

Pudding.

Ich schicke voraus, daß bei allen Puddings, die in der Form gekocht werden, diese mit Butter bestrichen und mit gestoßenem und durchsiebtem Zwieback bestreut werden muß, daß man die Form in kochendes Wasser (Bain-Mario) stellt und sie, herausgenommen, eine kurze Weile stehen läßt, ehe man den Pudding stürzt.

1.

Schwarzbrot-Pudding.

Rühre ein Eigelb mit 12 Gramm fein gestoßenem Zucker eine Viertelstunde, gebe dann 15 Gramm fein geriebenes, nicht zu frisches Schwarzbrot, ein wenig gestoßenen Zimmt und Gewürznelke, nebst etwas fein geschnittener Succade, Drangenschale oder eingemachter Nuß hinein und zuletzt das zu Schnee

geschlagene Eiweiß; laß den Pudding eine halbe Stunde kochen, stürze ihn und servire eine Wein-Sauce (Chaudeau) dazu.

2.

Zwieback-Pudding.

Breche 30 Gramm Zwieback-Stückchen, lege sie trocken in die Form und streue 6 Gramm Corinthen, 4 Gramm abgezogene, fein gestoßene Mandeln, 12 Gramm Zucker, an dem ein wenig Citronenschale abgerieben worden und ein wenig Zimmt dazwischen, verklopfe nun ein kleines Ei mit einem knappen halben Maßchen Milch und gieße dies nach und nach auf den Zwieback, der so eine halbe Stunde weichen, dann eine halbe Stunde kochen muß und mit einer beliebigen süßen Sauce servirt wird.

Oder: Streue nur frische Johannisbeeren mit Zucker zwischen die Lagen und gib dann am besten frisch ausgepreßten und mit Zucker eine Weile (kalt) abgerührten Johannisbeersaft als Sauce dazu, auf ein halbes Maßchen Saft 15 Gramm Zucker.

3.

Griesmehl-Pudding.

Schneide für zwei Pfennig Weißbrot ohne Kruste zu Scheibchen und laß sie in Milch ganz aufweichen; brühe dann zwei Eßlöffel Griesmehl mit $\frac{1}{4}$ Maßchen

kochender Milch an, vermenge beides mit fünf Theelöffeln Ei und etwas Salz, fülle es in die Puddingform und koche es eine halbe Stunde; röste nun geriebenes Weißbrot in Butter und gieße es über den angerichteten Pudding, Du kannst aber auch eine Sauce dazu geben.

4.

Mehl-Pudding.

Rühre 20 Gramm feines Mehl mit einem halben Maßchen Milch glatt an, gebe 20 Gramm Butter und ebenso viel Zucker hinzu und koche es unter beständigem Rühren zu einem glatten Teige, dem man, wenn er abgekühlt ist, nach und nach und theelöffelweise ein Eigelb zufügt und danach den Schnee von einem Eiweiß darunter zieht und eine halbe Stunde kocht. Du kannst eine Sauce oder Compot dazu geben, oder auch Johannisbeer-Gelée.

5.

Apffel-Pudding.

Nimm steifes Apffel-Mus und rühre so viel gestiebten Zwieback dazu, daß es ganz dick wird, würze mit Zucker und Zimmt und füge einige Corinthen oder etwas fein geschnittene Succade dazu; fülle es in die Form, streiche es glatt, streue Zwieback dar-

über und lege einige Flöckchen Butter darauf, backe es im Backofen eine halbe Stunde und stürze es, sowie es aus dem Ofen kommt; es kann auch kalt gegeben werden.

6.

Englischer Pudding.

Nimm ein Vierpfennig-Brötchen, reibe die Kruste ab, schneide es zu feinen Scheibchen und feuchte sie mit kochender Milch an; rühre dann 15 Gramm Butter zu Schaum und nach und nach sechs Theelöffel Ei daran, hierauf sechs gestoßene Mandeln, einen Theelöffel Corinthen und 8 Gramm Zucker und rühre es noch eine Weile; breite dann ein sehr reines, in der Mitte mit Butter bestrichenes Servietten ohne allen Seifengeruch über einer Schüssel aus, gieß die Masse hinein, fasse die Serviette über derselben wie einen Beutel zusammen und binde es mit Bindfaden zu, nicht zu fest, damit der Pudding aufquellen kann; hänge ihn an einem Stöckchen oder Kochlöffelstiel in kochendes Wasser und lasse ihn eine halbe Stunde kochen. Beim Anrichten wird er auf ein Sieb gelegt, die Serviette aufgebunden und der Pudding auf eine Schüssel gestürzt, indem Du diese darauf legst, ihn so umwendest und folgende Sauce kochend darüber gießest:

Röste eine Messerspitze Mehl in einem Stückerl
Butter lichtgelb, gib ein halbes Maßchen weißen
Wein, halb so viel Wasser, die an Zucker abgeriebene
Schale eines Citronen-Achtels und Zucker nach Ge-
schmack hinzu, verrühre nun sechs Theelöffel Ei und
gieße den gekochten Wein unter fortwährendem
Rühren langsam daran.



