

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

12. Pudding.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

12. Vom Pudding.

Der Pudding ist immer eine nahrhafte, sehr empfehlenswerte Speise (wir erinnern an die Gemüsepuddings, Fischpuddings usw., die vorn im Kochbuch zu finden sind), die auch, als Süßspeise nach einer dicken Suppe gegeben, vollständig zum Sattwerden ausreicht.

Man merke sich, daß die Eier fast ganz durch Grieß- und Eiersatz, daß die so selten gewordene Milch durch angerührtes Milchpulver oder durch Magermilch und daß die Semmel oder das Milchbrötchen durch gebähtes Schwarzbrot oder durch Zwieback ersetzt werden können, ohne den Pudding zu verschlechtern. — Die Puddingform muß gut und dicht sein, daß kein Wasser eindringen kann. Sie muß sehr gut ausgepinselt und dann mit Bröseln ausgestreut werden, damit der Pudding nirgends anhängen kann. Man Sorge dafür, daß bei Aufsläufen und Puddings, die im Herd oder Gasbackofen aufgezogen werden, letzterer schon die nötige Hitze hat, wenn die Masse hineingestellt wird; ist der Ofen zu heiß, so muß er vorher aufgemacht und für weniger starkes Feuer gesorgt werden. Fast alle Aufsläufe kann man wie die Puddings im Wasserbad kochen; dazu läßt man in einem großen Topf, in den die Puddingform gut hineinpast, etwas Wasser kochen, füllt die gut gesettete Puddingform mit der Masse nur zu $\frac{2}{3}$ voll, damit sie Platz zum Aufgehen hat, auch den Deckel der Form bestreicht man mit Butter und bestreut ihn, wie die Form, mit Semmel- oder Zuckerbröseln, dann schließt man den Deckel fest. Das Wasser des Topfes, in dem der Pudding gekocht wird, darf nur zur Hälfte der Form reichen. Der Wassertopf muß auch fest geschlossen werden. Nach 20 Minuten kochen kann man das ganze Wasserbad, ohne den Deckel zu öffnen und ohne an dem Topf zu rütteln, um Feuer zu sparen, sehr vorsichtig in die Koch-

Befegnete Maßzeit.

kiste stellen; der Pudding muß aber unausgesetzt die nötige Zeit fortkochen, da er sonst leicht zusammensinkt. Dann hebt man vorsichtig den Deckel ab und stürze ihn auf erwärmte Platte.

1. Einfacher Brotpudding.

$\frac{1}{2}$ Pfd. altes Brot, halb Wasser halb Milch zum Einweichen, 1 Ei, 20 Gramm Butter, etwas Rosinen und Zucker.

Brot- und Semmelreste werden eingeweicht, ausgedrückt und glatt verrührt, Butter, Zucker und das Ei gelb werden mit dem Brotbrei und den Rosinen vermischt, zuletzt kommt der steif geschlagene Ei schnee unter die Masse. Man kocht den Pudding $1\frac{1}{4}$ Stunde im Wasserbad. Fruchtstoffsüße schmeckt sehr gut dazu. Verfeinert kann der Pudding werden durch Zugabe von 50 Gramm Schokolade.

2. Graupenpudding.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Graupen werden etwas geröstet und gemahlen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Haferslocken, $\frac{3}{4}$ Liter schwarzer Kaffee (Malzkaffee) wird darüber gegossen und 2—3 Stunden stehen gelassen, dann rührt man dazu 4 Eßlöffel Zucker, 4 Eßlöffel Marmelade und 2 Backpulver dazu; die Puddingform wird gut geschmiert und gefüllt. Man kocht im Wasserbad 1 Stunde auf dem Gas und dann noch 2—3 Stunden in der Kochkiste.

3. Sächsische Apfelspfanne.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Käse (weißer), 20 Gramm Butter, 175 Gramm Mehl, 2 Pfd. Aepfel, etwas Zucker und Zimt.

Aus dem weißen Käse, der Butter und dem Mehl macht man einen Teig und legt die Hälfte davon in eine flache ausgefettete Pfanne, darauf kommen die recht fein geschnitzelten Aepfel, die mit Zucker und Zimt vermischt sind und als Schluß die zweite Hälfte des Teiges. Man backt 1 Stunde im Ofen.

4. Maisgriechpudding.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Maisgriech, 1 Liter Magermilch, 40 Gramm Butter, etwas Weinbeeren, abgeriebene Zitronenschale, 3 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Backpulver und etwas Salz. Der Maisgriech wird mit $\frac{1}{4}$ Liter kochender Magermilch angebrüht und zugedeckt stehen gelassen. Die übrige Magermilch, die Butter und etwas Salz läßt man aufkochen, gießt sie über den Griech, kocht sie zu einem Brei (10 Minuten) und läßt etwas erkalten. Zucker und Backpulver werden mit dem Brei recht gut verrührt — statt Zitrone und Rosinen kann man auch 100 Gramm Schokoladenpulver dazugeben. In eine geschmierte, ausgebröselte Form wird eingefüllt, diese im Wasserbad $\frac{1}{2}$ Stunde angekocht und in der Kochkiste 5—6 Stunden weitersieden lassen.

5. Quarkpudding (Weißer Käse).

$\frac{1}{2}$ Pfd. weißer Käse wird mit 1 Pfd. gekochten Kartoffeln, 6 Eßlöffel Zucker ($\frac{3}{8}$ Pfd. Sirup und 2 Eßlöffel Zucker), knapp $\frac{3}{4}$ Liter Magermilch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, ein Ei, $\frac{1}{4}$ Pfd. Griech, vielleicht ein paar Rosinen oder geriebene Nüsse gemischt und in gestrichener Form im Wasserbade ca. 1 Stunde gekocht.

6. Gersten- oder Hafergrüenpudding.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Gersten- oder Hafergrüen werden in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser dick ausgequollen, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 Pfd. geriebene Kartoffel, 1 Ei, wenig Griech, Semmel oder Mehl darangegeben, sodaß eine steife Masse entsteht. Sie wird in eine Form gefüllt und im Wasserbad 1 Stunde gekocht.

7. Mehlpudding.

Man läßt 20 Gramm Hefe mit etwas Mehl und Milch gehen, rührt 20 Gramm Butter schaumig, gibt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, etwas Vanillezucker, Weinbeeren, Sulfaninen, wenn möglich ein paar geriebene Mandeln, 1 Ei, das auch weggelassen werden kann, und die Hefe dazu.

schlägt den Teig gut ab und füllt ihn in die gut gestreute Puddingform. Er muß, darin zugedeckt, noch $\frac{1}{2}$ Stunde gehen und wird dann im Wasserbad $1\frac{1}{2}$ Std. gekocht.

8. Apfelsagopudding.

1 Tasse Sago wird mit 6 Tassen Wasser aufgeweicht, 10 kleine Äpfel werden geschält und gekocht, mit dem Sago vermischt und dann $\frac{3}{4}$ Stunden in der Puddingform gebacken, mit Milch und Zucker serviert.

9. Sagopudding.

2 Liter Magermilch werden mit etwas Vanille oder Zitronenschale ins Kochen gebracht. $\frac{3}{4}$ Pfd. Sago werden unter Rühren hineingestreut. Wenn es wieder kocht, stellt man den Topf an die Seite des Herdes oder in die Kochkiste und läßt den Sago langsam aufquellen, bis er ein glasiges Aussehen hat und die Masse breiig geworden ist. Eine Puddingform wird mit Fett bestrichen, mit Zucker und 1 Prise Salz gleichmäßig bestreut, dann die ausgekühlte Masse hineingefüllt, die Form gut verschlossen in kochendes Wasser gestellt und 1 Stunde gekocht.

10. Broteremepudding.

1 Tasse ganz fein geriebene Brotkrumen werden mit 4 Tassen Milch vermengt. Wenn das Brot weich ist, füge man die gut geschlagenen Dotter von 3 Eiern und dann das geschlagene Eiweiß von 2 Eiern hinzu, schlage die Masse tüchtig, würze mit etwas geriebener Zitronenschale, tue sie in eine Form und backe sie, bis die Masse fest und hellbraun ist. Dann lege man eine Schicht Apfelmarmelade oder Apfelmus darauf und darüber das mit einem Eßlöffel Zucker zu Schnee geschlagene dritte Eiweiß und lasse noch einen Augenblick im Backofen backen.

11. Siruppudding.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Weizenmehl oder Gerstenflocken oder Maismehl mit geriebenen Kartoffeln, $\frac{3}{4}$ Pfd. Sirup, 2 Eß-

löffel Zucker, 75 Gramm Margarine oder anderes Fett, 1 Teelöffel Backpulver oder doppeltkohlensaures Natron, 3 Eßlöffel Grieß, $\frac{1}{4}$ Liter Buttermilch oder Milch, etwas gestoßenen Zimt und Nelken. Die Masse wird mit dem erwärmten Sirup zusammen verarbeitet und in eine gut vorbereitete Puddingsform gefüllt und 2 Stunden im Wasserbad gekocht. Dann wird der Pudding gestürzt und heiß mit einer heißen Frucht- oder Apfelweinsosse angerichtet.

12. Kartoffelpudding.

1 Pfd. Kartoffeln, 100 Gramm Grieß oder Weismehl, 50 Gramm Zucker, 3 bittere Mandeln, Saft und Schale einer Zitrone, 2 Teelöffel Backpulver. Die tags zuvor in der Schale gekochten Kartoffeln werden abgezogen und gerieben, dann werden sie mit den angegebenen Zutaten (Backpulver zuletzt) gut verrührt und der Pudding in einer gut vorbereiteten Puddingsform 1 Stunde gekocht.

13. Pudding von Kartoffeln.

80 Gramm Zucker, 10 bis 12 geriebene bittere Mandeln, 2 Eigelb werden schaumig gerührt, dazu 3 große, am Tage vorher gekochte Kartoffeln (ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfd.), fein gerieben, ferner $\frac{1}{2}$ Tassenkopf Milch, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Maismehl oder auch anderes Mehl, den Eierschnee und 1 Teelöffel Backpulver. Die Masse wird in eine gebutterte, verschließbare Puddingsform gegeben und $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde im Wasserbad gekocht. Dazu eine Sosse aus einem Tassenkopf Apfelwein, Zucker, Zitronensaft, 1 Ei und einem knappen halben Teelöffel Kartoffelmehl. Dies wird, wenn der Pudding fertig gebacken ist, über dem Feuer geschlagen, bis es steigt. Dieser Pudding kann, mit einer kräftigen Suppe vorher gegeben, als vollständiges Mittagessen betrachtet werden.

14. Stärkpudding mit Mischobst.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Prise Salz, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, 100 Gramm Mischobst, $\frac{3}{8}$ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Zucker.

Daß am Tag vorher eingeweichte Obst kocht man mit dem Einweichwasser und mit Zucker langsam weich und gibt es in eine Schüssel. Zu der Milch fügt man die Gewürze, wenn sie kocht, und das mit Wasser und Milch angerührte Kartoffelmehl und läßt dieses unter stetem Rühren einmal aufkochen. Die Masse schüttet man auf das Obst und läßt den Pudding kalt werden.

15. Schokoladepudding I.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch bringt man zum Kochen; 80 Gramm Schokolade wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser glatt angerührt und der Milch beigegeben und sobald diese wieder kocht, 150 Gramm Grieß nebst dem nötigen Zucker beigegeben. Den Grießbrei, welchen man 10 Minuten kochen läßt, stellt man zum Abkühlen ans Fenster, gibt ungefähr nach $\frac{1}{4}$ Stunde den Schnee von 2 oder 3 Eiweiß zu und füllt die Masse in eine mit Wasser ausgespülte, mit Zucker bestreute Form. Zum Pudding kann man eine Vanillesoße reichen.

16. Schokoladepudding II.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 4 Kaffeelöffel Kakao auflösen, etwas Zucker und Vanille, alles verrühren und kochen lassen. 12—15 Gramm Gelatine auflösen und darunter. Dann 1 Eigelb mit der heißen Schokolade abrühren, etwas abkühlen lassen und den Eischnee darunter. In die Form füllen und kalt stellen.

17. Schokoladepudding III.

2 Löffel Mehl, ungefähr 2 Tafeln Schokolade werden zu einem Brei gekocht. Dann wird ein Stückchen Butter mit Zucker schaumig gerührt, 3 Eigelb, eins nach dem andern, daran gerührt und dann der Brei darunter gemengt und zuletzt der Schnee von den 3 Eiern. Die Form wird mit Fett ausgepinselt und mit Semmelbrösel bestreut, dann kommt die Masse hinein und wird 1 Stunde stehen lassen. Soße nach Belieben.

18. Schokoladepudding IV.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Kakao, $1\frac{1}{2}$ Päckchen Schokolade-Puddingpulver werden mit etwas kalter Milch verrührt, dann das übrige von dem Liter Milch kochen lassen und die verrührte Schokolade dazu rühren. 2 Eigelb werden in ziemlich viel gestoßenem Zucker (eine große Tasse voll) gerührt und auch in die Masse gerührt. Die 2 Eiweiß werden zu leichtem Schnee verrührt und dann schnell darunter geschlagen. Dann kommt die ganze Masse in eine mit frischem Wasser ausgespülte Form. 4 Stunden vor Tisch machen, damit es noch steht.

19. Schokoladepudding V.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Schokoladepulver wird mit 3 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 1 Liter Milch und 12 Blatt Gelatine angerührt und fest auf dem Feuer (Gas) geschlagen bis es kocht, dann abkühlen lassen und dabei immer dazwischen ein bißchen rühren, damit es keine Knollen gibt. Die 3 Eiweiß zu Schnee schlagen und auch dazwischen rühren. Die Form mit Butter austreichen und erst am nächsten Tag stürzen.

20. Schokoladepudding VI.

1 Liter Milch; $\frac{1}{2}$ Pfd. Schokolade, etwas Zucker läßt man zusammen aufkochen, rührt 20 Gramm Gelatine hinein und rührt die Masse bis zum Erkalten, damit die Gelatine nicht unten ansetzt. Dann schüttet man die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form.

21. Karamel-Koch.

Von 3 Eßlöffel Zucker brennt man ein hellgelbes Karamel und gibt 2 Eßlöffel Wasser dazu. Man hat 6—8 Brötchen in Milch oder Wasser eingeweicht und durch ein Sieb gedrückt. 1 Löffel Butter wird fein abgerührt, 2 Eigelb und 3 Löffel Zucker werden in die durchgedrückten Brötchen hineingemengt, zuletzt das Karamel und den Schnee der 2 Eiweiß. Man backt es in einer Puddingform und übergießt es mit folgender Soße: 4 Eßlöffel Zucker werden zu Karamel gebrannt, man gießt

etwas Wasser zu und $\frac{1}{4}$ Liter Milch, in die man 1 bis 2 Löffel Mehl gerührt hat und läßt aufkochen.

22. Eierpudding.

4 Eier werden gut geschlagen, 2 Tassen Milch hinzugefügt, eine kleine Tasse gesiebtes Mehl wird unter beständigem Rühren allmählich dazugegeben und das ganze noch etwas länger geschlagen. Dann gießt man die Masse durch ein feines Sieb in eine Puddingform, die einen festschließenden Deckel hat, schließt denselben und läßt den Pudding in kochendem Wasser ohne Unterbrechung und ohne den Topf zu bewegen, 1 Stunde kochen. Dann lasse man ihn auf eine Schüssel hinauszugleiten und serviere ihn sofort.

23. Dunkel Thoms-Pudding.

In einer Schale rührt man 250 Gramm Mehl mit 250 Gramm Sirup an. Gibt 125 Gramm mit etwas Mehl feingehacktes Rindsnierenfett, 60 Gramm gestoßenen Zucker, 1 Teelöffel Ingwer, 1 Teelöffel Zimt, wenig Nelken und Muskatblüte, 1 Teelöffel Detters Badin und etwas Salz dazu und schlägt darauf eine mittelgroße Tasse Buttermilch mit 2 Eiern, mischt sie in den Teig und gibt diesen in eine butterbestrichene Form, um den Pudding 2 Stunden im Wasserbad zu kochen oder in der Ofenröhre zu backen.

„Aus: Davidis Holle.“

24. Bauernpudding.

1 Pfd. mittelgrobe Hafergrütze, 100 Gramm Rosinen, 2 Eßlöffel geriebene Schokolade, 1 Teelöffel Kakao, 100 Gramm Fett, Salz und Zucker. Die Hafergrütze wird am Abend vor dem Gebrauch gut gewaschen und dann mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser zum Weichen stehen lassen. Das von der Grütze am nächsten Morgen nicht abgenommene Wasser ist abzugießen. Nun gebe man zur Grütze die übrigen Zutaten. Alles gut miteinander verrührt und dann in eine mit Fett ausgestrichene und mit

Semmelbrösel ausgestreute Puddingform getan. Der Pudding wird 2 Stunden im Wasserbad gekocht, dann stellt man ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde in die Kochkiste. Reste vom Pudding kann man kalt in Scheiben schneiden und mit Fett aufbraten. Man bestreut ihn mit Zucker.

25. Saurer Milchpudding.

$\frac{1}{2}$ Liter saure Milch, 100 Gramm Zucker, Saft einer halben Zitrone, 6 Blatt rote Gelatine. In die mit Zucker und Zitronensaft vermischte Milch gibt man die aufgelöste Gelatine. Die Speise muß einige Stunden stehen, bis sie steif wird. Sie wird mit Vanillesoße zu Tisch gegeben.

26. Apfelpudding.

1 $\frac{1}{2}$ Pfd. Musäpfel werden geschält, nachdem das Kernhaus entfernt ist, in dünne Scheiben geschnitten, mit 2 Löffel Wasser und Zucker, nach Geschmack 1 Gewürznelke, etwas geriebene Zitronenschale unter Umrühren zu Mus gekocht, vom Feuer genommen. Dann wird 1 Ei oder ein Eipulver zugegeben und 130 Gramm geriebenes Schwarzbrot mit etwas Milch angefeuchtet, sodasß ein ziemlich fester Teig bleibt. Man streicht eine Puddingform mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brot und läßt $\frac{3}{4}$ Stunden im Wasserbad kochen. Apfelwein- oder Schaumsoße ist sehr gut dazu.

27. Die Dominikaner von Santa Maria Novella in Florenz

werden auch nicht wissen, wie sie dazu kamen, einem süßen Reispudding den Namen zu geben. Aber dunkelbraun und weiß ist auch sein Gewand. Reis wird in Milch weichgekocht, zum Beispiel $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis braucht $\frac{3}{8}$ Liter Milch. Ist es gar und etwas verkühlt, rührt man 2 Eigelb, 1 wallnußgroßes Stückchen Butter, Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale und den Eierschnee der 2 Eier darunter und kocht ihn in der Form, die mit geschmolzenem Zucker ausgegossen werden kann, noch 1 Stunde. Schokolade wird auf dem Feuer mit Wasser

zerrührt, viel davon auf wenig Wasser! So ist es schon die fertige Tünke.

„Aus einem Büchlein von Jda Boy-Ed.“

28. Hafersfloeden-Allerlei.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Hafersfloeden werden mit etwas kochender Milch übergossen. Dann schneide 2 Zwiebeln in Scheiben, ebenso 2 Tomaten, reibe 2—3 gekochte, kalte Kartoffeln. Weiche 1 Brötchen in Milch oder Wasser ein, nimm Salz, nach Belieben Muskat, fein geschnittene Petersilie, 1 Prise Majoran und Thymian oder beides dazu, dann 2—3 Eßlöffel geriebenen Käse, gleichviel welcher Sorte, 2 Eier und etwas Eiersatz, nach Möglichkeit auch etwas Fleischbrühe oder Maggwürfel oder etwas Milch. Das alles wird gut durcheinander gemengt und kommt in eine gut ausgestrichene Form, die erst mit Weckmehl oder Zwiebackmehl ausgestreut wird. Obenauf träufle den Saft einer halben Zitrone, streue etwas geriebenen Käse darauf und lege ein paar Butterflöckchen obenauf. Es wird $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden im Backofen gebacken.

29. Hafersfloedenpudding.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Hafersfloeden werden durch die Fleischhackmaschine getrieben, $\frac{1}{2}$ Pfd. Hafersfloeden läßt man ganz und kocht beides in einer Tasse Magermilch auf. Dann rührt man 1 Löffel Fett oder Butter, 2 Eigelb, 6 Eßlöffel Zucker, etwas Zimt und gestoßene Nelken, 1 Päckchen Backpulver und 1 Messerspitze Natron darunter, schlägt das Eiweiß zu Schnee und füllt alles in die gestrichene Auflaufform. Man läßt es $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Ofen backen.

30. Lagenpudding.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Puddingpulver, 125 Gramm Obstmus. In die kochende Milch gibt man die Gewürze und das angerührte Puddingpulver und läßt die Masse unter beständigem Rühren einmal aufkochen. Dann füllt man sie lagenweise mit dem Obstmus in eine Form oder

Schüssel und stürzt den Pudding nach dem Erkalten. Zubereitungszeit $\frac{1}{2}$ Stunde.

31. Kastanienpudding.

1 Pfd. getrocknete Kastanien werden gut gewaschen, 4—6 Stunden eingeweicht, mit etwas Natron 20 Minuten angekocht und über Nacht in die Kochkiste gestellt; dann werden sie durch die Fleischhackmaschine getrieben. 1 bis 2 Eier rührt man mit etwas Fett, 1 Tasse Milch (Trocken- oder Büchsenmilch), gibt die Kastanien, etwas Vanille, 1 Backpulver und nach Belieben etwas Zucker dazu. Man kann den Pudding noch verfeinern, indem man 60 Gramm Kakao dazugibt. Der Pudding kommt in eine gefettete Puddingform ins Wasserbad, um 1 Stunde zu kochen. Dazu schmeckt eine Vanillesoße oder Fruchtsaft, auch eine Schokoladesoße ganz ausgezeichnet.

32. Kabinettpudding.

Zu diesem Pudding lassen sich auch alle Arten von Kuchenresten verwenden, besonders gut eignet sich süßer Zwieback. Man legt die gut gestrichene Form mit 100 Gramm Zwieback aus, streut auf den Boden Rosinen, Weinbeeren, etwas Mandeln, Orangeat und Zitronat, Zucker, Vanillezucker, gibt darüber Kuchenscheibchen oder gebrochene Zwieback, bestreut sie wieder mit den feingeschnittenen Zutaten, legt darauf Zwieback und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. Man verquirkt 1 Ei mit $\frac{3}{8}$ Liter gezuckerter Milch, gießt sie darüber und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbad.

33. Kalter Maniokagrießpudding.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch wird mit 1 Prise Salz, 100 Gramm Maniokagrieß, 2 Eßlöffel Zucker gut gekocht. Mische etwas Vanille oder Zitronengeschmack, oder 30 Gramm Schokolade darunter, fülle die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stürze sie am andern Tag.