dass Basser abläuft, lasse in einer Cassevolle Schmalz heiß werden, röste die Schnitten darinnen auf beiden Seiten, bis sie eine Farbe haben, dann lege man sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel, begieße sie mit Rahm und dünste sie noch ein wenig.

Pogatscherln.

Auf ein Nubelbrett gebe man 1 Theil fein geschnittene Grammeln (Griefen) und 1 Theil Mehl, gebe etwas Wein oder Milchrahm und 2 Sierdotter mit etwas Salz daran, arbeite den Teig gut ab, rolle ihn dünn aus, schlage ihn wie einen Butterteig wieder zusammen, wiederhole dies dreimal, das viertemal rollt man ihn kleinfingerdick aus, steche mit dem Krapfenstecher Pogatscherln aus, mache mit dem Messer Schnitte, dass diese aussehen wie ein schiefes Gitter, bestreiche sie mit einem verssprudelten Si und backe sie auf dem Kuchenblech. Man kann auch Germ dazu nehmen. Sie schmecken auch kalt vorzüglich.

Palatschinken.

Man backe kleine Pfannkuchen, bestreue sie mit sehr fein geschnittenen Üpfeln, rolle sie leicht zusammen, wende sie in einem versprudelten Si, dann in Semmelbröseln um, backe sie aus heißem Schmalze und gebe sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

Puddings.

Borbemerkung.

Die Puddings können entweder in Servietten, die man in siedendes Wasser hängt, oder in Puddingsormen mit gut schließenden Deckeln im Wasserbade gesotten werden. Rocht man den Pudding in der Serviette, so muss dieselbe vorher längere Zeit in siedensdem Wasser eingeweicht und nachher so trocken als möglich ausse

gerungen werden, damit allenfalls die noch darin borhandenen Seifentheile entfernt werden. Die Serviette wird vor bem Ginfüllen der Buddingmaffe gut mit Butter beftrichen und bann mit Mehl bestaubt. Beim Zusammenbinden derselben ift fehr zu beachten, dass es weder zu fest noch zu lose geschehe, denn im ersteren Falle könnte der Budding sich nicht gehörig ausdehnen und würde folglich nicht locker; im letzteren Falle aber würde er platt und unausehnlich ausfallen. — Der Serviettenpudding wird in einem seiner Große angemeffenen fupfernen Reffel ober einem nicht fetten irdenen Topfe gefocht und wird erst über einen Rochlöffelstiel hinein gehängt, wenn das Waffer, das etwas gefalgen werden mufs, im vollen Sieden ift. Das Gefchirr wird bann zugedeckt, jedoch nicht zu fest, damit der Wasserbampf entweichen kann und ber Budding fich nicht schneller und ftarter als er foll ausdehnt. Bur Sälfte der Rochzeit wendet man die eingebundene Maffe einmal um, fo dass der Knoten nach unten zu liegen kommt. Go oft das Waffer merklich eingekocht ift, wird fiedendes nachgegoffen, baher man ftets folches bei ber Sand haben muis.

Wird der Budding in einer Form gefocht, fo wird die Form wie auch der Deckel vorerst ftark mit Butter ausgestrichen, zuweilen mit geriebener Semmel ober geftogenem Zwieback ausgeftreut, und nur zu drei Biertheilen mit der Maffe ausgefüllt, damit ihr noch Raum zur Ausdehnung bleibt. Das Geschirr, in welches man die Form fest, darf nicht zu viel Waffer enthalten, damit die Form nicht durch die Bewegung des wallenden Waffers umgeworfen wird. Außerdem beschwert man, um dies zu verhüten, den Deckel der Buddingform mit ein paar Bügelsteinen, läst das Waffer nur langsam tochen und bedt das äußere Geschirr fest zu, weil bei dieser Art, den Budding zu kochen, die Wafferdämpfe nicht entweichen durfen, sondern zum Garwerden des Buddings beitragen muffen. — Bevor eine Buddingform gebraucht wird, untersuche man fie immer forgfältig, ob fie feinen Led habe, zu welchem Zwede man fie mit Waffer gefüllt, eine Beit lang auf eine trodene Stelle fest und nachfieht, ob fein Waffer aussickere. Nachher wird die Form sehr gut ausgetrochnet. Wenn die Buddings die gehörige Zeit gekocht haben, so ftelle man fie einige Minuten in faltes Waffer; fie laffen fich leichter fturgen. Bu ben fugen Buddings mufs burchaus eine fuße Sauce gegeben werden.

Gebackener Pudding.

Derselbe wird auf die nämliche Weise gemacht, eine Casserolle gut mit Butter bestrichen, die Masse hineingefüllt und langsam schön braun gebacken. Beim Anrichten wird er auf eine Schüssel gestürzt und ebenfalls mit Chaudeau begossen.

Brennender Pudding.

70 Gramm candierte Drangenschalen und ebensoviel Citronat werden in kleine Würfel geschnitten und unter die obige Masse gemischt, dann dieselbe in eine Serviette gebunden und gekocht. Wenn er durch 3 dis $3^{1}/_{2}$ Stunden gekocht, wird er aus der Serviette auf eine flache Schüssel gestürzt und in singerdicke Scheiben geschnitten. Diese werden zierlich auf den Rand einer Schüssel gerichtet, die Vertiesung mit Jamaikarum angefüllt, angezündet und geschwind zur Tasel gegeben. Das Chaudeau wird in separater Schale beigegeben.

Reispudding.

175 Gramm Reis werden durchsucht und zweimal mit sies dendem Wasser angebrüht, durchgeseiht, $^2/_3$ Liter siedende Milch daran gegossen und auf Kohlen weich eingekocht; nun rührt man 175 Gramm Butter leicht, 105 Gramm geschälte, gestoßene

Abbildung 39.



Mandeln, die Schale von einer halben Citrone, 175 Gramm gestoßenen Zucker und zehn Eigelb mit dem erkalteten Reis an die Butter, zuletzt noch den Schnee von den zehn Eiweiß daran; der Pudding wird in eine gut mit Butter bestrichene und mit Brosamen bestreute Form gefüllt und $1^1/_4$ Stunden gesotten oder in eine mit zierlichem Teigrand ausgefütterte Backsorm gegeben und im Rohre schön durchgebacken. (Siehe Bilb.)

Rahmpudding.

Sechs Löffel voll dicker, saurer Rahm werden mit sechs Eidottern angerührt, und nachdem man das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen, Zucker, Zimmt, etwas Salz und Semmelbröseln dazu gemischt, dis es gehörig dick ist. Derselbe wird eine Stunde gekocht.

Semmelpudding.

Bier Semmeln werden, nachdem sie gut abgerieben, in kleine Würfeln geschnitten und in Milch erweicht. Dann wird 140 Gramm zerlassenes Mark recht flaumig verrührt, sechs ganze Sier und vier Dotter nach und nach darein geschlagen. Nun gibt man die gut ausgedrückten Semmeln, 210 Gramm fein würfelig geschnittenes Mark, 140 Gramm rein durchsuchte und gewaschene Weinsbeeren, ebensoviel Rosinen und ebensoviel abgeschälte und in kleine Streisen geschnittene Mandeln dazu, und vermischt dieses Alles recht gut. Hierauf wird eine Serviette oder Form, erstere in der Mitte gut mit Butter bestrichen, die Masse darein gegeben, zugebunden und in Wasser drei Stunden lang, sest bedeckt, gekocht. Wenn derselbe gut ist, wird die Serviette auf eine Schüssel gelegt, aufgebunden, der Pudding über eine tiese Schüssel gestürzt und mit Chaudeau begossen.

Tag- und Nachtpudding.

140 Gramm Butter wird mit vier Eiern recht weißslaumig verrührt, dann 140 Gramm abgezogene und sein gestoßene Mandeln nehft so vielem Zucker, dass er hinlänglich süß wird, und eine in Milch erweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel dazu gegeben, alles gut verrührt, die Mitte einer alten Serviette mit Butter bestrichen, die Masse hineingebunden und in Basser zwei Stunden lang gekocht. Sine Viertelstunde vor dem Anrichten gebe man 1/4 Kilo sein geriebene gute Chocolade in 2/3 Liter guten Obers, lasse sie verkochen und sprudle sie dann sein ab. Man gibt den Pudding aus der Serviette auf eine tiese Schüssel und die Chocolade darüber. Kann auch in ausgestrichener Form gekocht werden.

Branner Buckerpudding.

Man gebe in eine Casserolle vier Löffel Zucker und ebensoviel Wasser, lasse beides kochen, bis es braun ist, sprudle hierauf drei Kochlöffel Mehl mit ½ Liter Obers gut ab, lasse es aufkochen, gebe den Zucker hinein und rühre es so lange, bis es wie ein Koch aussieht. Ist dies geschehen, so treibe man Butter im Gewichte von zwei Eiern ab, gebe abwechselnd einen Löffel Koch und einen Dotter hinein, und setze dieses so lange fort, bis die Zahl der hineingeschlagenen Dotter sieben beträgt. Zuletz schlage man von vier Klar den Schnee und gebe ihn sammt beliebig viel Zucker dazu, schütte die Masse in Becken, gebe es 3/4 Stunden in Dunst und serviere es hierauf.

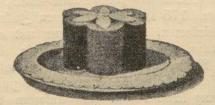
Gewürz-Chocoladepudding.

210 Gramm leicht gerührte Butter, zwölf Dotter, $^1/_8$ Kilo Zucker, 105 Gramm geriebene Chocolade, 175 Gramm geriebenen Pumpernickel oder recht schwarzes Brot, etwas Zimmt, Vanille, Gewürznelken und der Schnee von zwölf Eiweiß werden gemischt und $1^1/_2$ Stunden gekocht. Hiezu passt eine Punsch- oder Weinsschaumsauce.

Chocoladepudding.

Man rühre 140 Gramm Butter mit sechs Dottern und vier ganzen Giern recht flaumig ab, mische sodann 210 Gramm

Abbildung 40.



Chocoladepudding.

gestoßenen Zuder, 280 Gramm fein gestoßene Mandeln und zwei Täfelchen Chocolade darunter, verrühre alles so lange, bis sich der Teig vom Löffel löst und gebe zuletzt von zwei Klar den Schnee darein, gebe die Masse in eine ausgeschmierte Buddingform und backe sie. Man gibt eine Milchersme darüber.

Italienischer Pudding.

Sechs Eigelb, 70 Gramm Zucker, drei geriebene Semmeln, 140 Gramm geschälte, länglich geschnittene Mandeln, $^1/_8$ Kilo geschnittene Weinbeeren, ebensoviel seingeschnittenes Mark wird miteinander vermischt, dann der Schnee der Eier dazu gegeben und alles $1^1/_4$ Stunde gesotten. Wenn der Pudding gestürzt ist, macht man mit dem Messer kreuzweise Schnitte hinein, streut Zucker und Zimmt darauf und gießt heiße Butter darüber.

Raffeepudding.

Man kocht in $^{1}/_{2}$ Liter Wasser drei Becherln Kassee ein, läst diesen bis auf $^{1}/_{3}$ Liter einsieden, vermischt diesen Kassee mit $^{1}/_{6}$ Liter Obers, gießt ihn auf 210 Gramm würselig geschnittene Semmeln, läst sie zwei Stunden weichen; dann treibt man 120 Gramm Butter mit sieden Dottern, 175 Gramm Jucker und von sieden Klar den Schnee ab, gibt die Semmeln hinein, gibt es in eine Puddingform, setzt es $^{3}/_{4}$ Stunden in Dunst, stürzt den Pudding, gibt eine gebrannte Zuckercreme darüber und serviere ihn.

Englischer Plumpudding.

Man hackt $^3/_8$ Kilo gut abgehäutetes Nierenfett mit ebenfoviel Mehl recht fein, thut $^1/_4$ Liter kalte Milch, ein Gläschen Cognac ober Rum, 175 Gramm gestoßenen Zucker, vier Eier, 140 Gramm Beinbeeren, ebensoviel Rosinen und etwas gehackte Citronenschalen dazu, rührt die Masse gehörig, bestreicht eine Serviette in der Mitte mit Butter, bestreut sie mit Mehl, gibt die Masse darauf und bindet die Serviette fest zusammen, doch so, dass noch genug leerer Raum zum Ausgehen des Puddings bleibt. Man legt ihn nun in siedendes Wasser und kocht ihn $2^1/_2$ bis 3 Stunden langsam fort, nimmt ihn dann auf eine Schüssel, befreit ihn von der Serviette und gießt eine Chaudeau-Sauce darüber.