mal wenn er so lange in der Milch liegt, bis er warm wird, oder wenn man ihn einige Augenblicke mit der Milch kochen läßt.

Ein sehr gutes und zugleich ein Lieblings-Gericht der Amerikaner besteht aus gekochtem, fein zerschnittenen kalten Weißkohl, etwas wenigem gekochten kalten Rindfleisch und Scheiben von kaltem Pudding, welches alles in Butter oder mit Schweine-Speck gebraten wird. — Aus einem halben Pfund Mais-Mehl erhielt Graf Rumford 3 Pfund 14 Loth Pudding.

115.

Anderes Rezept zur Bereitung des gewöhnlichen Nordamerikanischen Puddings; nach Rumford.

Drei Pfund feines Maismehl werden mit 5 Maaß kochendem Wasser in eine große Schüssel gethan und fleißig umgerührt. Während des Umrührens werden ¾ Pfund Sirup oder Zucker und 2 Loth Salz hinzumischt, und dann wird das Ganze in einen Beutel geschüttet. Der Beutel wird so zugebunden, daß ein leerer Raum für das Aufschwellen des Puddings übrig bleibt; alsdann wird er in einen Kessel mit kochendem Wasser gelegt, und 6 Stunden ununterbrochen gekocht. Das verdunstete Wasser muß aus einem andern Kessel mit kochendem Wasser wieder ersetzt werden. Der Pudding wiegt beim Herausnehmen aus dem Beutel 10 Pfund 2 Loth.

Dieser Pudding, der beim Herausnehmen aus dem Beutel so hart sein muß, daß er seine Gestalt behält und sich in Scheiben schneiden läßt, ist so kräftig und schmackhaft, daß er recht gut ohne Brühe genossen werden kann. Doch wird er gewöhnlich mit Butter gegessen. Eine Scheibe Pudding, ½ oder ¾ Zoll dick, legt man auf eine heiße Schüssel, macht in die Mitte der Scheibe eine kleine Höhlung, und steckt ein

Klei-