

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

f) Kaltschalen

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

Handvoll Brot und einem Stückchen Zimt in $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser weichgekocht, sämig verrührt und mit dem nötigen Zucker noch einmal aufgekocht. Griechlößchen schmecken gut in dieser Suppe.

Ganz auf dieselbe Weise kann man Suppe von getrockneten Pflaumen kochen. Nur muß man diese über Nacht einweichen und im Weichwasser kochen.

f) Kaltschalen.

1. Bierkaltschale. Eine Handvoll Korinthen wird gewaschen, weich gekocht und mit kaltem Wasser übergossen. Wenn sie kalt sind, gibt man sie in eine Terrine zusammen mit einer Handvoll Reibbrot, einem Stückchen Zimt und einigen Zitronenscheiben. Darüber gießt man dann 1 Liter Bier und $\frac{1}{2}$ Liter frisches, recht kaltes Wasser und zuckert nach Geschmack. Die Kaltschale sollte $\frac{1}{2}$ —1 Stunde an einem kühlen Orte stehen, womöglich in kaltem Wasser, bevor sie getrunken wird.

2. Milchkaltschale. 1 guter Eßlöffel voll Stärke wird mit wenig Wasser angerührt und langsam unter beständigem Rühren in $1\frac{1}{2}$ Liter süße, kochende Milch gegossen, die man mit einem Stückchen Vanille gut aufkochen läßt, bis sie etwas sämig geworden ist. Beim Anrichten gibt man eine Prise Salz daran und zuckert nach Geschmack.

Man kann beim Anrichten auch ein Eidotter daran rühren, das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die heiße Milch mengen. Kalt getrunken oder mit dem Löffel gegessen ist sie sehr erfrischend. Vanille kann auch wegbleiben.

3. Prinzessinnenmilch. 2 Liter saure Milch, mit oder ohne Sahne, schlägt man mit dem Schneeschläger recht schaumig und gibt nach Geschmack Zucker und einen gestrichenen Kaffeelöffel voll Zimt darunter. Ein sehr erfrischendes Getränk!

4. Weinkaltschale wird genau so zubereitet wie Bierkaltschale, nur nimmt man hier halb Wein, halb Wasser.