

Kaltschalen.

Alle Kaltschalen müssen recht kalt servirt und daher vor dem Serviren an einen kühlen Ort gestellt werden und man gibt meistens irgend ein Backwerk oder glacirte Croutons (s. Apfelwein=Suppe) oder Reisküchlein dazu oder gießt auch wohl eine leichte Kaltschale von Früchten, Wein oder Bier um einen kleinen Berg aus Schwarzbrot.

Reisküchlein.

Rühre ein halbes Mäßchen Reismehl mit etwas Milch an, koche ein halbes Mäßchen Milch mit einem Streifen Zimmet, thue das Reismehl nebst 15 Grammen Zucker und ein paar Körnchen Salz dazu und koche es, bis es steif ist; nimm nun den Zimmet heraus und fülle den Reis in naßgemachte Förmchen, oder in Puppentassen und stürze sie, wenn sie kalt geworden sind.

Berg.

Lasse ein paar gehäufte Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot mit einem Eßlöffel gestossenem Zucker, einem Theelöffel Korinthen und ein wenig geriebene Citronenschale in einem Stüchchen heißer, frischer Butter durchbraten und fülle es in einen nicht zu spitzigen Trichter und wenn es erkaltet ist, so stürze es in eine Schale und gieße die Kaltschale rund herum, jedoch nicht eher, als bis servirt werden soll.

1.

Wein-Kaltschale.

Rühre ein halbes Eigelb mit einem Theelöffel gestossenem Zucker recht schaumig und gieße nach und nach, unter stetem Rühren, ein Mäßchen weißen Wein daran.

2.

Apfelwein-Kaltschale.

Rühre eine Prise Kartoffelmehl mit ein wenig Wasser an, gieße es in ein halbes Mäßchen kochendes Wasser und laß es aufkochen und kalt werden und vermisch es mit einem Mäßchen Apfelwein, Zucker und abgeriebener Citronenschale.

3.

Vier-Kaltschale.

Wie die Wein-Kaltschale; glacirte Croutons sind besonders gut dazu; schneide sie 4 Centimeter lang und $1\frac{1}{2}$ Centimeter breit und schichte sie gleich einem kleinen Scherhaufen auf.

4.

Wasser-Kaltschale.

Möhre den achten Theil einer Citrone auf 15 Gramm Zucker ab, presse den Saft dieses Achtels darüber und füge einen Eßlöffel weißen Wein, 8 Gramm Korinthen, eine Prise geriebenes Schwarzbrot und, im Moment des Servirens, ein Mäßchen frisches, kaltes Wasser hinzu.

5.

Heidelbeer-Kaltschale.

Koche ein Mäßchen Heidelbeeren mit einem halben Mäßchen Wasser und treibe sie durch ein Sieb; setze es mit 8 Gramm Zucker und einer reichlichen Prise Kartoffelmehl, wodurch die Kaltschale ganz klar wird, wieder auf's Feuer, laß es aufkochen und servire recht kalt, mit Reisküchlein dabei.

Oder man bereitet sie wie die folgende Erdbeer-Kaltschale.

6.

Erdbeer-Kaltschale.

Bestreue ein halbes Mäßchen Walderdbeeren oder ewige Erdbeeren mit 15 Gramm gestoßenem Zucker, gieße ein Mäßchen süßen Rahm oder gute Milch darüber und laß es ein wenig ziehen, Du kannst Rahm oder Milch aber auch für sich allein in eine Terrine thun und die Erdbeeren, zierlich auf ein kleines Traubenblatt gelegt, dazu serviren, sowie gestoßenen Zucker und geriebenes Brot, welsch' Alles um die Terrine auf ein Tablet gestellt und so herumgereicht wird.

7.

Erdbeer-Kaltschale mit Wein.

Nimm halb weißen Wein und halb Wasser und Zucker, nach Geschmack, und gib dann, ebenfalls nach Geschmack, Erdbeeren hinzu, je nachdem Du die Kaltschale mehr oder weniger dicklich wünschest.

8.

Heidelbeer-Kaltschale mit Wein.

Wie Erdbeer-Kaltschale Nr. 7.

9.

Himbeer-Kaltschale mit Wein.

Wie Erdbeer-Kaltschale Nr. 7.

10.

Brombeer-Kaltschale mit Wein.

Wie Erdbeer-Kaltschale Nr. 7.

11.

Johannisbeer-Kaltschale.

Zerdrücke ein Mäßchen rothe Johannisbeeren und füge ein Mäßchen frisches Wasser hinzu, gebe es durch ein Tuch und vermische es mit Zucker und ein wenig weißem Wein.

12.

Himbeer-Kaltschale.

Wie Johannisbeer-Kaltschale.

13.

Milch-Kaltschale.

Gib in Scheibchen geschnittenes Weißbrot in eine Schale und gieße recht frische Milch darüßer, auch kann Zucker beigefügt werden.

14.

Rahm-Kaltschale.

Laß leichten, süßen Rahm recht kalt werden, vermische ihn dann mit gesiebttem Zucker und servire gleich, am besten mit glacirten Croutons.

15.

Saure Milch.

Verwende dazu kleine Milchschüsseln, wie die großen im Milchkeller, fülle sie mit frischer Milch, laß sie darin sauer werden und bringe sie dann in diesen Schüsseln, mit gestoßenem Zucker und Zimmt dabei, zu Tisch.

Hast Du keine solchen Schüsseln, so nimm von saurer Milch den Rahm ab, verrühre ihn mit geriebenem Schwarzbrot, Zucker und Zimmt und gib nach und nach, unter beständigem Rühren, von der sauern Milch dazu.

16.

Pfirsich-Kaltschale.

Schäle mittelgroße Pfirsiche, schneide sie in feine Scheibchen, bestreue sie reichlich mit Zucker und laß sie zugedeckt ein Weilchen stehen, vermisch dann $\frac{3}{4}$ Mäßchen weißen Wein mit $\frac{3}{4}$ Mäßchen Wasser, gieße es über die Scheibchen und füge, wenn nöthig, noch Zucker hinzu.

17.

Aprikosen-Kaltschale.

Gieße, aber vor dem Serviren, anderthalb Mäßchen weißen Wein über 30 Gramm Zucker in Stück-

chen und schäle eine große oder zwei kleine Aprikosen und wenn der Zucker aufgelöst ist, so schneide sie in kleine Scheibchen in den Wein und servire gleich.

18.

Apfelsinen-Kaltschale.

Schäle eine mittelgroße Apfelsine und schneide sie in kleine nette Stückchen, die mit Zucker bestreut werden und so eine Zeit lang stehen bleiben; hierauf presse den Saft aus dem vierten Theile der Apfelsine, vermische ihn mit ein wenig Wasser, Zucker und einem Maßchen weißen Wein und gieße dies über die Apfelsinenstückchen. Am schönsten dazu sind Mandarininen, deren man aber zwei nehmen muß, und, wenn möglich, eine rothe und eine gelbe.

der auch nicht nur große, sondern auch kleine
und wenn der Faden zwischen die Zähne in
diese Richtung in der Höhe des Zahns

Einleitung

Die in diesem Buche enthaltenen
Aufgaben sind in zwei Theile
abgetheilt, nämlich in eine
erste, welche die allgemeinen
Grundsätze der Geometrie
behandelt, und in eine zweite,
welche die besonderen
Eigenschaften der verschiedenen
Figuren enthält.

Die erste Theilung ist in
zwei Abschnitte unterteilt,
nämlich in einen ersten,
welcher die allgemeinen
Grundsätze der Geometrie
behandelt, und in einen zweiten,
welcher die besonderen
Eigenschaften der verschiedenen
Figuren enthält.

Erster Abschnitt

Die ersten Aufgaben dieses
Abschnitts betreffen die
Eigenschaften der Geraden
und der Winkel.