

sie mit einem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft kurz ein und schwenkt die Maulbeeren darin um.

**835. Compote von Quitten.** Die Quitten werden geschält, in Viertel geschnitten, von den Kerngehäusen befreit und in Wasser blanchirt. Die Kerngehäuse kocht man mit etwas Wasser aus, gießt den Saft durch ein Sieb auf die Quitten, thut Zucker daran und kocht sie wie die Birnen recht roth und kurz ein.

## XII. Abschnitt.

### Von der Zubereitung der Puddings.

Um Wiederholungen zu vermeiden, mögen folgende Bemerkungen diesem Abschnitte vorangehen und als Regel bei allen Arten von Puddings ihre Anwendung finden.

Zu einem jeden Pudding, der in einer Serviette gekocht werden soll, muß letztere, um die vielleicht noch darin enthaltene Seife herauszubringen, zuvor längere Zeit in kochendem Wasser eingeweicht und demnächst so trocken als möglich ausgerungen werden. Bei dem Zusammenbinden der Serviette ist darauf zu sehen, daß zwischen Band und Masse weder zu viel noch zu wenig Raum bleibt; in ersterem Falle würde der Pudding platt und unansehnlich werden, und in letzterem viel dadurch an Lockerheit und Schönheit einbüßen, daß er sich nicht gehörig ausdehnen könnte, was auch wohl ein Plaken der Serviette verursachen würde. Das Geschirr, in welchem der Servietten-Pudding gekocht werden soll, sei ein seiner Größe angemessener kupferner Kessel, eine hohe Casserole oder ein großer nicht fettiger irdener Topf und muß mit einem Deckel verschlossen werden können. Das Wasser muß in vollem Sieden sein, wenn der Pudding hineingelegt wird, und ebenso darf man auch nur siedendes Wasser zugießen, wenn es durch Einkochen erforderlich würde. Man decke das Geschirr nicht fest zu, damit der Wasserdampf frei ausströmen kann, weil sonst der Pudding durch die Einwirkung des Dampfes zu stark ausgedehnt wird und die Serviette zerreißt. — Ein wenig Salz darf in der Puddingmasse nicht fehlen, auch salze man das Wasser ein wenig.

Will man den Pudding in einer Form kochen, so fülle man diese,