

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

2. Kalteshalen.

* 16. Wasser-Kalteschale.

Graubrod-Krümel 2 Tassen, Korinthen 1 Tasse, zerstoßener Zucker $\frac{1}{2}$ Tasse und Wasser 8 Tassen durcheinander rühren, und eine kurze Zeit stehen lassen. —

Man kann auch noch einige Stückchen Orangen- oder Zitronen-Schale hinzusetzen.

17. Bier-Kalteschale.

Brodkrümel 2 Tassen, kleine Rosinen 1 Tasse, Zucker $\frac{1}{2}$ Tasse und süßes Bier 8 Tassen durcheinander rühren und einige Zeit stehen lassen.

(18. Wein-Kalteschale.)

Wein 1 Tasse und Wasser 3 Tassen und Zucker so viel als der Wein erfordert. — Erdbeeren oder Himbeeren oder Heidelbeeren sorgfältig waschen und hinzufügen.

Passende Zuspeise dazu ist Reis oder Weißbrod. —

* 19. Aepfel-Kalteschale.

Frische Aepfel-Schnitte 8 Teile und kleine Rosinen 1 Teil werden mit kochendem Wasser übergossen und einige Minuten gesiedet, und danach zum Kaltwerden auf Seite gesetzt.

Bei sauren Aepfeln empfiehlt es sich, zur Hälfte Aepfel und zur Hälfte süße Birnen zu nehmen, indem die Säure der Aepfel und die Süße der Birnen sich vorteilhaft ergänzen. —

* 20. Malz-Trank.

Gerstenkörner oder Weizenkörner, welche man anfeuchtet und in Haufen lagern läßt, fangen an zu keimen und entwickeln dabei viel Zuckerstoff in sich. — Dieses Malz kann man entweder selber bereiten oder von einem Brauer entnehmen.

Indem man Malz 1 Pfund mit Wasser 8 Pfund eine Viertelstunde kocht, danach erkalten läßt und durchsiehet, erhält man den Malztrank, das heißt ungegorenes Bier.

Dieser Malztrank ist wohlschmeckend und zuträglich, indem er annähernd alle Nährstoffe der Gerste enthält,