

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

fogleich, wenn sie schäumig geschlagen ist, angerichtet werden. Man kann sie in Gläser zum Trinken, oder auf Teller serviren.

Ingredienzien.

1 $\frac{1}{2}$ Liter saure Milch. 1 $\frac{1}{2}$ Schoppen süße Sahne. 1 Suppenteller knapp voll geriebenes Brod. 125 Gr. Zucker.

240. Geschlagene saure Milch mit abgestochenen Klößen.

Nachdem die Milch, wie im Vorhergehenden, nur mit Weglassung des Brodes, schäumig geschlagen ist, sticht man aus einem Schälchen dicker Milch, die man sich zu diesem Zwecke reservirt hat, immer einen Theelöffel voll ab und legt diese egal abgestochene Milch als Klöße in die schäumige Kalte-Schale. Hierzu wird das geriebene Brod extra gereicht.

Ingredienzien.

Wie im Vorhergehenden.

241. Kalte-Schale von Quark (weißer Käse.)

Hat man nach Vorschrift (siehe Nr. 62) die saure Milch käsen lassen und sind alle wässerigen Theile daraus entfernt, so schneidet man den Quark mit einem scharfen Messer in grobe Würfel, überstreut diese mit Zucker und gießt dann frische mit Zucker schäumig gequirte Milch darüber. Diese Zubereitung ist sehr zu empfehlen, wenn die gekäste Milch gerade gut geworden, d. h. wenn sie steif wie Leber fest zusammenhält, ist sie aber härter und dadurch bröcklig geworden, dann zerbricht man den Quark mit den Händen in passende Stücke, welche einzuckernd und mit Milch übergoßen werden.

Ingredienzien.

1 Teller voll Quark. 1 $\frac{1}{2}$ Liter Milch. 100 Gr. Zucker.

242. Kalte-Schale von Quark mit Sahne.

Zu dieser feinen ausgezeichneten Schüssel übergießt man den nicht zu hart gewordenen Quark mit der Hälfte der Sahne, um ihn $\frac{1}{2}$ Stunde so stehen zu lassen. Nach dieser Zeit gießt man die Sahne wieder ab und rührt den Quark mit einer hölzernen Reibekelle so fein wie möglich, indem man nach und nach die Sahne wieder zusetzt. Hierauf wird er durch ein Haarsieb gerührt, dann mit Zucker versüßt und mit der andern Hälfte der Sahne verdünnt. Man darf immer nur wenig Sahne angießen, und diese muß ganz verrührt sein, ehe neue dazu kommt. Es wird geriebenes Brod zu dieser Kalte-Schale servirt.