 Defa Butter sehr flaumig ab, gibt diesem Abtrieb nach und nach 4 Dotter, zwei ganze Eier und 10 Defa Zucker zu. Ferner werden im selben noch 3 Defa Rosinen, 3 Defa abgezogene geschnittene Mandeln, 3 Defa Kipfelbröjel, etwas Vanillin, die passierten Maroni, 2. Defa Mehl und schließlich von vier Klar der feste Schnee leicht eingerührt; mit dieser Masse die ausgeschmierte und gestreute Puddingform gefüllt, gut verschlossen. Eine Stunde Dunsstochzeit.

Als Überguß: Schlagobers.

21. Sultan-Pudding.

10 Defa Butter flaumig abtreiben, nach und nach 4 Dotter, etwas Vanillin, ein ganzes Ei, 12 Defa Zucker, von einer halben