

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

Puddings.

Wie die Puddingsformen im Allgemeinen zu behandeln sind, verweise ich auf das Capitel über Küchen- und Kochgeschirre; hier sei nur noch gesagt, wie man die Form, wenn sie gebraucht werden soll, vorbereitet. Sie wird nochmals mit einem trocknen Tuche sauber ausgewischt, dann der innere Theil mit zerlassener Butter, vermitteltst eines kleinen Pinsels, deren man von verschiedenen Größen haben muß, überall fett bestrichen und darauf mit feingestoßenem Zwieback oder auch Zucker bestreut, ehe man die eingerührte Puddingsmasse hineinhut. Man füllt die Form gewöhnlich $\frac{3}{4}$ voll, deckt den gut schließenden Deckel darüber und stellt sie in einen Kessel, worin sich bis zu der Höhe der eingefüllten Masse, kochendes Wasser befindet, beschwert nun noch den Deckel mit 2 gleichschweren Plättbolzen oder Steinen (Letztere sind besser, weil die Plättbolzen durch die Wasserdämpfe rosten und deshalb schlecht werden), und läßt so den Pudding langsam gar kochen. Er muß ununterbrochen aber nicht stark kochen, damit das Wasser niemals bis zum Rande des Deckels aufwallt und auch nicht unnütz schnell verkocht; so oft das Wasser merklich eingekocht ist, was sich nicht vermeiden läßt, muß kochendes Wasser von der Seite her, niemals die Form von oben berührend, nachgegossen werden, man habe deshalb stets solches zur Hand.

Der Kessel, worin die Form steht, wird mit einem eigens dazu gemachten Deckel, welcher mit einer mindestens 2 Thaler großen Oeffnung versehen ist, geschlossen. Letztere hat den Zweck, die schrägstehende Röhre des Puddingformendeckels frei herausragen zu lassen. Hat man keinen solchen Deckel, so lege man dicke Küchentücher darüber, wobei aber stets die Röhre frei bleiben muß. Das Entweichen der sich im Innern der Form entwickelnden Dämpfe, befördert sehr das Gelingen des Puddings.

Hat der Pudding seine vorgeschriebene Zeit richtig gekocht, so stellt man die Form 2 bis 3 Minuten in kaltes Wasser, er läßt sich dadurch leichter stürzen.

Die in den Recepten angegebene Zeit des Kochens ist für mittelgroße Puddings berechnet, ganz große müssen etwas länger kochen.

Das Kochen der Puddings in Servietten ist in Deutschland nicht sehr gebräulich und verschwindet immer mehr aus der Mode, dennoch mögen einige Worte darüber hier ihren Platz finden.

Die dazu bestimmte Serviette wird 2 bis 3 Stunden vorher in siedendes Wasser, welches stets heiß gehalten und 2 Mal durch frisches erneuert werden muß, gelegt, damit jeder Geschmack, etwa