kleines Stückchen Butter hinein, die bald darin schmelzt. Um dies zu beschleunigen, so legt man das Stückchen Pudding, das man aus der Höhlung geschnitten hat, auf die Butter und ißt es, sobald die Butter geschmolzen ist. Ist die Butter nicht salzig genug, so thut man noch etwas Salz hinzu. Man nimmt den Pudding rings um die Höhlung mit einem Messer oder einer Gabel hinweg, und taugt jeden Bissen in die Butter, ehe man ihn ißt. Ein Loth Butter ist zu einem Pfund Pudding hinreichend. Der Zucker oder Sirup befördert nicht nur den guten Geschmack, sondern trägt auch zur Lockerheit des Gerichts bei. Er vertritt die Stelle der Eier, und diese können wieder statt seiner gebraucht werden.

Ein sehr wichtiger Umstand bei Bereitung dieses amerikanischen Puddings ist der, daß man ihn hinlänglich kochen läßt. Das Wasser muß schon gehörig kochen, wenn er hineingethan wird, und muß keinen Augenblick zu kochen aufhören, bis er gahr ist; letzteres geschieht nur, wenn er volle 6 Stunden kocht. Seine Härte hängt, wenn er gahr ist, von dem Raum ab, den man zu seiner Ausdehnung im Beutel gelassen hat. Er muß so viele Haltbarkeit haben, daß er bei dem Herausnehmen aus dem Beutel nicht aus einander fällt. Indessen ist es immer besser, wenn er zu hart, als wenn er zu weich ist. Beutel oder Serviette, worin er gekocht wird, müssen vorher mit heißem Wasser naß gemacht werden, ehe man die flüssige Masse des Puddings hineingießt, sonst könnte sie leicht durch das Tuch laufen. — Statt der Butter kann dem Pudding auch Talg zugesetzt werden.

116.

Amerikanischer Apfel-Pudding, nach Rumford.

Der Apfel-Pudding ist in Nordamerika ebenfalls eine beliebte Speise. Man bereitet ihn so, daß man dem gewöhnlichen Pudding, entweder mit oder ohne Talg, Scheiben von

geo