

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

Ingredienzien.

120 Gr. süße Mandeln. 5 Stück bittere Mandeln. $1\frac{1}{4}$ Liter Milch. 125 Gr. Zucker.

233. Kalte=Schalen von Mandelmilch anderer Art.

Die Mandeln werden ebenso wie im Vorhergehenden abgezogen und fein gestoßen, und dann in eine Terrine gelegt. Vorher schon hatte man Milch und Zucker gekocht und mit einigen Eidottern abgezogen; diese Milch gießt man heiß über die Mandeln, deckt sie zu und läßt sie 12 Stunden kalt stehen. Kurz vor dem Gebrauch gießt man die Milch durch ein Tuch. Dadurch, daß die Mandeln nicht gekocht werden, verhütet man das Heraustrreten des Deles, wenn auch nicht ganz, doch immerhin etwas und deshalb wird diese Mandelmilch von Vielen mehr geschätzt, als die Obige, sie bedarf aber einer größeren Quantität Mandeln.

Ingredienzien.

$\frac{1}{2}$ Pfd. süße und 10 Stück bittere Mandeln. $1\frac{1}{2}$ Liter Milch. 125 Gr. Zucker. 5 Eidotter.

234. Kalte=Schale von Milch mit Semmel.

Frische feine Semmel werden in kleine Stückchen gebrocht, in eine Asfiette gelegt, mit Zucker bestreut und mit so viel Milch übergossen, daß sie ganz davon durchzogen werden. Die übrige Milch gießt man in die Terrine und bringt sie ungekocht zu Tisch. Die Semmel werden dazu herumgereicht.

Ingredienzien.

1 Suppenteller voll Semmelbrocken. $1\frac{1}{2}$ Liter frische Milch. 4 Löffel voll Zucker.

235. Kalte=Schale von Milch mit Grahambrod.

Man schneidet egale $\frac{1}{2}$ Cent. dicke Schnitte von Grahambrod und von diesem wieder die Rinde ab und bestreicht sie auf einer Seite mit Butter. Hiernach verklopft man Eier, Milch und Zucker, legt die Brodschnitten hinein und wenn sie durchzogen, aber nicht sehr erweicht sind, bestreut man sie auf der Butterseite mit kleinen Corinthen, etwas fein geschnittener Citronenschale und wenig Zucker; klappt sodann immer 2 Schnittchen mit den bestreuten Seiten passend zusammen, drückt sie fest auf einander und legt sie in heiße Butter, um sie auf beiden Seiten schön gelb zu backen. Auf diese Brodschnitten gelegt, damit das Fett abzieht, läßt man sie erkalten und schneidet sie dann in länglich schräge 1 Zoll große Vierecke, welche man in die Suppenterrinen legt und kurz vor dem Anrichten mit kalter, ungekochter Milch übergießt.