

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

VI. Kaltschalen.

**urn:nbn:de:bsz:31-54694**

107. Stachelbeersuppe.  $\frac{1}{2}$  kg reife Stachelbeeren werden gewaschen und vorsichtig von Stielen und Krönchen befreit. Dann setzt man sie mit 1 l Wasser an, fügt 2 altbackene Weißbröckchen oder 4 Zwiebäde, beides zerschnitten, hinzu, sowie ein Stückchen Zimt und etwas Zitronenschale. Sobald die Beeren weich sind, streicht man die Suppe durch ein Sieb und süßt sie nach Geschmack.

108. Blaubeer- oder Heidelbeersuppe. Man verliert  $\frac{1}{2}$  kg Blaubeeren sehr sauber, wäscht sie mehrmals mit kaltem Wasser, setzt sie mit  $\frac{1}{2}$  l kaltem Wasser an und läßt sie mit Zucker, Zitronenschale, ganzem Zimt und ein paar Gewürznelken  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Dann mischt man 1 Eßlöffel mit Wasser angerührtes Kartoffelmehl darunter, läßt die Suppe nochmals aufkochen und richtet sie über geröstetem Weißbrot oder Zwieback an. Statt dessen kann man auch von einem Ei und Weizenmehl einen dicklichen Teig machen, den man vom Quirl ab in die Suppe laufen läßt. Mit diesem Einlauf muß die Suppe noch etwa 5 Minuten kochen. — Will man die Heidelbeersuppe kalt zu Tische geben, so muß man sie während des Erkaltens von Zeit zu Zeit umrühren, weil sich sonst an der Oberfläche eine dicke Haut bildet.



Stachelbeere.

## VI. Kaltschalen.

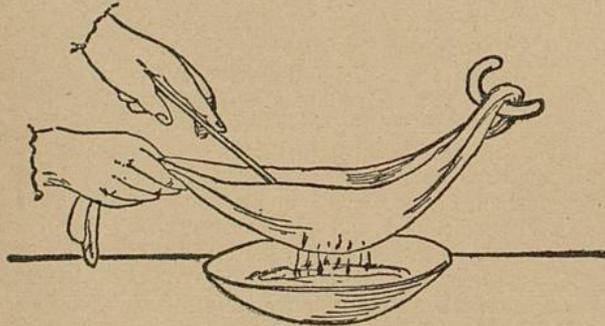
109. Weinkaltschale. Man gibt 1 Obertasse kleine Matronen in die Terrine, fügt 6 dünne Zitronenscheiben ohne Kerne und ein Stück Zimt hinzu, gießt  $\frac{3}{4}$  l Weißwein und  $\frac{1}{4}$  l Wasser darauf und versüßt die Kaltschale nach Geschmack. Statt der Matronen kann man auch fein geriebenes Schwarzbrot und Korinthen nehmen. Man stellt die Kaltschale recht kühl und nimmt vor dem Anrichten den Zimt heraus. Beim Anrichten gibt man Matronen in die Kaltschale.

110. Apfelsinenkaltschale. 120—150 g Reis wird blanchiert und mit sehr wenig Wasser gekocht, wobei man ihn vorsichtig rührt, damit die Reiskörner möglichst ganz bleiben; dann tut man den Reis in einen Durchschlag, übergießt ihn mit kaltem Wasser, läßt ihn vollständig abtropfen und schüttet ihn in die Terrine. Hierauf reibt man die Schale einer recht schönen Apfelsine auf Zucker ab, schält 2 Apfelsinen, wobei man alle weiße, pelzige Haut entfernt, schneidet die Apfelsinen in feine Scheiben und nimmt die Kerne heraus. Nun tut man die Früchte, den herausgelaufenen Saft, den man vorsichtig aufgefangen, den Zucker mit der Schale, den man im Mörser zerstoßen, und außerdem noch klaren Zucker auf den Reis und läßt ihn damit 2 Stunden verdeckt stehen, damit er gut durchzieht. Dann gießt man  $1\frac{1}{2}$  l leichten Weißwein dazu, süßt die Kaltschale nach Geschmack und gibt sie gut ausgekühlt auf den Tisch.

111. Aprikosensaltschale. Man zieht von 12 Aprikosen die Haut ab, schneidet sie in Hälften und nimmt die Kerne heraus. Man kocht nun die Früchte mit einigen Aprikosenkernen, Zimt und reichlich Zucker in Wasser ziemlich weich. Ein Drittel der Aprikosen legt man in die Terrine und rührt die übrigen Früchte mit der Brühe durch ein Haarsieb, gibt ebensoviel Weißwein hinzu und

schüttet die Flüssigkeit auf die Aprikosen, worauf man die Suppe recht kalt stellt. Vor dem Servieren gibt man kleine Biskuits oder Suppenmakronen hinein.

112. Kirschkaltschale. Ein tiefer Suppenteller saure Kirschen werden entsteint und hierauf in 1 l Wasser mit  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel gestoßenen Kirschsteinen und 2—3 Kellen  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht. Dann wird die Suppe durch ein Seiseltuch



Durch ein Tuch seie .

geseiht, mit reichlich Zucker vermischt und kalt gestellt. Beim Servieren wird Zwieback dazu gereicht. Nach Belieben kann man auch Sahnen Schaum (s. Abschnitt Q.) darauf legen.

113. Erdbeer- oder Himbeerkaltschale. Man wäscht die Beeren recht sauber, ohne sie zu drücken, bis sich keine Spur Sand mehr im Wasser zeigt, schüttet sie, nachdem sie gut abgelaufen sind, in die Terrine und gibt reichlich Zucker darüber. So läßt man sie 1 Stunde stehen, wobei man sie dann und wann leicht schüttelt. Dann gießt man 1 l Wasser und den Saft einer Zitrone darüber. Nachdem man, wenn nötig, noch etwas Zucker dazugegeben hat, stellt man die Kaltschale auf Eis.

114. Sago- oder Reiskaltschale. 125 g echter Sago oder Reis wird abgebrüht und dann in Wasser, ohne umzurühren, weich und dick gekocht, wobei die Körner ganz bleiben müssen. Dann wird er in die Terrine gegeben, nebst reichlich Zucker, Zimt, abgeriebener Zitronenschale und gut gewaschenen, aufgekochten Korinthen mit ihrer Brühe. Wenn dies eine Weile durchgezogen ist, wird 1 Flasche Rotwein und ebensoviel Wasser, mit Zucker versüßt, hinzugegeben.

115. Bierkaltschale. Man schneidet nicht zu frisches Schwarzbrot in feine Würfel; am besten ist es, wenn man das Brot schon einige Tage vor dem Gebrauch schneidet, damit es gut trocken wird. Von dem geschnittenen Brote tut man 1 Obertasse voll in die Terrine, gießt  $1\frac{1}{2}$  l gutes Weißbier darauf, gibt 125 g Zucker, 100 g gewaschene und in Wasser weich gekochte Korinthen, den Saft einer Zitrone und die auf Zucker



Blaubeere oder Heidelbeere.

abgeriebene Schale der Zitrone hinzu und stellt die Kalkschale verdeckt an einen recht kühlen Ort. Man kann auch statt des Zitronensaftes 1 Eßlöffel Rum hinzufügen.

116. Weißkalkische Kalkschale. Man tut in 1 l süßes Braunbier  $\frac{1}{4}$  l recht dicke saure Sahne, schlägt es tüchtig mit einem Schneebesen, wobei man nach und nach den nötigen Zucker hinzufügt, und richtet dann das Bier über geriebenem altbackenen Schwarzbrot an.

117. Kalte Solundermilch.  $1\frac{1}{2}$  l Milch wird mit 2 Blütendolben des Solunders etwa 10 Minuten gekocht und danach durch ein Haarsieb gegossen. Hierauf fügt man Zucker nach Geschmack und ein wenig Salz hinzu, verdickt die Milch mit 1 Eßlöffel in Wasser klar gerührtem Kartoffelmehl und rührt sie mit 3 Eidottern ab. Man legt auf die in die Terrine gegossene Milch Eiweißklößchen, die man aus dem mit Zucker zu Schaum geschlagenen Eiweiß absticht, bestreut sie mit Zucker und Zimt und deckt die Terrine sofort zu, damit die Klößchen gar werden. Wenn die Milch ausgekühlt ist, stellt man sie in den Eisschrank.

118. Milchkaltschale. Diese wird nach dem vorigen Rezept bereitet, nur läßt man statt der Solunderblüten, gestoßene süße und einige bittere Mandeln oder frische Pfirsichblätter darin aufkochen. Statt der Pfirsichblätter kann man auch Vanille nehmen und die Kalkschale mit Makronen anrichten.

119. Geschlagene saure Milch, Stippmilch. Die saure Milch darf noch nicht länger als 2 Tage gestanden haben; sie wird mit der darauf befindlichen Sahne mit einem Schneebesen tüchtig geschlagen und danach mit Zucker und Zimt bestreut. Man gibt Zwieback oder geriebenes Schwarzbrot dazu.

120. Milch mit Erdbeeren. Man wäscht Walderdbeeren oder eine andere Sorte kleiner Erdbeeren ganz sauber, schüttet sie in eine Terrine, gibt reichlich Zucker darauf und läßt sie eine Zeitlang damit stehen, während man sie von Zeit zu Zeit ein wenig schüttelt. Kurz vor dem Servieren gibt man ungekochte, recht frische Milch, die man vorher kühl gestellt hat, darauf.

121. Milch mit Blaubeeren oder Heidelbeeren wird genau nach vorigem Rezept zubereitet.

122. Resteverwendung. Suppenreste an sich sind wohl kaum zu anderen Gerichten zu verwenden. Dennoch sind es gerade die Suppen, welche für die Sparbarkeit der Hausfrau ein geeignetes Feld bieten; denn wieviele Suppen lassen sich aus Resten herstellen. Eine schmackhafte Fleischpüreeuppe stellt man her, indem man Reste von Rinderbraten, Kalbsbraten, Geflügel oder gekochtem Fleisch mit heißem Wasser abspült und darnach ganz fein wiegt oder im Mörser zerstößt. Alsdann schmilzt man das Fleisch in Butter mit einer Zwiebel auf, stäubt Mehl darüber, füllt es mit kochendem Wasser auf und kocht die Suppe sämig. Durch ein Sieb gestrichen, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, wird die Suppe über gerösteten Brotwürfeln angerichtet. Ferner: wo blieben unsere Brotreste, wenn wir sie nicht zu Suppen verwendeten? Auch jederlei Hülsenfrüchte und Wirsing- oder Weißkohlreste geben durchgestrichen, mit kochendem Wasser aufgefüllt und mit dem nötigen Zusatz an Butter, Salz und Pfeffer wohlgeschmeckende, nahrhafte Suppen.

