und wohlfeiler als Roggen. Mais giebt auch mehr Mehl als Roggen.

In England wurde am 10ten Novemb. 1795 eine solche Vergleichung mit Mais und Roggen angestellt, und das Resultat war folgendes:

Drei Bushel Mais,	wogen 159 Pfund.	gaben feines Mehl 1 Ctnr. 20 Pf.	gaben Kleien — 26 Pfund.
Drei Bushel Roggen	162 Pfund.	1 Ctnr. 17 Pf.	— 28 Pfund.

Dieser Mais war jedoch nur von einer geringeren Sorte.

114.

Amerikanischer Maispudding.

Der Amerikanische aus Mais gemachte Pudding, den man Husty Pudding nennt und der sehr zu empfehlen ist, wird auf folgende Art gemacht:

In einem offenen eisernen Topfe oder Kessel wird so viel Wasser, als zum Pudding nöthig ist, aufs Feuer gesetzt und die nöthige Menge Salz dazu gethan. Wenn das Wasser heiß ist, und anfängt zu kochen, so wird das Maismehl mit einem hölzernen Löffel eingerührt. Das Mehl läßt man durch die Finger der linken Hand nur immer nach und nach hineinfallen, während man mit der rechten Hand das Wasser immer rasch umrührt, um das Mehl mit dem Wasser gehörig zu mischen, und das Entstehen der Klumpen zu verhüten. Beim Anfang des Kochens muß das Mehl sehr langsam hinzugethan werden, damit die Masse nicht dicker werde, als Hafergrützsuppe. Das Hinzuthun des übrigen Mehls, welches zur gehörigen Dicke des Puddings nöthig ist, erfordert wenigstens eine halbe Stunde mehr Zeit, während welcher die Masse beständig umgerührt und kochend erhalten werden muß.

Um

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn32282091X/160 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG