

*Puddings.*

Il est inutile de recommander que le linge dans lequel vous faites bouillir les puddings soit parfaitement propre : mais il est bon d'observer qu'il doit avoir été trempé dans l'eau bouillante, et frotté avec de la farine. Le pudding au pain (*bread pudding*) doit être lié lâche ; mais le pudding à la farine doit être lié serré. Aucune espèce ne doit être mise au pot avant que l'eau bouille. Il faut faire cuire le pudding dans un bassin, qu'il faut beurrer ; avoir soin de le tenir à grande eau, et de le retourner fréquemment. Quand vous le jugez assez cuit, retirez-le du pot, et laissez-le refroidir quelque temps : alors ôtez le lien, rejetez le linge sur le bord du bassin, et le couvrant avec un plat, tournez-le sens dessus-dessous pour y placer le pudding : dans cette opération prenez beaucoup de soin pour ne pas crever le pudding, car tous les puddings légers sont sujets à cet accident. Pour faire un (*batter pudding*) pudding à la farine, commencez par bien mêler la farine avec un peu de lait ; ensuite mettez les autres ingrédients les uns après les autres ; de cette façon, votre pudding sera bien lié et sans grumeaux. Dans toutes les sortes de puddings, écrasez les œufs quand vous les battez, de sorte qu'ils n'aient ni germes ni grumeaux. Le pudding au pain et au flanc (*bread and custard pudding*) qui se cuit au four, exige beaucoup de temps pour lever, et que le four soit modérément chauffé ; trop de chaleur les brûle, et ils sont tout à fait gâtés. Mais les puddings à la farine et au riz exigent que le four soit ardent. Sou-