

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

I n g r e d i e n z i e n .

1 Teller voll Quark. 1 Liter Sahne. 80 Gr. Zucker. Geriebeneß Brod.

243. Kalte=Schale von Erdbeeren.

Große Ananas-Erdbeeren oder auch Wald-Erdbeeren werden ausgelesen, dann in eine Terrine gelegt und mit Zucker gut durchgestreut. Nun deckt man sie fest zu, und nachdem sie einige Stunden gestanden haben und der Zucker geschmolzen ist, gibt man frische mit Zucker verquirkte kalte Milch darüber. Nach 10 Minuten muß die Kalte-Schale servirt werden, man gibt Bisquits und Zuckerplätzchen dazu. Ebenso werden Kalte-Schalen von Heidelbeeren und Brombeeren gemacht, auch Himbeeren lassen sich so verwenden.

I n g r e d i e n z i e n .

1 Liter Erdbeeren. 100 Gr. Zucker. 2 Liter Milch.

244. Kalte=Schale mit Pfirsichblätter.

Die Milch wird mit den Pfirsichblättern und Zucker gekocht, dann werden die Pfirsichblätter herausgenommen und die Milch, mit Eidotter abgezogen, wird darauf in die Terrine gegossen. Vorher schon hat man von dem Eiweiß steifen Schnee geschlagen, und von diesem sticht man mit einem Löffel Klöße auf die heiße Suppe, deckt sie zu und stellt sie kalt. Nach weiteren 15 Minuten hebt man den Deckel ab und läßt die Milch völlig erkalten.

I n g r e d i e n z i e n .

6 Pfirsichblätter. 1½ Liter Milch. 6 Eier. 80 Gr. Zucker.

245. Kalte=Schale von Pfirsich.

Die Hälfte der Pfirsiche schäle man sauber ab, schneide sie in Scheibchen und schichte sie gleich mit durchgestreutem Zucker in der Terrine ein, wobei man die Kerne der Früchte, welche man durch Aufschlagen der Steine gewonnen hat, mit hineinlegt. Die andere Hälfte der Pfirsiche kocht man in Wasser nebst Citronenscheibchen gar und ganz weich, läßt sie dann wieder erkalten und reibt sie danach durch ein Sieb über die eingezuckerten Pfirsiche. Man servirt zu dieser Kalten=Schale kleines süßes Backwerk.

I n g r e d i e n z i e n .

12 Pfirsiche. 1½ Liter Wasser. 120 Gr. Zucker. 3 Citronenscheiben.

246. Kalte=Schale von Citronen.

Man schneide mit einem feinen Messerchen die Citronenschalen