

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

Citronenschale. 125 Gr. Rosinen. 8 Löffel voll Obst-Marmelade.
1 Pfd. Bisquit.

706. Maizenapudding.

Die unten angegebenen Zuthaten dieses Puddings werden in derselben Weise wie der Arrowrootpudding bereitet und gekocht. Beide werden dann, nachdem sie gestürzt sind, mit einer Johannisbeer sauce servirt.

Ingredienzien: 6 Löffel voll Maizena. 4 Löffel voll Zucker. $1\frac{1}{2}$ Liter Milch. 3 Eier. 50 Gr. Butter.

707. Rhabarberpudding (englisches Recept).

Man bereitet nach Nr. 1125 einen Mürbenteig, rollt ihn dünn aus und schneidet 2 große, zur Puddingschüssel passende Böden aus, bestreicht dann die Schüssel mit Butter und legt den größeren Teigboden, welcher auch die Seiten der Form bedecken muß, darauf. Von den dicken Rippen des Rhabarber wird nun der äußere Bast abgezogen, diese dann in Zoll lange Stückchen geschnitten, mit dem Zucker gemischt und danach in die Schüssel hineingefüllt. Hierüber wird nun als Deckel der andere Teigboden gelegt, dessen Rand, damit der Rhabarber vollständig eingehüllt liegt, ringsum an den andern Teigrand festgedrückt wird. Nun hat man eine Serviette mit Butter bestrichen und dick mit Mehl bepudert, in diese bindet man die Puddingschüssel ein, stellt sie so in kochendes Wasser und läßt den Pudding 2 bis $2\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Er wird gestürzt ohne Sauce servirt. — Diese englischen Puddingschüsseln haben die ungefähre Form und Größe wie ein etwas breiter gewöhnlicher Blumentopf, sind ohne Deckel und werden stets in eine mit Mehl und Butter vorbereitete Serviette eingebunden. Einer, in Bereitung dieser Art von Puddings ungeübten Köchin gelingt der sonst so vortreffliche Rhabarberpudding nicht immer, weil eine durch lange Übung erzeugte Geschicklichkeit dazu gehört, den Teig richtig in der Form zu arrangiren, dann die Serviette gut um die Form zu binden und schließlich das Ganze richtig im Wasser zu kochen.

Ingredienzien: 5 lange große Rhabarber-Rippen. $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker. $\frac{3}{4}$ Pfd. Teig.

708. Tapiocapudding.

Der Tapioca wird wie ostindischer Sago blanchirt, dann mit der Milch, dem Zucker, der abgeriebenen Citronenschale und der Butter in einer Cafferole über kleinem Feuer zu einem dicken Brei ausgequollen, nicht gekocht; man mußte ihn während der Zeit rühren und setzt dies fort, bis er etwas abgekühlt ist, thut dann die