

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

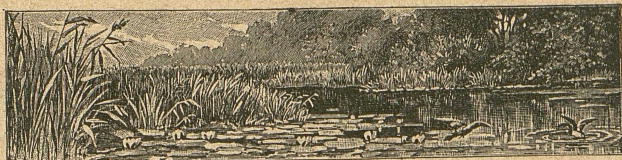
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



K. Puddings.

Einige allgemeine Anweisungen möchte ich hier geben, die nicht bei jedem Rezept besonders vermerkt werden können. Erstens thue man, wie ich schon bei den warmen Mehlspeisen sagte, stets etwas Salz in die Masse, dann nehme man zu Serviettenpudding stets eine gut gewässerte Serviette und lasse einen kleinen Raum zum Ausbreiten der Masse frei. Das Wasser muß stets kochen, wenn der Pudding hineinkommt und darf nur kochendes Wasser zugegossen werden. Auch muß der Kessel oder Schmortopf, in dem man den Pudding kocht, immer mit einem Deckel verschlossen werden. Damit die Puddingsform nicht hin und her geworfen wird, beschwert man sie mit einem oder zwei Bolzen. Die Puddingsform muß stets im Innern, auch der Deckel mit Butter ausgestrichen und mit geriebener Semmel bestreut werden. Ein Viertel der Form muß frei bleiben zur Ausdehnung der Masse. Man rechnet auf die Person zwei Eier bei der Bereitung der Puddingsmasse, bei größeren Mittagseffen aber weniger. Man kann den Pudding auch im Bratofen backen; er gerät sogar, wenn die Hitze richtig abgepaßt ist, vorzüglich auf diese Weise. Man stellt die Puddingsform dann in einen Eierkuchentiegel, der mit Wasser gefüllt ist. Das Wasser muß stets nachgegossen werden.

1. **Brot-Pudding.** Fünfzehn Eigelb rührt man eine Viertelstunde, giebt dann 200 g Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Zimmt, 65 g geriebene süße und 16 g bittere Mandeln, 250 g geriebenes Brot und den Schnee der Eier hinzu. Der Pudding muß $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Eine Chaudeau-sauce paßt dazu.