

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

und gießt die Masse durch ein feines Haarsieb in eine Terrine; dann thut man nebst den ausgekernten Kirschen 500 Gramm Zucker dazu, läßt es im Keller kalt werden, und giebt es mit Zwieback auf den Tisch. 8 Personen.

65) **Mandelmilch.** 125 Gramm süße und 8 Stück bittere Mandeln werden geschält und feingeschnitten, dann nebst $\frac{1}{2}$ Stange Vanille in 2 Liter kochende Milch gethan und diese vom Feuer abgesetzt. Nach einer halben Stunde gieße man die Milch durch ein feines Sieb, lasse sie dann mit etwas Zucker, einer Prise Salz und einem Löffel klargerührtem Kartoffelmehl von neuem aufkochen, ziehe sie, vom Feuer genommen, mit einigen Eigelb ab und lasse sie im Keller abkühlen. Mit dem Schnee des Etweiß kann die Suppe garnirt werden.

66) **Saure Milch.** Gute, womöglich nicht abgerahmte Milch stellt man in flachen Gefäßen bis zum Dick- und Sauerwerden in warmer Luft auf und läßt sie erst einige Stunden vor Tische im Keller oder Eisschrank abkühlen.

67) **Quarkkäse.** Guter trockener Quarkkäseteig wird fein gerührt, dann mit süßer Milch zu steifem Brei gemischt. Nach Belieben verwendbare Zugaben: gestoßener Zucker und geriebenes Grahambrot. — Dieses sehr angenehme Gericht ist ein Seitenstück zur altpreussischen „Schmand und Glumse.“

68) **Reis- oder Sagokaltschale.** 125 Gramm Reis oder Sago wird abgebrüht, in Wasser weichgekocht, jedoch nicht zerrührt in die Terrine gegeben, Zucker darübergestreut, dann 3 Teile Wasser und 1 Teil Himbeersaft darübergegossen. 4 Personen.

69) **Reis-Kaltschale.** 125 Gramm gestoßener und grobgemahlener Reis wird abgebrüht und in Wasser mit 40 Gramm Butter, etwas Zucker, einer Prise Salz gekocht. Kurz vor dem Absetzen vom Feuer giebt man etwas Zitronenschale und einige Zitronenscheiben daran und läßt dann die Suppe völlig abkühlen.