

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

147. Geschlagene saure Milch mit Sahnenklößchen.

Saure Milch, zu Schaum geschlagen und dabei gefüßt, füllt man in den Suppenteller, sticht dann von dicker Milch oder Sahne mit einem Theelöffel Klößchen ab und legt diese auf die schaumige Milch.

III. Saucen.

148. Weinsauce.

Man quirlt zerlassene Butter mit etwas Mehl, 4 Eidottern, etwas kaltem Wasser gut durcheinander und kochenden Wein langsam dazu und lasse das Gemisch unter stetem Umrühren feinig kochen. Besonders zu Mehlspeisen geeignet.

149. Himbeersauce.

Man drücke die Himbeeren durch ein reines Tuch, koche sie dann mit Zucker, Zimmt und mit einem Löffel voll in Wasser aufgeweichtem Kartoffelmehl feinig. Statt der frischen Himbeeren kann man auch Himbeersaft oder Himbeergelée nehmen.

150. Johannisbeersauce.

Ebenso, nur mit etwas mehr Zucker bereitet.

151. Kirchsauce.

Bereitung wie die vorige.

152. Hagebuttenauce.

125 Gramm Hagebutten werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser so weich gekocht, daß man sie durchschlagen kann; dann drücke man sie zweimal durch ein Sieb, zuckere sie mit Zucker, auf welchem eine Citrone abgerieben, gieße ein Glas Wein daran, setze eine Prise Salz zu und 1 Löffel Kartoffelmehl in etwas Wein klar gekocht, wenn noch zu dünn, dann koche man alles nochmals auf.

153. Holländische Sauce.

50 bis 60 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt, 3 bis 4 Eidotter, 1 Löffel Mehl und etwas kaltes Wasser da-