

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

Obstsuppen und Kaltschalen

Apfel-Kaltschale

10 Äpfel werden geschält, der dritte Teil in kleine Würfel geschnitten, mit etwas Zucker, einem Glas Weißwein und Zitronensaft weichgekocht und auf das Eis gestellt, dann werden die restlichen Äpfel fein geschnitten und mit $\frac{1}{2}$ l Wasser und etwas Zitronensaft langsam gekocht, durchgeseiht und dem klaren Saft 300 g Zucker und $\frac{3}{4}$ l Weißwein zugesetzt und auf das Eis gestellt. 150 g Rosinen werden gereinigt, abgekocht und mit den würfelig geschnittenen Äpfeln in den Suppentopf gegeben und mit der Flüssigkeit übergossen.

Bier-Kaltschale

$1\frac{1}{2}$ l Bier läßt man mit 400 g Zucker und den fein geschnittenen Schalen einer Zitrone, Zimt und Nelken zum Kochen kommen, legiert das Bier mit 5—6 Eidottern, passiert es durch ein Sieb und stellt es kalt. Ein Stücklein Schwarzbrot wird gerieben, passiert, mit 3 Eßlöffeln voll feinem Zucker verrührt und in der Röhre hellbraun geröstet. 200 g Rosinen werden gereinigt, einige Minuten gekocht, abgeseiht, abgetrocknet, mit dem Brot in das Bier gegeben und bis zum Gebrauche auf das Eis gestellt.

Erdbeersuppe

$\frac{1}{2}$ kg Walderdbeeren werden passiert, mit 150 g Staubzucker schaumig gerührt und mit $1\frac{1}{2}$ l abgekochter, kalter Milch vermischt und bis zum Gebrauche auf das Eis gestellt.

Himbeersuppe

$\frac{1}{2}$ kg frische Waldhimbeeren werden passiert, mit 150 g Staubzucker schaumig gerührt und mit $1\frac{1}{2}$ l abgekochter, kalter Milch vermischt und bis zum Gebrauche auf das Eis gestellt.

Marillen-Kaltschale

10 Marillen werden entfernt und geschält. 3 Stück werden in kleine Würfel geschnitten, überzuckert und kaltgestellt, 400 g Zucker werden bis zur kleinen Perle gesponnen und über die Marillen gegossen, erkalten gelassen, passiert, mit $\frac{3}{4}$ l Weißwein verdünnt und bis zum Gebrauch auf