

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

gerieben ist, in dünne Scheibchen geschnitten, welche in einer Mischung von Milch und Eier gut durchziehen müssen; man rechnet hierzu $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 5 Eier, und dreht die Semmelschnitten hin und wieder um, damit sie von allen Seiten erweichen können. Inzwischen kocht man abgebeerte Johannisstrauben, halb rothe, halb weiße, mit vielem Zucker ganz kurz ein, nimmt sie dennoch mit einem Schaumlöffel aus der Sauce, und legt die Hälfte davon in eine sehr fett mit Butter und Krumen vorbereitete Form, packt hierüber die eingeweichten Semmel, bestreut jede Lage davon mit Zucker, und übergießt das Ganze mit einer Mischung von Milch und Eiern. Es ist hierzu wieder $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 5 Eier gerechnet, in der Milch hatte man aber vorher 50 Gr. Zucker aufgelöst. Die Form wird darauf geschlossen in kochendes Wasser gestellt und der Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden fortwährend gekocht. Wenn er beim Umrichten gekürzt ist, wird die andere Hälfte der Johannisbeeren, nebst dem Saft franzförmig um den Pudding gelegt.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Pfd. abgeriebene Milchbröckchen. 125 Gr. Butter. 1 Liter Milch. 10 Eier. 1 Liter Johannisbeeren. 1 Pfd. Zucker.

724. Kartoffelpudding.

Nachdem man die Butter zu Sahne gerührt hat, giebt man die Eidotter, den gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und die fein gestoßenen Mandeln dazu. Schon Abends vorher hatte man mehligte Kartoffeln in der Schale beinahe gar gekocht und abgeschält, sie dann kurz vor dem Gebrauch auf dem Reibeisen gerieben, und diese mischt man nun noch unter obige Masse, sie gut damit verrührend. Es ist anzurathen, immer nur wenig auf einmal von den Zuthaten zum Teig zu geben und dies erst zu verrühren, ehe man frische hinzufügt. Schließlich, wenn die Masse glatt und fertig gemengt ist, zieht man den festen Eierschnee durch dieselbe, füllt sie in eine gut ausgebutterte Form, und kocht den Pudding nach Vorschrift $1\frac{1}{2}$ Stunde. Eine Kirschsauce ist passend dazu.

Ingredienzien: 1 Pfd. geriebene Kartoffeln. 200 Gr. Butter. 12 Eier. 150 Gr. Zucker. 100 Gr. Mandeln. 1 Citrone.

725. Kartoffelpudding mit Weißbrod.

Gute mehligte Kartoffeln werden so weit gar gekocht, daß sie an keiner Stelle plagen, danach gleich abgeschält, und erst am andern Morgen sehr fein auf einem Reibeisen gerieben. Darauf läßt man in einer kleinen Casserole die Butter zergehen, gießt sie