Von Kaltschalen.

Weinkaltschale.

Weißer Wein wird mit Zucker gesüßt, mit Citronsaft gehoben und mit mehr oder weniger frischem Brunnenwasser verdünnt, nach Belieben etwas recht rein gewaschene und gelesene kleine Rosinen dazu gethan und über mit Zucker bestreute und im Ofen oder mit der Schaufel glasürte, oder auch auf dem Rost über glühender Asche geröstete Semmelschnitten, zerbröckelte Zwiebäcke oder Brezeln gegossen; oder geröstete Biscuite, Anisbrode ꝛc. daneben gegeben.

Weinkaltschale mit Reis.

Zwölf Loth Reis wird gewällt und nachher im Wasser ganz langsam ausgequollen, so daß er ganz bleibt; darauf wird er abgegossen, mit kaltem Wasser rein abgespült, und nachdem er abgetropft ist, in eine Weinkaltschale, wie vorgehend, gegeben.

Weinkaltschale mit Fadennudeln wird eben so bereitet.

Weinkaltschale mit Erdbeeren.

Der Wein wird mit gestoßenem weißen Zucker angenehm gesüßt und mit ein wenig Citronsaft gehoben, auch nach Belieben mit etwas frischem Brunnenwasser verdünnt, nachher hinreichend schöne, schnell aus frischem Wasser gewaschene und abgetropfte Erdbeere darein gegeben.

Von Himbeeren, Haidebeeren ꝛc. wird die Kaltschale ebenso bereitet.

Erdbeerkaltschale, andre Art.

Eine, oder eine und eine halbe Kanne frischer, würziger Erdbeeren werden schnell aus frischem Wasser gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt; hernach in einer tiefen Schüssel zerdrückt, mit Wasser verdünnt und durch ein feines Sieb gestrichen, der Durchfluß mit geklärtem oder mit feinem weißen Zucker gesüßt und nach Befinden mit ein wenig Citronsaft gehoben; es muß eine angenehme öhlige Flüssigkeit seyn; des bessern Bekommens wegen kann man ein wenig Madeirawein oder einige Eßlöffelvoll Rum hinzufügen. Diese Kaltschale wird mit zerbröckelten Zwiebäcken oder harten oder gerösteten Biscuiten angerichtet. Auch können etwas ganze Erdbeere darein gegeben werden.

Himbeerkaltschale.

Diese wird so wie die zweite Art Erdbeerkaltschale bereitet; doch kann der Citronsaft weggelassen und dafür etwas Johannsbeeren mit durchgestrichen werden.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/95 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG