

## **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

mit verbunden; dann rühre man die Masse über Kohlenfeuer mit einer Tasse voll Weinessig, dem nötigen Zucker, gehackter Zitronenschale, etwas Salz und etwa 2 Tassen kochenden Wassers, das ganz allmählich dazu gegossen werden muß, zu einer ziemlich steifen Sauce an, die dann kurz darauf auf den Tisch zu geben ist.

#### 154. Citronensauce.

Einige Stückchen Zucker, auf welchen die Schale einer Citrone abgerieben worden, sowie der Saft der Citrone werden mit 3 bis 4 Eidottern, 2 Löffel kalt eingequirlten Mehls, etwas Butter und Salz in kochendem Wasser aufgequirlt und über gelindem Feuer zu einer feimigen Sauce gekocht. Die Kerne der Citrone vermeide man. Man pflegt diese Sauce zu Spargel zu nehmen.

#### 155. Milchsauce.

Die nötige Quantität Milch wird mit Zimmt, Zitronenschale, Vanille, Pfirsichblättern oder mit bitteren Mandeln aufgekocht, gut gesüßt, durch ein Haarsieb gegossen, mit einigen in wenig Mehl mit Wasser und Salz eingequirlten Eidottern verdicke (auf ein halbes Liter Milch etwa 5 bis 6 Eier) und unter stetem Quirlen nochmals aufgekocht. Man richtet sie kalt über Puddings und Mehlspeisen an.

#### 156. Schaumsauce.

6 Eier werden in einem geräumigen Topfe zu Schaum geschlagen, während man nach und nach ein halbes Liter Wein, Zucker mit abgeriebener Zitronenschale, gestoßenem Zimmt und etwas Salz hineinbringt. Jetzt wird der Topf über Kohlenfeuer gesetzt; sobald die Sauce unter beständigem Rühren einige Male aufgestiegen ist, wird sie abgenommen und angerichtet, ehe der Schaum wieder fällt. Zu Pudding besonders zu empfehlen.

#### 157. Capernsauce.

4 Eigelb, eine Tasse süße Sahne, 135 Gramm ausgemaschene Butter, einige fein gewiegte Schalotten, etwas geriebene Muskatnuß, Capern und der Saft von einer Citrone werden über Kohlen so lange gerührt, bis die Butter zergangen. Dann von den Kohlen genommen, fährt man bis zum Anrichten mit dem Umrühren fort.