

## **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

## Kapitel 10. Kaltshalen.

58) **Apfelsinenkaltshale.** Beliebige Fruchtäfte werden mit Wasser verdünnt, in Scheiben geschnittene mit gestoßenem Zucker gesättigte Apfelsinen hineingethan und Biskuitplätzchen dazugegeben.

59) **Seidelbeer-Kaltshale.** Die unter No. 54 aufgeführte Suppe wird kaltgestellt und mit geröstetem Zwieback genossen.

60) **Milchkaltshale.** 200 Gramm Zucker werden, mit Citronenschale verrieben, feingestoßen und dann mit 12 Eigelb schäumig verrührt. Diese Masse gießt man unter stetem, bis zum Abkühlen fortgesetzten Quirlen in  $1\frac{1}{2}$  Liter kochendgemachte Milch und stellt das Ganze zu völligem Erfalten auf.

61) **Milchkaltshale mit Erdbeeren.** Man setzt zwei Liter Milch mit 100 Gramm Zucker und etwas Orangenblüte oder Pfirsichblättern auf das Feuer und rührt sie auf demselben mit 4 Eigelb ab. Nachdem die Masse kalt geworden, schüttet man einen Teller reifer Erdbeeren dazu, schlägt mit einem Schaumbesen  $1\frac{1}{2}$  Liter recht gute und im Keller recht durchkühlte süße Sahne zu Schnee und häuft diesen auf das Ganze. 4 Personen.

62) **Erdbeerkaltshale auf andere Art.** 2 Liter recht reife Walderdbeeren werden, sauber verlesen und gewaschen, mit Zucker bestreut, dann mit 2 Liter roher süßer Milch übergossen und mindestens 2 Stunden vor dem Auftragen kühlgestellt.

63) **Simbeerkaltshale.** Die Himbeeren werden, rein gelesen und nicht gewässert, in eine Suppenterrine gethan, dann Zucker darübergestreut und Wasser oder Milch darübergegossen. Mit Erdbeeren verfährt man ebenso.

64) **Kirchkaltshale.**  $1\frac{1}{2}$  Kilo saurer Kirschen, von denen man die größten bis zum Drittel ausknet und einstweilen zurücksetzt, kocht man in Wasser weich