

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

schale und Wasser leicht auf, bis die Beeren plazen, lasse sie 15 Minuten außerhalb des Feuers stehen, dann wieder 5 Minuten kochen, drücke sie durch ein Sieb, lasse das Durchgedrückte wieder kochen und füge Kartoffelmehl hinzu.

Diese Suppe richtet man über stark eingezuckerte und umgeschwenkte, blaue Weinbeeren an und kann noch Backwerk zufügen.

126. Kaltschale von geronnener Milch.

Man gieße in dicke oder geronnene Milch recht bitteres Bier, versüße alles und setze grobes Brot dazu. Statt Bier kann man roten Wein nehmen.

127. Kaltschale von saurer Sahne.

Die festen Teile saurer gewordener Sahne drücke man durch ein Sieb, bringe sie in eine Schüssel und gieße saure Sahne darüber.

128. Kalte Fliedermilch.

Frische, gut gewaschene Fliederblüten koche man in sehr guter Milch ab und setze Zucker daran, damit die Milch nicht gerinne. Dann gieße man die Milch durch ein Sieb, koche sie nochmals und quirle während dessen 3 Eigelb, 3 ganze Eier mit etwas Milch, Zucker und einem Eßlöffel Mehl klar. Dieses quirle man alsdann an die kochende Milch, lasse sie unter stetem Quirlen damit aufkochen, gieße sie in ein irdenes Gefäß zum Erkalten und bestreue sie mit Zimmt. Zu 1 Liter Milch gehören 6 Eier.

129. Kaltschale von Kirschen.

$6\frac{1}{2}$ Liter recht schöner, reifer, saurer Kirschen werden entstielt, mit wenig Wasser in einer Kasserole über gelindes Feuer gesetzt, bis sie aufgesprungen sind und sich zerdrücken lassen; sodann wird der Saft durch einen Durchschlag gedrückt, die Hälfte der Steine klein gestoßen und zu dem Saft gethan, der dann mit etwas Wein, Nelken, Zimmt, Citronenschale und Zucker wieder aufkochen muß. Nachdem die Suppe nochmals durch ein Haarsieb gedrückt worden, klärt man sie mit Kartoffelmehl (auf 1 Liter 1 flachen Löffel voll), richtet sie an und belegt sie nach dem Erkalten mit Makronen.