

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

Zweiter Abschnitt. Kalte Schalen.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Zweiter Abschnitt.

Kalte Schalen.

Zur Sommerszeit vertreten die kalten Schalen die Suppe. Zu den Obst-Kaltschalen können nach Belieben kleine Biskuit mitserviert werden.

1. Erdbeer-Kaltschale.

Am besten eignen sich hierzu Wald- oder kleine Gartenerdbeeren, am wenigsten die großen Ananasbeeren. Nachdem die Beeren rein gewaschen sind, werden sie durch ein feines Haarsieb getrieben. Dieser durchgetriebene Saft wird alsdann mit feinem Zucker versüßt, der Saft einer Zitrone dazu gepreßt und mit gutem Wein aufgefüllt. Das Ganze wird gut untereinander gemengt, zugedeckt und bis zum Gebrauche in Eis gestellt.

2. Himbeer-Kaltschale

wird auf gleiche Weise bereitet wie die Erdbeer-Kaltschale, doch dürfen die Himbeeren nicht gewaschen werden. Es empfiehlt sich, beim Auslesen jede einzelne genau anzusehen, da sich im Innern häufig Maden vorfinden.

3. Kirichen-Kaltschale.

1 kg saure und $\frac{1}{2}$ kg süße schwarze Kirichen werden ausgesteint, mit etwas Wasser, einem Stückchen ganzen Zimt und der abgeschälten Schale einer Zitrone zum Feuer

gesetzt und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Hierauf streicht man sie durch ein feines Haarsieb, gießt eine Flasche guten Wein, ein Gläschen Kirschwasser daran, gibt etwas gestoßenen weißen Zucker dazu, mengt alles gut durcheinander und stellt es bis zum Gebrauche in Eis. Man kann geschnittenen Zwieback oder Zuckerbrot dazu geben.

4. Aprikosen-Kaltschale.

Etwa 20 Stück reife Aprikosen werden ausgesteint, mit Wasser übergossen und ganz weich gekocht, hierauf durch ein Haarsieb getrieben, mit einer Flasche gutem Weißwein, etwas Madeira und etwa 200 g gestoßenem weißen Zucker vermengt, alsdann in die Terrine gegossen, diese zugedeckt und bis zum Gebrauche in Eis gestellt.

5. Zwetschgen-Kaltschale.

Etwa 50—60 Stück Zwetschgen werden ausgesteint, mit $\frac{1}{2}$ l kaltem Wasser, etwas Zimt und der abgelösten Schale einer Zitrone zum Feuer gesetzt, $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht, alsdann durch ein feines Haarsieb getrieben, mit einem Gläschen Zwetschgenwasser, einer Flasche gutem Wein und gestoßenem weißen Zucker vermengt, in die Terrine gegossen und bis zum Gebrauche kalt gestellt.

6. Bier-Kaltschale.

$1\frac{1}{2}$ l gutes Lagerbier wird mit dem nötigen Zucker vermischt, ein Stück ganzer Zimt und etwas Zitronenschale dazu gegeben, gut untereinander gerührt und kalt gestellt. Vor dem Anrichten nehme man Zimt und Zitronenschale heraus, gieße die Kaltschale über geriebenes oder in feine Würfel geschnittenes trockenes Schwarzbrot und bringe sie zu Tisch.

7. Milch-Kaltshale.

1 $\frac{1}{2}$ l Milch wird mit Zucker, feingestoßenen eingebundenen Mandeln, ganzem Zimt und etwas Vanille gekocht. Man gibt noch 2 Eßlöffel voll klar gerührtes Weizenmehl hinein, läßt die Milch ein paar Minuten kochen, zieht sie mit 2 Eigelb ab und stellt sie bis zum Servieren kalt. Man kann gebrochenen Zwieback, geröstetes Brot oder Makronen dazu servieren.

