

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

der nach Seife, herauszieht. Hierauf wird die Serviette so trocken als möglich ausgerungen und in der Mitte, wo die Puddingmasse hineingefüllt wird, fest mit Butter bestrichen und dann mit Mehl bestäubt. Nachdem der Teig hineingethan ist, wird die Serviette darüber zusammengebunden, wozu man, um sie nicht zu fest und zu locker zu binden, schon einige Uebung haben muß. Im ersteren Falle kann der Pudding nicht gehörig ausgehen und bleibt, wenn er nicht, was noch schlimmer ist, die Serviette auseinander reißt, doch fest; im 2. Falle verbindet er sich nicht, sondern wird stückig, platt und unansehnlich, und in beiden Fällen ist er als verdorben zu betrachten. Eine Form ist sicherer und deshalb vorzuziehen.

Ist die Serviette gut zugebunden, dann wird sie in einen Kessel mit kochendem Wasser gelegt, welches rasch wallend stets weiter kochen muß; der Pudding muß ein Mal umgedreht werden, daß also der Knoten der Serviette nach unten kommt, man thut dies am Besten in der letzten Hälfte der Kochzeit. Der Kessel wird mit einem schlecht passenden Deckel zugedeckt, welcher gestattet, daß die Wasserdämpfe gehörig entweichen können; das eingekochte Wasser wird ebenso wie bei den Formenpuddings durch kochendes ersetzt.

688. Feiner Mehlpudding.

Die Milch wird mit Butter und Zucker und dann das feine Speisemehl, welches vorher in $\frac{1}{2}$ Schoppen kalter Milch klar gequirlt war, unter stetem Rühren dazu gegossen und über nicht zu großer Feuer so lange gerührt, bis sich die Masse von der Casserole und vom Löffel ablöst. Nachdem schüttet man den Teig sofort in eine Schüssel, rührt 2 Eidotter daran und stellt ihn dann zum Erkalten hin. Nach dieser Zeit gibt man nach und nach 7 Eidotter, etwas abgeriebene Zitronenschale und dann zuletzt den Schnee von 9 Eiweiß unter fortwährendem Rühren nach einer Seite hin dazu, füllt dann die Masse in eine mit Butter und Semmelkrumen vorbereitete Form, schließt sie gehörig, stellt sie in kochendes Wasser und kocht den Pudding au bain maris in 2 Stunden gar. Auf eine Schüssel gestürzt, muß er sogleich servirt werden; man gibt eine Obstsauce dazu.

Ingredienzien: 1 Schoppen Milch. 140 Gr. Butter.
140 Gr. Zucker. 140 Gr. Mehl. 9 Eier. Zitronenschale.

689. Französischer Mehlpudding.

Die Butter läßt man in schwacher Hitze zergehen, verquirlt das Mehl mit der Sahne, so daß keine Klümpchen entstehen und rührt es dann zu der Butter, bis es sich gut von der Casserole