

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.

6 Schnitten Grahambrod. Butter. 3 Eier. 1 Obertasse Milch. 60 Gr. Zucker. 50 Gr. Corinthen. Citronenschale. 1½ Liter ungekochte Milch.

236. Kalte-Schale von Milch mit Mohn.

Der Mohn wird ebenso und wo möglich noch feiner als zur Milchsuppe verrieben, und wenn er so schmeidig wie dicke Sahne ist, gießt man nach und nach, indem man immer weiter rührt, frische ungekochte Milch dazu, bis man einen fließenden Brei hat. In einer andern Affiette hat man in Würfeln geschnittene Semmel (auch Grahambrod schmeckt hierzu vorzüglich) mit geriebenen Mandeln und gestoßenem Zucker, auf welchen vorher Citrone abgerieben war, mit frischer Milch angefeuchtet und wenn diese durchzogen sind, mischt man sie vorsichtig, damit sie ganz bleiben, indem man auch aufgequollene Corinthen dazu gibt, mit dem Mohn. Wenn es erforderlich ist, kann man gleichzeitig noch etwas Milch zugießen, um eine dickflüssige Kalte-Schale zu erhalten.

Ingredienzien.

½ Liter Mohn. 2 Liter Milch ungefähr 225 Gr. Zucker. 80 Gr. süße Mandeln. Citronenschale. 80 Gr. Corinthen.

237. Kalte-Schale von Milch mit Hollunder.

Wird ebenso bereitet wie Milchsuppe mit Hollunder und wird dann kalt gestellt; es lassen sich die feinen Milchsuppen, worin nicht Reis, Graupen, Sago und dergl. gekocht ist, alle zu Kalte-Schale verwenden.

Ingredienzien.

Ebenso wie bei den betreffenden Milchsuppen.

238. Dicke saure Milch.

Siehe in den Vorbereitungen Nr. 61. Diese Milch trägt man vorsichtig, ohne sie zu schütteln, auf die Tafel und reicht geriebenes Grahambrod nebst gestoßenem Zucker dazu herum.

Ingredienzien.

2 Liter Milch für 4 Personen. Grahambrod. Zucker.

239. Geschlagene saure Milch.

Wenn die Milch, wie die vorige dick und sauer geworden ist, schüttet man sie in eine tiefe Terrine, gießt halb so viel süße Sahne, als man saure Milch hat, dazu, streut geriebenes Brod und gestoßenen Zucker hinein und schlägt dies Alles mit einem Schneebesen so lange, bis es ganz schäumig ist. Diese bei warmem Wetter sehr erfrischende und vorzüglich schmeckende Kalte-Schale muß