

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

einen Theil der dickflüssigen Masse, welche an der Schüssel hängen bleibt. Wie gewöhnlich wird die Masse in die Form gefüllt und $1\frac{1}{4}$ Stunden gekocht.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Milch. 125 Gr. Grießmehl. 10 Eier. 125 Gr. Butter. 1 Citrone. 100 Gr. Zucker.

711. Mohnpudding.

Frischer weißer Mohnsamen wird mit kaltem Wasser abgspült, dann mit siedendem Wasser überbrüht und eine Weile zum Ausquellen hingestellt. Wenn er hiernach auf einem Haarsiebe abgetropft ist, reibt man ihn in einem Reibenapfe sehr fein zu dickem Brei, wobei man zuletzt eine Obertasse voll gute süße Sahne dazu gießt. Nachdem rührt man die Butter zu Sahne, gibt nach und nach Eidotter, Zucker, fein gestoßene bittere Macronen, geschnittenes Citronat, geriebenes Brod und den Mohnbrei hinein, rührt Alles zu einem glatten Puddingsteig und gibt zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß daran. Nun füllt man die Masse in eine vorbereitete Form, stellt diese bis $\frac{3}{4}$ ihrer Höhe in kochendes Wasser, und bedeckt das Ganze, nachdem man vorher schon die Form mit dem dazu passenden Deckel versehen hatte, in vorgeschriebener Art, um den Pudding mindestens $1\frac{1}{2}$ Stunden lang au bain maris kochen zu lassen. Dieser Pudding wird, wenn er gestürzt ist, im Augenblicke des Servirens mit Schlagjahne kranzförmig umgeben.

Ingredienzien: 1 Pfd. Mohn. 1 Obertasse Sahne. 200 Gr. Butter. 200 Gr. Zucker. 12 Eier. 125 Gr. geriebenes Brod. Eine Hand voll Macronen. 60 Gr. geschnittenes Citronat.

712. Aristocratischer Pudding.

Hierzu gehört vor allen Dingen die beste saure Sahne, welche man erhalten kann, und diese rührt man 15 Minuten lang immer nach einer Seite mit der erweichten Butter im gleichmäßigen Tempo, gibt dann nach einander die Eidotter, den gesiebten Zucker, an welchem man die Schale einer Citrone abgerieben hatte, die geriebenen und danach durchgeseibten Semmelkrumen, und wenn dies Alles glatt verrührt ist, den steif geschlagenen Schnee der Eier daran. Hiernach füllt man die Masse in eine mit Butter und Semmelkrumen vorgerichtete Form und kocht sie au bain maris in oft angegebener Weise $1\frac{1}{2}$ Stunden lang. Eine feine Obstauce gehört zu diesem Pudding.

Ingredienzien: 1 Liter saure Sahne. 10 Eier. 200 Gr. Zucker. 1 Citrone. 250 Gr. Semmelkrumen. 125 Gr. Butter.

713. Reispudding.

Der Reis wird blanchirt, in Milch weich und recht dick ge-