

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere
Küche**

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

G. Warme Puddings

urn:nbn:de:bsz:31-106702

G. Warne Puddings.

1. Vom Kochen der Puddings.

Vorab wird aufmerksam darauf gemacht, eine Puddingform, welche schon gelitten hat, nicht eher zu gebrauchen, bevor man sie mit Wasser gefüllt — wobei sie selbstredend von außen nicht naß gemacht sein darf —, eine Weile auf eine trockene Stelle hingesezt und sich so von der Dichtigkeit derselben überzeugt hat. Befindet sich die geringste Öffnung darin, so mißrät der Pudding ganz und gar. Vor jedem Gebrauch werde die Form mit einem trockenen Tuche gut ausgerieben, überall, ohne eine Stelle zu übergehen, reichlich mit Butter bestrichen und dann mit feingestoßenem Zwiebad oder getrockneten Weißbrotrinden bestreut. Geschieht das Bestreichen mangelhaft, so läßt die Form nicht los und der Pudding kommt zerbröckelt heraus. Nach dem Gebrauch ist es eine Hauptsache, daß die Form nicht nachlässig hingestellt, sondern ganz gehörig gereinigt und an einem trockenen Orte aufbewahrt wird.

Werden Mandeln gebraucht, so können sie mit etwas Wasser gestoßen oder gerieben werden. Letzteres ist vorzuziehen und wird hierbei auf A Nr. 48 aufmerksam gemacht.

Die Puddingmasse muß gut gerührt, daß Weiße ganz frischer Eier von zweiter Hand recht steif geschlagen werden, damit man nicht genötigt sei, die gerührte Masse ruhen zu lassen. Sobald der Schaum leicht durchgezogen ist, muß diese ohne Aufschub so gleich in die Form und — mit Ausnahme von Hefen-Pudding — in kochendes Wasser gestellt werden.

Beim Hefen-Pudding wird die Form reichlich halb gefüllt und in lauwarmem Wasser aufs Feuer gebracht; bei anderen Massen läßt man gewöhnlich den vierten Teil fehlen. Dann wird die Form fest verschlossen, da, wo sie geöffnet wird, rund herum mit Mehl, welches mit etwas Wasser ganz dick gerührt, bestrichen und nur so tief in kochendes Wasser gestellt, daß das Wasser während des Kochens nicht an den Rand reicht, da sonst leicht etwas in die Form dringen könnte, was das Aufgehen des Puddings verhindert. Um das Aufspringen der Form zu verhüten, welches zuweilen der Fall ist, lege man zwei Holzten darauf. Der Pudding muß fortwährend gleichmäßig kochen, weshalb zum nachgießen für kochendes Wasser gesorgt werde, doch muß dies seitwärts geschehen; auch darf nicht an den Topf gestoßen werden, damit der Pudding nicht zusammensinke.

Wünscht man den Pudding in einem Tuche zu kochen, so muß dasselbe vorher gut ausgewässert, der inwendige Raum, soweit

er den Pudding umgibt, mit Butter oder Schmalz bestrichen und mit Mehl bestäubt werden; der Raum zwischen Band und Masse darf weder zu weit noch zu enge sein, und das Wasser muß ununterbrochen stark kochen, weil der Pudding sonst dicht wird und also mißrät. Eine Form ist immer vorzuziehen.

Beim Anrichten wird die Schüssel erwärmt. In kalter Jahreszeit, und wenn die Küche weit vom Speisezimmer entfernt ist, hebe man die Form erst kurz vor dem Eintritt ins Zimmer vom Pudding ab.

Am vorzüglichsten geraten alle Puddings in einem Dampfkessel.

2. Englischer Plum-Pudding. Nr. 1.

4 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, reichlich $\frac{3}{8}$ Liter frische Sahne, $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund feingehacktes Nierenfett, $\frac{1}{2}$ Pfund gut gewaschene Korinthen, $\frac{3}{4}$ Pfund ausgefernte gröblich gehackte Rosinen, 60 Gr. Zucker, 30 Gr. Zitronat, 30 Gr. Orangeat, geschnittene Saffade, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß, ein halbes Weinglas Rum und etwas Salz; das Nierenfett wird mit einem Teil des Mehls gewiegt oder gehackt.

Dieses alles wird geörlig untereinander gerührt, in eine Form gefüllt und 4 Stunden gekocht. Beim Anrichten wird der Pudding mit Arrak übergossen, angezündet und flammend zur Tafel gebracht. Eine weiße Schaumsauce Q. Nr. 78 ist am passendsten dazu. Zugleich aber werden auf einem Präsentierteller Arrak, Zucker, kleine Fidibusse und Licht herumgereicht, damit die Gäste nach Belieben statt Sauce zu ihrer Portion Arrak und Zucker nehmen und dies anzünden können.

Für 12—14 Personen.

Dieser Pudding kann am vorhergehenden Tage angerührt werden, ohne daß es dem Geraten desselben hinderlich wäre.

3. Englischer Plum-Pudding. Nr. 2.

$\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfund Korinthen, $\frac{1}{2}$ Pfund gehacktes Nierenfett, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßener Zwieback, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Zitronat, 60 Gr. gestoßene süße Mandeln, 60 Gr. Orangeat, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß, 1 Weinglas Rum und 4 ganze Eier (wovon das Weiße nicht zu Schaum geschlagen wird). Das Nierenfett wird mit dem Zwieback gewiegt oder gehackt.

Die Bestandteile werden gehörig miteinander verbunden und in einer Serviette sechs Stunden gekocht.

Serviert wird er wie oben. Für 12—14 Personen.

4. Desgleichen. Nr. 3.

Feingeschabtes Nierenfett, Mehl, ausgekernte Rosinen und Korinthen, von jedem Teil 1 Pfund; 8 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 75 Gr. feingeschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß, 1 Teelöffel Salz, 15 Gr. Zitronat, 15 Gr. Orangenschale, 1 Weinglas Rum und soviel Milch, daß ein Löffel im Teig aufrecht stehen bleibt. Der Teig wird tüchtig verarbeitet, zum festen Ballen geformt und in einem Tuche 6—8 Stunden gekocht.

Auch kalt soll dieser Pudding zu empfehlen sein.

Für 24—28 Personen.

5. Plum-Pudding mit Weißbrot.

6 ganze Eier und 6 Eidotter werden gerührt, abwechselnd — damit das Mehl nicht klumpig werde — hinzugerührt $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, reichlich $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 1 Pfund geriebenes feines altes Weißbrot, $\frac{3}{4}$ Pfd. feingehacktes Nierenfett, $\frac{1}{2}$ Pfd. ausgesteinte Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfund Korinthen und etwas Salz.

Dies wird in eine große Form gefüllt, oder man legt eine Serviette in eine tiefe Schüssel, bestreicht sie in der Mitte mit Butter, stäubt Mehl darüber hin, tut das Angerührte hinein und bindet, indem man ein wenig Raum zum Aufgehen läßt, einen Bindfaden darum und kocht diesen Pudding in kochendem Wasser ununterbrochen 3—4 Stunden.

Für 24 Personen.

Sollte es sich machen, daß man ihn länger müßte kochen lassen, so schadet es sowohl diesem als dem vorhergehenden Pudding nicht.

6. Neuer aufgerollter englischer Pudding.

1 Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund feingeschabtes Nierenfett, 1 Ei, 1 kleine Tasse kaltes Wasser, 1 Löffel Zucker.

Dies alles wird zu einem Teig zusammengerührt, tüchtig verarbeitet, länglich 2 Messerrücken dick ausgerollt, mit frischen Johannisbeeren oder sauren ausgesteinten Kirschen oder Pflaumen belegt, die dann mit dem nötigen Zucker bestreut werden. Oder man bestreicht den Teig mit jedem beliebigen Eingemachten oder mit gutem Kompott, rollt ihn der Länge nach auf, drückt den Teig an beiden Seiten zu, rollt ihn in eine Serviette, die man an beiden Seiten zuschlägt, und kocht ihn in kochendem Wasser ununterbrochen 2 volle Stunden.

Dieser Pudding wird ohne Sauce mit geriebenem Zucker gegeben. Kalt kann er als Kuchen serviert werden und ist als solcher sehr zu empfehlen; doch muß dann zum Teig statt Nierenfett Butter genommen werden.

Für 16 Personen.

7. Englischer Apfel-Pudding. Für einen täglichen Tisch.

1 Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund feingeschabtes Nierenfett, 2 gehäufte Teelöffel voll pulverisirten Ingwer reibt man gut untereinander und macht dann mit kaltem Wasser einen Teig daraus, der wie Weißbrotteig nicht an den Händen klebt und tüchtig verarbeitet werden muß. Man braucht dazu ungefähr $\frac{3}{8}$ Liter Wasser. Dann rollt man den Teig rund aus, legt eine Serviette in eine tiefe Schüssel, stäubt etwas Mehl darüber, legt das ausgerollte Blatt hinein, füllt es mit in Viertel geschnittenen sauren Äpfeln und einigen ganzen Nelken, drückt den Teig oben fest zusammen, bindet das Tuch zu und kocht den Pudding in kochendem Wasser und 2 Eßlöffel Salz, je nachdem die Äpfel mehr oder weniger mürbe sind, $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden stark und ununterbrochen, ohne welches der Pudding einen dichten Streifen erhält. Man serviert ihn mit Zucker.

Als einzelnes Gericht nach einer etwas sättigenden Suppe für 6 Personen.

8. Englischer Korinthen-Pudding.

Es wird 1 Pfund feines Mehl mit $\frac{1}{2}$ Pfund ganz fein gehacktem Nierenfett und etwas Salz vermengt, dann werden 3 schäumig geschlagene Eier, $\frac{3}{8}$ Liter fette Milch, 60 Gramm Zucker, 180 Gramm Korinthen, ausgesteinte Rosinen, Gewürz nach Belieben dazu gerührt, zuletzt 1 Glas Rum durchgemischt und diese Masse in einer Form 4—6 Stunden gekocht.

Es kann eine Wein- oder Rumsauce Q. Nr. 77 u. 79 dazu gegeben werden. Für den täglichen Tisch ist folgende zu empfehlen: Man läßt etwas feines Mehl mit Butter anziehen, rührt kochendes Wasser dazu, läßt dies mit Zucker, Zimt und etwas Salz kochen, nimmt die Sauce vom Feuer und rührt weißen Wein, nach Belieben auch 1 Eßlöffel Rum durch.

Für 15 Personen.

9. Reis-Pudding mit Makronen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis, $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, etwas ganzer Zimt und Zitronenschale, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 10 Eier und $\frac{1}{4}$ (besser $\frac{1}{2}$) Pfund Makronen.

Der Reis wird abgebrüht, in Milch mit etwas ganzem Zimt und Zitronenschale langsam gar und steif, nicht mit breiig gekocht. Nachdem derselbe ein wenig abgekühlt ist, rührt man die Butter zu Schaum, gibt Zucker, abgeriebene Zitronenschale, Eidotter und den etwas abgekühlten Reis hinzu und mischt zuletzt den ganz festen Schnee der Eier leicht durch. Dann gibt man die

Masse mit den Makronen lagenweise in eine gut ausgestrichene Form und kocht sie 2½ Stunden. — Es wird eine Schaumsauce dazu gegeben.

Für 12—14 Personen.

10. Reis-Pudding mit Rosinen.

½ Pfund Reis, etwas Zimt und Zitronenschale, 6 Eier, 90 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker, ¼ Pfund gut gewaschene und angetrocknete Rosinen.

Man bereite diesen Pudding nach vorhergehender Vorschrift. Die Rosinen werden durch die Masse gerührt, ehe der Eierschaum durchgemischt wird. Statt der Rosinen kann man auch 50 Gramm feingestoßene Mandeln, worunter 9 Stück bittere sind, anfangs zu der Butter rühren. Der Pudding wird 2½ Stunden gekocht und eine Rumsauce dazu gegeben.

Für 10—12 Personen.

11. Reismehl-Pudding. Nr. 1.

180 Gramm Reismehl, ¾ Liter Milch, 120 Gramm Butter, 8 Eier, 120 Gramm Zucker, 60 Gramm bittere Makronen, 15 Gr. Zitronat, Schale einer Zitrone, etwas Salz.

Man richte sich bei der Zubereitung nach Griesmehl-Pudding, fülle die Masse lagenweis mit den Makronen in die Form, lasse den Pudding 2½ Stunden ununterbrochen kochen und gebe eine Schaum- oder Rotweinsauce dazu.

Für 8—10 Personen.

12. Reismehl-Pudding. Nr. 2.

180 Gramm Reismehl, ¾ Liter Milch, 120 Gramm gewaschene Korinthen, 90 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker, 6 Eier, 1 Teelöffel Zimt. Im übrigen nach vorhergehender Anweisung.

Für 8—10 Personen.

13. Griesmehl-Pudding. (Sehr gut).

¾ Pfund geförntes Griesmehl, 1 Liter Milch, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund durchgestebter Zucker, 12 Eier, die Schale einer abgeriebenen Zitrone oder 10 Stück kleine feingestoßene bittere Mandeln.

Man kochte die Hälfte der Milch, rühre mit der andern das Griesmehl an und gebe es nebst der Hälfte der Butter hinein und rühre so lange, bis die Masse sich gänzlich vom Topfe löst. Dann reibe man die übrige Butter zur Sahne, gebe unter fortwährendem Rühren hinzu: Eidotter, Mandeln, Zucker, das etwas abgekühlte Griesmehl und mische den festen Schnee der Eier leicht durch.

Man lasse den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen und serviere ihn mit einer Schaum-, Rum- oder Rotweinsauce.

Für 18—20 Personen.

Griesmehl-Pudding kann nur heiß gegeben werden; mit dem Erkalten wird die Masse dicht.

14. Kabinetts-Pudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund ganz feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{8}$ Lt. Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 10 frische Eier, 30 Gramm Zitronat und 30 Gramm Orangeat in Streifen geschnitten, knapp 60 Gramm gröblich gestoßene bittere Makronen, 90 Gramm Korinthen, 90 Gramm Sultan-Rosinen oder ausgesteinte, in Stückchen geschnittene gewöhnliche Rosinen.

Das Mehl wird mit der Milch angerührt und mit der Hälfte der Butter so lange über Feuer gerührt, bis die Masse sich vom Topfe löst. Dann reibt man die übrige Butter zur Sahne, rührt obige Teile nach einander hinzu, vermengt dies mit dem Angerührten und mischt zuletzt den steifen Schnee der Eier leicht durch. Der Pudding wird $2\frac{1}{2}$ Stunden gekocht und eine Schaumsauce dazu gegeben.

Am häufigsten wird der Pudding auf folgende Weise bereitet: Mit Butter wird eine Ringform bestrichen und in dieselbe eine Lage in größere Würfel geschnittene Weißbrötchen ohne Kruste oder besser noch Biskuit getan, darüber ein Gemengsel von abgerührten Korinthen, Sultaninen, einige Kirichen, in vier Teile geschnittene Aprikosen oder sonstige zur Hand habende Früchte gestreut, dann wieder Biskuit und wieder Früchte und zuletzt den Biskuit. Hierauf zerschlägt man 8 Eier mit 200 Gramm Zucker und 1 Liter Milch, etwas Vanillezucker oder Zitronenschale und begießt das ganze nach und nach löffelweise, bis der Inhalt nichts mehr von der Flüssigkeit aufnimmt. Alsdann wird er ins Wasserbad gestellt und im Ofen ziehen lassen, bis er gar ist, was man ja leicht sehen kann; kochen darf er nicht.

15. Figaro-Pudding.

$\frac{3}{4}$ Pfund gemahlener Reis (siehe A. Nr. 71), 1 Liter Milch, 120 Gramm Butter, 14 Eier, 180 Gramm durchgeseibter Zucker.

Den Reis kocht man mit der Milch und der Hälfte der Butter gar und recht steif, rührt die übrige Butter zu Schaum und dann nach und nach Eidotter, Zucker und die ausgedampfte Reismasse hinzu. Diese wird nun in 4 gleiche Teile geteilt, ein Teil mit Schokolade (siehe Backwert R Nr. 13) gefärbt und mit Vanille gewürzt. Man kann zu diesem Zweck Vanillzucker nehmen. Der zweite Teil wird mit Spinatfaß gefärbt und mit etwas Orangen-

blütenwasser gewürzt. Der dritte Teil wird mit etwas Cochenille oder sonst roten Küchenfarbe rot gefärbt, zu letzterer gibt man ein wenig abgeriebene Zitronenschale oder feinen Zimt. Der vierte Teil bleibt weiß und wird mit 30 Gramm feingestößenen Mandeln, worunter 4 Stück bittere sind, gewürzt. Zugleich wird von 12 Eiern das Weiße zu einem recht steifen Schnee geschlagen, schnell durch die verschieden gefärbten Massen gezogen. Unterdeß werden in einer ausgestrichenen Puddingsform 4 Felder gemacht, indem man Oblaten als Scheidelinien hineinsetzt, und die Massen hineingetan. Oder es werden diese ohne Oblaten lagenweise in die Form gebracht.

Der Pudding muß $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen und wird mit einer Weinsauce zur Tafel gegeben.

Für 15—18 Personen.

16. Korinthen-Pudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 8 ganze Eier, 3 gehäufte Eßlöffel durchgeseibter Zucker, das abgeriebene einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Pfund gute, gewaschene und wieder getrocknete Korinthen, 180 Gr. altes geriebenes Weißbrot und reichlich ein halbes Weinglas voll Rum oder Arrak.

Nach einem neuen, zu empfehlenden Verfahren beim Abbrühren der Puddingmasse über Feuer wird, während man die Milch zum Kochen bringt, das Mehl mit der Butter zum Teig geknetet und dieser nach und nach stückenweis hineingetan, wodurch sich das Mehl völlig auflöst und sich zu einer ganz feinen Masse bildet, welche man so lange rührt, bis sie sich gänzlich vom Topfe löst. Ist dieselbe etwas abgekühlt, so werden nach und nach Eidotter, Zucker, Gewürz, Korinthen und Weißbrot hinzugerührt, danach wird der feste Schnee mit dem Rum leicht durchgemischt, die Masse sofort (siehe Nr. 1) in die vorher zugerichtete Form gefüllt und gut verschlossen $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden gekocht. Eine Schaumsauce dazu.

Für 14—16 Personen.

17. Weißer Sago-Pudding.

180 Gramm gereinigter Sago wird blanchiert abgeseigt, mit Milch gar und dick gekocht, 10 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Zimt und Schale einer Zitrone, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßener Zwieback, 1 Tasse Sahne. Wie Reis-Pudding zubereitet und gekocht; auch dieselbe Sauce.

Für 14 Personen.

18. Brauner Sago-Pudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund Sago wird einigemal kalt, dann warm gewaschen, mit halb Rotwein, halb Wasser gar und dick gekocht; 90 Gramm

Butter zu Schaum gerührt, dazu 6 Eidotter, 60 Gramm gestoßener Zwieback, $\frac{1}{2}$ Tasse Sahne, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Zimt und Zitronenschale und das zu Schnee geschlagene Weiß.

Man kocht den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde und gibt eine Schaumsauce dazu.

Für 12 Personen.

19. Portugiesischer Pudding.

$1\frac{1}{2}$ Pfund altes Weißbrot, 60 Gramm Butter, 60 Gramm fleingerührtes Mark, in Ermangelung $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 10 Eier, 90 Gramm durchgeseibter Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 90 Gramm ausgefernte Rosinen, ebensoviel gewaschene Korinthen, 1 Weinglas Rum.

Das Weißbrot wird dünn abgeschält, in Milch etwas geweicht und ausgedrückt, mit Mark und Butter auf dem Feuer abgerührt. Nachdem es ausgedampft, rührt man Eidotter, Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, Rosinen und Korinthen nach und nach hinzu dann wird (siehe Nr. 1) der steife Schnee von 8 Eiweiß mit dem Rum leicht durch die Masse gezogen und sogleich in der zugerichteten Form aufs Feuer gebracht.

Man kocht diesen Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde und gibt eine Schaumsauce dazu.

Für 16—18 Personen.

20. Schwamm-Pudding.

180 Gramm ganz feines Mehl, 12 Eier, 180 Gramm Butter, 180 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, reichlich $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Zum vorzüglichen Geraten dieses Puddings richte man sich beim Abriihren der Masse ganz nach der Bereitungsweise des Korinthen-Puddings unter Beachtung der Bemerkungen in Nr. 1, koch ihn alsdann $1\frac{1}{2}$ Stunde stark und ohne Unterbrechung und serviere ihn mit einer guten Schaum-, Rotwein- oder Fruchtsauce. Eine weichliche Sauce paßt nicht dazu.

Für 12—14 Personen.

So wie überhaupt, muß besonders dieser Pudding sogleich in die Form und in das kochende Wasser gesetzt werden.

21. Schwäbischer Pudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund feingestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 9 Eier, $\frac{3}{8}$ Liter Milch und die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Der Pudding wird wie der vorhergehende zubereitet, 2 Stunden gekocht und mit einer der bemerkten Saucen gegeben.

22. Pudding von Faden-Makkaroni.

$\frac{3}{4}$ Liter Milch, 120 Gramm Butter, 120 Gramm Zucker, 180 Gramm Faden-Makkaroni, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 60 Gramm gestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sind, etwas Muskatnuß, 12 Eier.

Milch, Zucker und die Hälfte der Butter werden zum Kochen gebracht, die Faden-Makkaroni hineingegeben und gerührt, bis die Masse steif ist und sich vom Topfe ablöst. Dann wird die übrige Butter zu Schaum gerührt: Mandeln, Gewürz, Eidotter, die etwas abgekühlte Masse darunter geschafft und dann der steife Eiweißschnee leicht durchgemischt.

Man lasse diesen Pudding 2 Stunden kochen und gebe eine warme Sauce von saurem Kirsch- oder Johannisbeerfaß oder Weinsauce dazu.

Für 15—18 Personen.

23. Biskuit-Pudding, warm und kalt zu geben.

$\frac{3}{4}$ Pfund Biskuit oder Scheiben von einem Biskuitkuchen, 10 Eier, 1 Liter frische Sahne oder Milch, etwas mit Zucker gestoßene Vanille.

Man legt den Biskuit in eine zugerichtete Form, schlägt die ganzen Eier, gibt Vanille und Sahne hinzu und gießt es darüber. Der Pudding wird 2 Stunden aufgedeckt im Wasserbade ziehen lassen und dann auf eine warme Schüssel gestürzt. Hierzu ist eine Vanillesauce üblich; da sie indes den Pudding sehr weichlich macht, so ist zu Schaumsauce zu raten. Man kann ihn auch kalt geben, und serviert eine kalte Schaumsauce mit Zitronengeschmack dazu.

Für 12—14 Personen.

24. Mandel-Pudding, warm und kalt zu geben.

90 Gramm Butter, 10 Eidotter, 180 Gramm Zucker, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Pfund mit etwas Wasser feingestoßene, besser geriebene Mandeln (nach A. Nr. 47) und $\frac{3}{4}$ Pfund altes Semmelbrot.

Letzteres wird abgeschält, in Milch geweicht und ausgedrückt, die Butter weich gerührt und die bemerkten Teile nach einander hinzugefügt. Nachdem die Masse gut gerührt, wird der feste Eiweißschnee leicht darunter gemischt und der Pudding sogleich auf's Feuer gebracht. Man läßt denselben $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen und gibt Schaumsauce oder Fruchtfaß dazu.

Für 12 Personen.

25. Schokolade-Pudding, warm und kalt zu geben.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 12 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene oder feingestoßene Mandeln, 150 Gramm geriebene Schokolade, etwas mit Zucker fein gestoßene Vanille oder Zimt.

Die Butter wird zur Sahne gerieben, nach und nach werden Zucker, Eidotter, Mandeln, Schokolade und Vanille hinzugefügt, $\frac{1}{4}$ Stunde stark gerührt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht durchgemischt und der Pudding 1 Stunde bei mittelmäßiger Hitze gebacken. Man kann ihn auch auf folgende Art bereiten und ihn alsdann auch kalt geben:

$\frac{1}{2}$ Liter Milch wird mit 100 Gramm Butter, 125 Gramm Mehl, 125 Gramm Schokolade auf dem Feuer abgebrannt bis sich die Masse von der Kasserolle löst. Alsdann rührt man 6 Eigelb mit 125 Gramm Zucker darunter und zuletzt den Schnee von den 6 Eiweiß.

In eine Puddingform gefüllt und 1 Stunde kochen lassen. Dazu serviert man eine WeinschaumsaUCE.

26. Warmer Vanille-Pudding.

$1\frac{1}{4}$ Pfund altes Weißbrot, wovon die Kruste entfernt, 1 Liter frische Sahne oder Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 180 Gramm feingestoßene Mandeln, 120 Gramm durchgeseibter Zucker, 10 Eier und etwas mit Zucker fein gestoßene Vanille.

Das Weißbrot wird in der kalten Sahne eingeweicht und fein gerieben, die Butter zur Sahne gerührt, nach und nach Eidotter, Mandeln, Zucker und Vanille hinzugegeben, die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt und alsdann das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß durchgemischt.

Man läßt den Pudding 2 Stunden kochen und gibt eine SchaumsaUCE dazu.

Für 12—15 Personen.

27. Zwieback-Pudding, Nr. 1.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zwieback, mit frischer Butter bestrichen, $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, 9—10 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Korinthen und $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen, beides gut gewaschen, letztere ausgekernt, $\frac{1}{4}$ Pfund geschabte Mandeln, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker und die dünn abgeschnittene und feingehackte Schale einer halben Zitrone.

Die gut vorgerichtete Form wird einige Stunden vor dem Kochen des Puddings mit einer Lage Zwieback belegt, wobei man die Lücken mit Zwiebackbrötchen ausfüllt. Dann zerklöpft man

die ganzen Eier, gibt Milch und den Zucker hinzu, streut von dem oben Bemerkten einen Teil über den Zwieback und fährt so fort, bis eine Zwiebacklage den Schluß macht. Danach wird bei starken Zwischenpausen die Eiermilch tassenweis gleichmäßig und langsam darüber verteilt, so daß solche die Masse allgemach durchziehe und die oberste Lage gleich der untersten durchweicht werde. Man lasse den Pudding 2 Stunden im Wasserbade ziehen und serviere ihn mit einer guten Schaum-, Rotwein- oder Fruchtsauce; letztere aber muß gebunden sein und darf der Saft nicht zu sehr gespart werden.

Für 14—16 Personen hinreichend.

28. Zwieback-Pudding. Nr. 2.

150 Gramm Zwieback, 1 Tasse voll Rosinen, 6 Eier, reichlich $\frac{3}{4}$ Liter frische Milch, 60 Gramm Zucker und etwas Zimt.

Im übrigen richtet man sich nach vorhergehender Vorschrift und lasse den Pudding, der kleinern Quantität wegen, $1\frac{1}{2}$ Stunden ziehen.

Für 10—12 Personen.

29. Zwieback-Pudding mit Johannisbeeren oder sauren Kirschchen.

Derselbe wird nach Zwieback-Pudding Nr. 2 bereitet, jedoch nehme man hierzu 8 Eier, streue statt Rosinen $\frac{1}{2}$ Pfund Johannisbeeren oder ausgesteinte Kirschchen und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker durch und versäume nicht, die Form nach Nr. 1 zu bestreichen.

Dieser Pudding wird ohne Sauce gegeben und ist von vorzüglichem Geschmack.

Für 10—12 Personen.

30. Kartoffel-Pudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 150 Gramm durchgeseibter Zucker, 30 Gr. süße und 8 Stück bittere feingestößene Mandeln, Zitronenschale, Zimt, 12 Eidotter, $1\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Kartoffeln und $\frac{1}{4}$ Pfund altes geriebens Weißbrot.

Die Kartoffeln, welche sehr gut und mehlig sein müssen, werden am Tage vor dem Gebrauch reichlich halb gar gekocht, abgezogen, völlig erkaltet gerieben und das, was hinter die Reibe fällt, gewogen. Die Butter wird zur Sahne gerieben, dann werden Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Zimt und nach und nach die Eidotter hinzugerührt, sowie auch die Kartoffeln. Nachdem die Masse eine gute Weile gerührt, wird das Weißbrot und danach der feste Schaum der Eier durchgemischt.

Man lasse den Pudding 1 Stunde backen oder 2 Stunden kochen und reiche eine Schaum-, Rum- oder Fruchtsauce dazu.

Für 16—18 Personen.

31. Krebs-Pudding.

1 Pfund und 150 Gramm gutes, 2 Tage altes Weißbrot, 90 Gramm Krebsbutter, 10 frische Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseibter Zucker, 30 Gramm gestoßene bittere Makronen oder die Schale einer Zitrone, 200 Gramm feingehacktes Nierenfett und 18 Stück kleingeschnittene Krebschwänze.

Es wird vom Weißbrot die Kruste dünn abgeschnitten, solches in der Milch geweicht und zerrieben; darauf die Krebsbutter weich gerührt. Dann rührt man nach und nach Eidotter, Zucker und Makronen, Nierenfett und die Krebschwänze hinzu, mischt zuletzt den steifen Schnee der Eier durch und läßt den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Es wird eine Sauce von Sahne oder Milch und Krebsbutter dazu gekocht und mit Eidottern abgerührt.

Für 14—16 Personen.

32. Feiner Mehl-Pudding mit Hefe.

680 Gramm feinstes Mehl, 180 Gramm Korinthen, 180 Gr. ausgefernte Rosinen, 180 Gramm Butter, 45 Gramm trockene Hefe, 6 Eier, $\frac{3}{4}$ Liter lauwarme Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Schale einer Zitrone.

Nachdem die Butter weich gerührt, werden nach und nach die ganzen Eier, abwechselnd Mehl und Milch und das übrige hinzugerührt, zuletzt wird die mit etwas Milch zerrührte Hefe durchgemischt, die Masse mit einem flachen hölzernen Löffel tüchtig geschlagen, so daß sie Blasen wirft, in die zugerichtete Form gegeben, in lauwarmes Wasser gestellt und $2\frac{1}{2}$ Stunden gekocht.

Es kann eine Numsauce dazu gegeben werden; auch wird dieser Pudding ohne Sauce zu Braten und Obst angerichtet.

Bei einigen Schüsseln für 8—9 Personen.

33. Gewöhnlicher Mehl-Pudding mit Hefe.

$1\frac{3}{4}$ Pfund gutes Mehl, 45 Gramm trockene oder 3 Eßlöffel gewässerte dicke Hefe, 100 Gramm geschmolzene Butter, 4 Eßlöffel Zucker, Rosinen und Korinthen nach Belieben, zusammen etwa $\frac{1}{2}$ Pfund, lauwarme Milch, 2 Eier.

Dies rührt man untereinander, läßt es vor dem Kochen in der Form aufgehen, oder stellt die Form in lauwarmes Wasser und läßt solches langsam zum Kochen kommen.

Eine Früchtsauce, oder geschmolzene Butter, oder gekochtes Obst dazu.

Die Hälfte dieser Portion reicht hin für 6—8 Personen.

34. Mehl- und Weißbrot-Pudding zu gekochtem Obst, vorzüglich zu Birnen oder frischen Zwetschgen.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 90 Gramm Butter, 200 Gramm gutes Mehl, 8 Eier, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Muskatblüte, 180 Gramm altes geriebenes Weißbrot, 2 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Glas Rum.

Die Hälfte der Butter wird geschmolzen, Mehl mit Milch angerührt, hinzugegeben und so lange gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löst. Nachdem die stärkste Hitze verdampft ist, wird das Abgerührte mit den Eidottern und dem Zucker tüchtig geschlagen, dann das Weißbrot durchgerührt, danach der Rum und zuletzt der steife Eierschaum durchgemischt.

Der Pudding wird $2\frac{1}{2}$ Stunden gekocht und liefert mit gekochtem Obst ein sättigendes Gerücht für etwa 8 Personen.

35. Schwarzbrot-Pudding mit Butter.

150 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, 8 Eier, etwas Nelken, Zimt, Kardamom, Zitronenschale, $\frac{1}{4}$ Pfund Korinthen, 200 Gramm altes geriebenes und durchgeseihtes Schwarzbrot.

Die Butter wird zu Schaum gerieben, Gewürze, Eidotter, Korinthen und das Schwarzbrot hinzugeführt, zuletzt der steife Schnee der Eier durchgemischt, sowie auch $\frac{1}{2}$ Glas Rum.

Dieser Pudding wird $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht und eine Schaum- oder Rotweinsauce dazu gegeben.

Für 10—12 Personen.

36. Schwarzbrot-Pudding ohne Butter.

11 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund durchgeseihter Zucker, 150 Gramm trockenes und durchgeseihtes Schwarzbrot, 1 Glas Rotwein, Schale einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Teelöffel voll feingestochener Nelken.

Eidotter und Zucker werden eine Weile gerührt, dann wird das Schwarzbrot, welches man vorher mit dem Wein anfeuchtet, nebst dem Gewürz hinzugerührt und danach der steife Schnee der Eier durchgemischt.

Man läßt den Pudding 1 Stunde kochen und gibt eine Schaumsauce dazu.

Für 10—12 Personen.

Brot und Eierschnee dürfen nur leicht durchgerührt werden. Die Form wird sogleich in das kochende Wasser gesetzt, weil sonst das Brot sinken würde.

37. Schwarzbrot-Pudding mit Mandeln.

$\frac{1}{2}$ Pfund geriebenes und durchgeseihtes Schwarzbrot, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 1 Glas Rotwein, 12 Eier, 150 Gramm durchgeseihter

Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Mandeln, 1 Teelöffel voll Zimt, abgeriebene Schale einer halben Zitrone und 2 Messerspitzen zerstoßener Kardamom-Körner.

Das Schwarzbrot wird mit der Butter über Feuer eine Weile gerührt, dann der Wein dazu gegeben. Etwas abgekühlt, fügt man das übrige nach und nach unter starkem Rühren hinzu und mischt den steifen Schnee, wie immer, zuletzt durch die Masse. Man kocht den Pudding 1 Stunde und gibt eine Rotweinsauce dazu.

Für 12—14 Personen.

38. Prinzregenten-Pudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund ausgefernte Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund Korinthen, $\frac{1}{4}$ Pfd. feingeschnittene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 14 Eier, reichlich $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 2 Tage altes Milchbrot, ohne Rinde gewogen.

Das Brot wird in Scheiben geschnitten, in Butter gelb gebraten und in Würfel gebrochen. Milch, Zucker und Eier nebst Zitronenschale werden zusammen geschlagen; das übrige wird lagenweise in die zugerichtete Form gelegt und wie der Zwiebackpudding mit der Eiermilch übergossen.

Man läßt den Pudding sieden und gibt eine Himbeer- oder Johannisbeersauce dazu.

Für 15—18 Personen.

39. Weißbrot-Pudding.

2 Pfund Weißbrot, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 10 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Korinthen, Zimt oder Zitronenschale und 1 kleines Glas Rum oder Arrak. Ein Zusatz von 60 Gramm feingeschnittenen oder gröblich gestoßenen Mandeln, 60 Gramm Zitronat, etwas Nelken und Kardamom macht diesen Pudding ganz besonders fein.

Das Weißbrot wird abgeschält, gerieben, über Feuer mit der Hälfte der Butter gerührt, bis es recht heiß geworden, die Rinde mit Milch zu einem dicken Brei gekocht und fein gerührt. Dann reibt man die übrige Butter weich, rührt nach und nach Eidotter, Zucker, Gewürz, Korinthen, das etwas abgekühlte Weißbrot hinzu, sowie nachdem den festen Schaum der Eier und zuletzt den Rum. Der Pudding wird 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und eine Schaum- oder Rumsauce dazu gegeben.

Für 16—18 Personen.

40. Obst-Pudding.

2 Pfund zwei Tage altes Weißbrot, 1 Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 10 Eier, 200—250 Gramm geriebener Zucker (je nachdem

das Obst viel oder weniger Säure hat), Zitronenschale und Zimt, auch nach Gefallen $\frac{1}{4}$ Pfund Korinthen.

Das Weißbrot wird dünn abgeschält, in kleine Stücke gebrochen, mit der Milch und Butter so lange über Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe löst, und zum Abdampfen hingestellt. Dann rührt man obige Teile — den steifen Eiweißschnee zuletzt — hinzu, gibt die Masse abwechselnd lagenweise mit in Scheiben geschnittenen sauren Äpfeln oder mit Kirschen in die Form und kocht den Pudding 2 Stunden. Derselbe kann ohne Sauce mit Zucker gegeben werden.

Für 12—15 Personen.

41. Weintrauben-Pudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 8 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund feingestößene Mandeln, 200—250 Gramm durchgeseibter Zucker, Zimt, auch nach Belieben etwas Zitronenschale, $\frac{3}{4}$ Pfund abgeschältes Weißbrot, 1 Suppenteller voll abgeplückter Trauben.

Man weicht das Weißbrot in kalter Milch ein, drückt es aus, rührt die Butter zu Schaum, gibt Eidotter, Zucker, Gewürz, das Weißbrot dazu, und mischt, nachdem die Masse stark gerührt ist, die Trauben nebst dem Eiweißschnee durch.

Man lasse diesen Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Eine Schaumsauce ist am angenehmsten dazu.

Für 8—10 Personen.

42. Jan im Saß.

1 Pfund gute Zwetschgen, $\frac{3}{4}$ Pfd. Reis, $\frac{3}{4}$ Pfd. Graupen und etwas Salz. Man nimmt ein ganz sauberes, in heißem Wasser fest ausgedrücktes Tuch, legt es in eine tiefe Schüssel, streut oben Bemerktes lagenweis hinein, indessen müssen vorher Reis und Zwetschgen tüchtig gewaschen, letztere, wenn sie einen Rauchgeschmack haben, müssen abgekocht werden. Dann bindet man das Tuch zu, wobei Raum zum Aufquellen bleiben muß, setzt es, mit einem alten Teller darunter, bedeckt mit kochendem Wasser und etwas Salz aufs Feuer und läßt den Pudding 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden kochen.

Zur Sauce wird Milch mit Butter, Zucker und je nach Portion 1—2 Teelöffel Mehl zusammen gekocht und mit einem Eidotter abgerührt.

Rauchfleisch ist die angenehmste Beilage hierzu.

Als einzelnes Gericht für 6, andernfalls für 8—10 Personen.

Das Gelingen dieses Puddings hängt hauptsächlich vom Binden ab. Ist zum Aufquellen zu wenig Raum gelassen, so wird

derselbe fest, zu viel Raum macht ihn weich, weshalb es, bei etwaiger Unkunde, gut ist, während des Kochens einmal nachzusehen, um nöthigenfalls das Band etwas loser zu binden.

43. Pudding von kaltem Kalbsbraten, am besten warm, doch auch kalt zu geben.

1¾ Pfund von Haut und Sehnen befreiter Kalbsbraten von ganz frischem Geschmack, sehr fein gehackt, 8 Eier, 150 Gramm Butter, 60 Gramm 2 Tage altes abgeschältes und geriebenes Milchbrot, ½ Tasse süße Sahne, 6 kleingehackte Schalotten, Salz und etwas Muskat.

Die Schalotten werden in der bemerkten Butter geschwitzt, dann 2 Eier mit 2 Eßlöffel Wasser zerfloßt, hinzu gegeben und solches zum weichen Nührei gemacht. Danach reibt man die übrige Butter schaumig, gibt nach und nach 6 Eidotter hinzu und rührt es eine Weile stark, wo dann Nührei, Milchbrot, Sahne, Muskat, Kalbsbraten, das nöthige Salz unter stetem Umrühren hinzugefügt und darauf das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß durchgemischt wird. Der Pudding wird in einer gut vorgerichteten Form 1½ Stunde gekocht und mit einer Champignons-, Krebs- oder Krautfauce heiß zur Tafel gegeben. Kalt wird derselbe mit einer Sauce serviert, die von einigen hart gekochten, fein geriebenen Eidottern, reichlich feinem Öl, Weinessig, Zucker, Kapern, etwas Senf und Pfeffer gut gerührt wird.

Für 12—14 Personen.

44. Pudding von gekochtem, übriggebliebenem Stockfisch.

½ Pfund zu Schaum gerührte Butter, 10 Eier, etwas gehackte Schalotten, Muskatnuß, Salz ½ Pfund geriebene Semmel, 2½ Pfund feingehackter Stockfisch. Alles dies wird gut gerührt und in einer wohl zubereiteten Form 1½ Stunde gekocht.

Man gibt hierzu folgende Sauce: Einige feingehackte Schalotten werden mit einem Stück Butter gelb geschwitzt, etwas Mehl dazu, mit kochender Bouillon — in Ermangelung Wasser — fein gerührt, mit Muskatnuß und Salz gewürzt und mit 2 Eidottern und 1 Eßlöffel guter Sahne abgerührt.

Für 12—15 Personen.

45. Geflügel Pain.

Von 2 Hühner wird das Fleisch im Reibstein gestoßen mit dem nöthigen Küchengewürz. Dazu 2 in Milch eingeweichte Semmel ohne Rinde, etwas Butter und 6 Eigelb. Wenn alles recht

fein gestoßen, wird die Farce durch ein feines Sieb passiert und mit süßem Rahm schaumig gerührt; der Schnee von 6 Eier darunter gezogen, wird die Masse in eine gut ausgestrichene Puddingform gefüllt und vorsichtig, daß es nicht steigt, im Wasserbade pochiert. Man gibt eine weiße Sauce dazu.

46. Wildgeflügel Pain.

Von Haselhuhn, Feldhuhn.

Von diesen braucht man 3 Stück und behandelt die Farce ebenso wie oben, nur dämpft man die Knochen in der Braise braun und gibt also eine braune Sauce dazu.

47. Wild Pain von Hasen, Rehe und Hirsch.

Behandelt wie das obige Pain, verwendet beim Hasen die Schlegel und macht von dem Ragout eine entsprechende Sauce, wie man auch desgleichen von Reh und Hirsch zubereitet.

48. Mandel-Pudding.

Eine Portion: 250 Gr. Zucker, 250 Gr. Butter, 150 Gr. Mandeln, 200 Gr. gestoßenes Weißbrot, 60 Gr. Maizena oder Kartoffelmehl, eine abgeriebene Orange und den Saft davon und 10 Eier. Der Butter wird schaumig gerührt, nach und nach das Eiweiß mit dem Zucker und wenn zuletzt der Schnee von den 10 Maizena dazu. Hernach kocht man den Pudding im Wasserbad ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden und serviert eine Weinsauce oder Fruchtsauce dazu.

49. Kalter Westfälischer Pudding.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 200 Gr. Zucker, 4 Eigelb, eine Stange Vanille und ein Vanillecreme auf Feuer bis zum Kochen abgeschlagen, wenn erkaltet, in eine Gefrierbüchse getan und cremeartig gefroren; Unterdessen hat man $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm fest geschlagen und mischt denselben vorsichtig nach und nach mit 150 Gramm geriebenem Pumpernickel und ebensoviel Makronen darunter, füllt das Ganze in eine Eisform und setzt sie in Salz ein zum gefrieren. Nach 2—3 Stunden stürzt man die Form und garniert dieselbe noch mit dem übrigen Schlagrahm.