

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

703. Arrowrootpudding.

Mit einem kleinen Theil der Milch wird das Arrowroot zu einem schlanken Brei gerührt, während die andere Milch mit dem Zucker, woran vorher das Gelbe einer halben Citrone abgerieben ist, aufgekocht wird. Nun rührt man den Arrowrootbrei immer nach einer Seite hin, indem man die kochende Milch langsam zugießt, gibt dann auch noch Butter daran und verrührt das Ganze zu einer glatten Masse, welche man darauf in eine Form füllt und in der, in der Einleitung angegebenen Weise $1\frac{1}{4}$ Stunde kocht.

Ingredienzien: 2 Eßlöffel Arrowroot. $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch. 50 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Citrone. 2 Eßlöffel voll Zucker.

704. Einfacher Pudding.

Das Mehl wird mit so viel von der Milch angerührt, daß es einem schlanken Brei gleicht, worin aber kein Klümpchen sein darf, dann gibt man die zerlassene Butter, den gestoßenen Zucker, die schäumig geschlagenen Eier und wenig Salz nach und nach dazu und wenn dies Alles gut verrührt ist, thut man noch die übrige Milch daran, füllt darauf die Masse in eine Form, welche sehr fett mit Butter bestrichen und mit Zwieback bestreut ist, deckt die Form zu und stellt sie in kochendes Wasser. Die Form muß nun sogleich einige Male schnell gedreht werden, damit sich das Mehl nicht senkt, und dieses Drehen muß so lange, bis der Pudding kocht, wiederholt werden. Derselbe muß $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen und wird mit gut gekochtem Obst servirt.

Ingredienzien: 6 Eier. 6 Löffel Mehl. Ungefähr 1 Liter Milch. 75 Gr. Butter. 1 Prise Salz.

705. Martha's Pudding.

Man schneidet Biscuitkuchen in feine Scheiben und bestreicht jede, so dick sie sind, mit Obstmarmelade. Die Milch wird dann mit dem Zucker, den Eiern und der geriebenen Citronenschale verquirlt und an einen lauwarmen Ort einige Minuten hingestellt, während welcher Zeit man eine Form mit Butter bestreicht und mit Semmelkrumen austreut. Vorher schon hatte man Rosinen ausgesteint und mit 60 Gr. Zucker vermischt, diese legt man zuerst in die Form, legt die Biscuitschnitten alle, mit der bestrichenen Seite nach oben, darauf, schüttet dann die rasch nochmals durchgequirlte Milch darüber, schließt die Form, stellt sie in kochendes Wasser, deckt das Ganze und kocht den Pudding eine volle Stunde. Er wird natürlich gestürzt servirt, sieht dann sehr vortheilhaft aus und schmeckt mit einer Obstsaucе ganz vorzüglich.

Ingredienzien: 8 Eier. 1 Liter Milch. 200 Gr. Zucker.