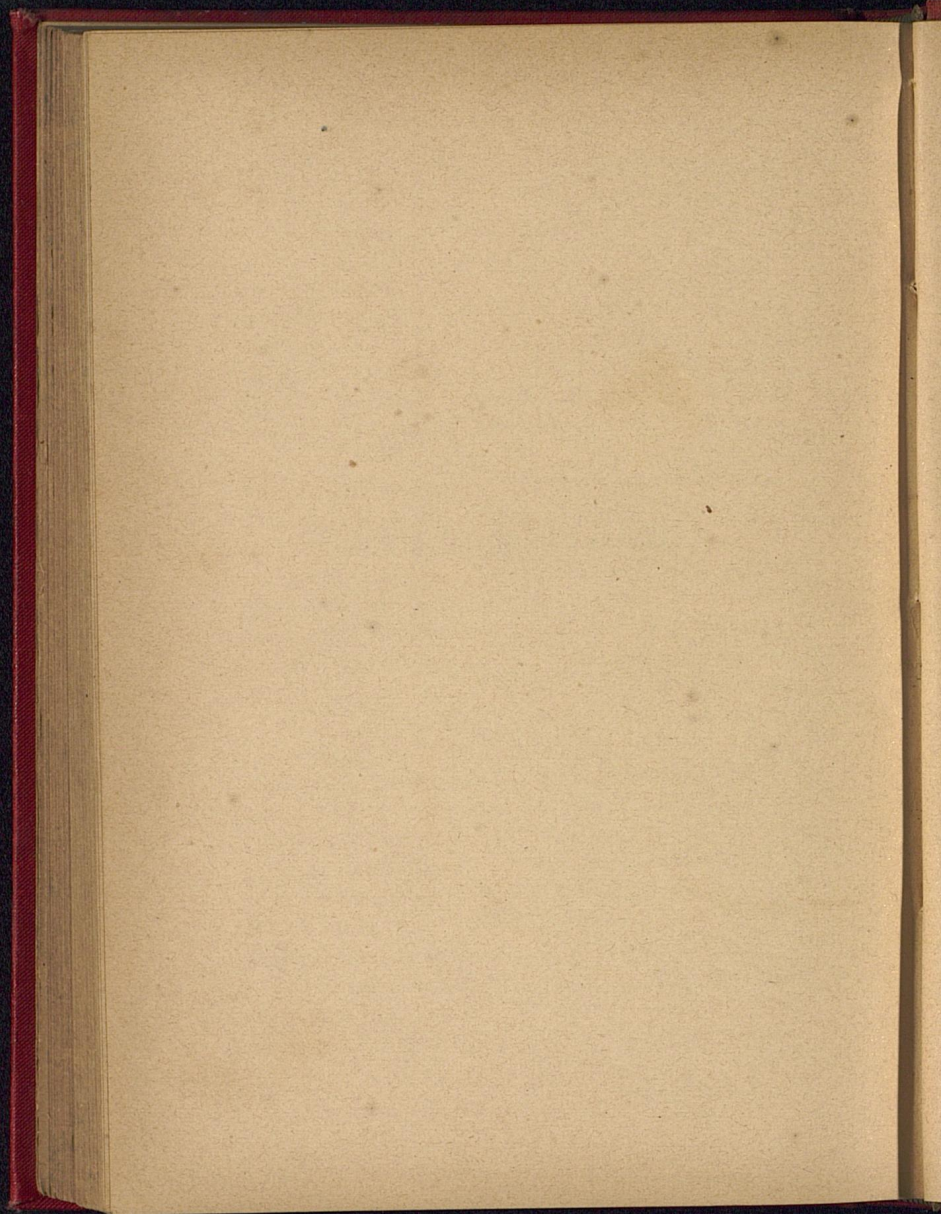


Kaltshalen.



Wein-Kaltschale: Man reibe eine Zitrone auf 125 Gramm Zucker ab, drücke auch deren Saft über den Zucker und gieße eine Flasche weißen Wein, mit einer halben Flasche Wasser vermischt, darauf, und wenn der Zucker aufgelöst ist, so gebe man unmittelbar vor dem Servieren in Stücke gebrochenen Zwieback in die Terrine.

Apfelwein-Kaltschale: Man nehme eine Flasche Apfelwein, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und einen halben Eßlöffel Kartoffelmehl, welches letzteres man mit ein wenig von dem Wasser anrührt, das übrige Wasser zu Feuer bringt und wenn es kocht, das Kartoffelmehl hinein gibt und unter beständigem Rühren aufkochen, dann erkalten läßt, wonach man den Apfelwein nebst Zucker, abgeriebener Zitronenschale und einem halben Eßlöffel Rum hinzufügt und es gut verrührt.

Bier-Kaltschale: Man lasse zwei Liter gutes Weißbier mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, Schale einer Zitrone, einem Stückchen feinem Zimt und einem Körnchen Salz bis zum Sieden kommen, legiere es mit acht Eidottern, gieße es durch ein feines Haarsieb und stelle es kalt; dann reibe man ein Stück trockenes Schwarzbrot, vermenge es mit vier Eßlöffeln feinem Zucker, röste es im Backofen hellbraun und gebe es durch ein Drahtsieb, damit es nicht zusammenballe oder großbröckelig bleibe; auch wasche man 250 Gramm recht rein verletene Korinthen, lasse sie in

kochendem Wasser einmal aufkochen, thue sie auf einen Seiher und danach auf eine Serviette. Das Bier bringe man nun in eine in Eis gegrabene Terrine, worin es vier Stunden stehen muß, und füge eben vor dem Servieren Brot und Korinthen und nach Belieben auch ein Glas Rheinwein hinzu.

Diese Kaltschale ist besonders bei Herrn sehr beliebt und für die Damen wird dann gewöhnlich eine Obst- oder Milch-Kaltschale serviert.

Wasser-Kaltschale: Man reibe auf 150 Gramm Zucker eine Zitrone ab und presse den Saft darauf, gebe dazu ein Glas weißen Wein, 125 Gramm Korinthen und zuletzt ein Liter frisches Brunnenwasser.

Milch-Kaltschale: Man lasse zwei Liter Milch mit $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker und einer kleinen Messerspitze Salz aufkochen, verrühre dann acht Eidotter mit etwas kalter Milch, rühre es rasch in die kochende Milch und diese hernach noch so lange, bis sie kalt ist, wonach man sie durch ein Siebchen in die zuvor schon in Eis gegrabene Terrine seigt, nach Geschmack mit Maraskino vermenget und im Moment des Servierens kleines feines Backwerk, Makronen, runde Biskuits, runde Baisers oder dergleichen hinein gibt.

Erdbeer-Kaltschale: Man suche von zwei Liter schönen reifen Walderdbeeren den vierten Teil (die schönsten) mit einer Nadel aus und stelle sie in einer Schale auf Eis, die übrigen treibe man durch ein Haarsieb in die Terrine,

verrühre sie mit 750 Gramm gestoßenem Zucker, zwei Flaschen Rheinwein und dem Saft einer Zitrone und stelle sie drei bis vier Stunden ebenfalls auf Eis; gebe hierauf auch die zurückbehaltenen Erdbeeren hinein und serviere mit ganz feinem Backwerk.

Himbeer-Kaltschale: Man zerdrücke ein Liter Himbeeren mit einem Löffel und gieße ein Liter recht frisches Brunnenwasser darüber; presse es zusammen durch eine Serviette, gebe Zucker und etwas weißen Wein dazu und serviere mit Backwerk, mit Reisküchlein oder mit Eierkäse.

Zu den Reisküchlein koche man $\frac{1}{4}$ Liter Reis in $\frac{3}{4}$ Liter Milch ganz dick ein, gebe Zucker und 30 Gramm abgezogene bittere oder auch süße, fein gestoßene Mandeln hinzu und rühre alles wohl untereinander; fülle es dann in naß gemachte Förmchen oder Tassen, lasse es erkalten und stürze.

Eierkäse: Man verrühre fünf ganze Eier, drei Eidotter, 30 Gramm Zucker und den Saft einer halben Zitrone mit $\frac{3}{8}$ Liter kalter Milch, bestreiche dann Creme-Tassen oder kleine Obertassen leicht mit Mandelöl und fülle die Masse stark halbvoll ein, stelle sie ins Bain-Marie, lasse sie eine Viertelstunde zugedeckt leise kochen, erkalten, und stürze sie beim Gebrauche.

Johannisbeer-Kaltschale: In allem wie Himbeer-Kaltschale, aber mit recht viel Zucker.

Pfirsich-Kaltschale: Man schäle schöne reife Pfirsiche, schneide sie in Scheiben und bestreue sie reichlich mit

Zucker; lasse sie so eine Stunde stehen und gieße halb weißen Wein, halb Wasser darüber. Ein Zusatz von (immertragenden) Erdbeeren, ebenfalls vorher eingezuckert, ist zu empfehlen.

Kaltschale aus in Büchsen eingelegten Aprikosen oder Pfirsichen: Man lasse die Früchte auf einem Seiher rein ablaufen und lege sie in die Terrine; vermische den Saft nach Geschmack mit weißem Wein, am besten Rheinwein, oder halb Wein halb Mineralwasser, und gieße es über die Früchte. — Sehr gut.