

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

Citronen den Saft und etwas Citronenschale einrühren. Sodann kommen noch 3 Deka geriebene abgezogene Mandeln, 10 Deka Sultan-Rosinen, 4 Deka Semmelbrösel hinzu, und schließlich wird auch der Schnee von vier Klar leicht eingerührt.

Eine Stunde Kochzeit für diesen Pudding.

Als Überguß: Apfelpunsch aus Gruppe XI, Art. 5.

22. Maschansker-Pudding.

25 Deka Maschansker=Apfel werden geschält, je in vier Theile geschnitten, dann mit 5 Deka Rosinen, einem Achtelliter alkoholfreien Weißwein und von einer halben Citrone der Saft weich gedünstet. Unterdessen treibt man 12 Deka Butter flaumig ab, gibt nach und nach 12 Deka Zucker, sechs Dotter, 8 Deka Semmelbrösel und von fünf Klar den Schnee zu; letzterer wird nur sehr leicht eingerührt. Die Puddingform wird nun mit Laureol gut ausgestrichen, mit Mehl ausgestäubt und sodann folgendermaßen gefüllt:

Auf eine Lage Abtrieb kommt stets eine Schichte der gedünsteten Maschansker; ist die Form auf diese Art vollgefüllt, so wird sie fest verschlossen, in einen Topf mit kochendem Wasser gehängt und der Pudding darin drei Viertelstunden gekocht.

Ohne Überguß.

23. Salzburger-Pudding.

Wird wie Pudding Nr. 22 zubereitet; nur kommen statt der Maschansker 25 Deka Salzburger Birnen, geschält und gedünstet, hinzu. Dieser Pudding wird gleichfalls ohne Überguß zu Tische gebracht.

24. Dattel-Pudding.

Drei Semmeln werden dünnblättrig geschnitten, mit einem Vierteliter Milch befeuchtet, etwas ansaugen gelassen, dann dick verkocht, hernach in noch warmem Zustande passiert und sodann auskühlen gelassen.

Inzwischen treibt man 10 Deka Butter sehr flaumig ab und nach und nach sechs Dotter, sowie 12 Deka Zucker mit etwas Vanillin ein; Zeitdauer drei Viertelstunden. Nach dieser Zeit kommen zu diesem Abtrieb 6 Deka abgezogene, geschnittene und 4 Deka geriebene Mandeln, 4 Deka Semmelbrösel und 14 Deka fein geschnittene, gereinigte Datteln hinzu und zuletzt wird von sechs Klar der feste Schnee leicht eingerührt. Weiteres Verfahren wie eingangs erwähnt. Eine Stunde Kochzeit.

Als Überguß: Citronenpunsch (Chaudreau) aus Gruppe XI, Art. 1.