

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

Eidotter und den steif geschlagenen Eierschnee daran, mischt auch einige gestoßene bittere Mandeln dazu, füllt dann die Masse in eine vor-schriftsmäßige Form, stellt sie gut zugedeckt in kochendes Wasser, bedeckt das Ganze und läßt den Pudding au bain maris $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Beim Anrichten wird der Pudding gestürzt und mit Obstsaucen servirt.

Ingredienzien: 120 Gr. Tapioca. 1 Liter Milch. 62 Gr. Butter. 125 Gr. Zucker. 5 Eier. Citronenschale. 6 Mandeln.

709. Sagopudding.

Milch und Butter werden gekocht, und sobald sie ordentlich aufwallen, gibt man den gut blanchirten Sago hinein und läßt ihn unter stetem Rühren ganz dick kochen, bis er anfängt sich von der Casserole abzulösen, wonach man ihn dann in eine Schüssel thut und zum Abkühlen hinstellt. Nach dieser Zeit rührt man die Eidotter, den gesiebten Zucker, an welchem man vorher die Schale einer Citrone abgerieben hatte, nebst dem Eierschnee nach und nach dazu, füllt die Masse in eine Form und kocht sie ebenso wie den Tapiocapudding. Wenn man den Schnee der Eier hierzu schlägt, so streut man zuletzt einen Löffel voll Tapioca und einen Löffel voll Zucker hinein, zieht ihn aber danach sogleich unter die Masse. Dieselbe Sauce wie beim Tapiocapudding ist passend.

Ingredienzien: $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch. 12 Eier. 180 Gr. Sago. 120 Gr. Butter. 125 Gr. Zucker. 1 Citrone. 1 Löffel voll Maizena.

710. Griespudding.

Wenn die Milch kocht, schüttet man unter starkem Rühren den Gries hinein und kocht ihn so lange, bis er sich von der Casserole und dem Löffel ablöst, schüttet ihn dann in eine Schüssel und läßt ihn sich abkühlen. Während der Zeit rührt man die Butter zu Sahne, gibt nach und nach 5 Eidotter und 5 ganze Eier dazu, und wenn dies glatt zusammen verrührt ist, streut man den Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone hinein, gießt nun diese Masse langsam zu dem abgekühlten Griesbrei und rührt Alles zu einem schmeidigen Puddingsteig, unter welchem man zuletzt noch den Schnee von 5 Eiweiß zieht. Diejenigen, die im Verrühren der abgebrannten Teige einige Gewandtheit haben, können den erkalteten Griesbrei auf einmal in die Eier- und Buttermasse schütten und so Alles glatt und schmeidig rühren, statt in oben angegebener Weise es umgekehrt und nach und nach zu bewerkstelligen. In letzterem Falle hat man weniger zu befürchten, daß Klümpchen entstehen, verliert aber immerhin durch das Umschütten, wenn auch nur wenig,