

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

25. **Weinschaumsauce oder Chaucleau.** 2 ganze Eier und 2 Eidotter werden mit 100 g Zucker klar gerührt. Dann giebt man $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, den Saft von 2 Zitronen hinzu und schlägt die Masse fortwährend bis sie aufkocht. Dann muß sie sofort vom Feuer genommen werden.

26. **Vanillensauce.** 5 Eier, 1 Liter Milch, 1 Eßlöffel Mehl, Vanille und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. Das Eigelb wird mit dem Mehl verrührt und an die kochende Milch mit Vanille und Zucker gegeben. Zuletzt rührt man den steifgeschlagenen Schnee dazu, doch darf es dann nicht kochen.

27. **Vanillensauce auf andere Art.** $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Sahne kocht man mit 60 g Zucker und $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, dann nimmt man 1 Gelbei und 1 Eßlöffel kaltes Wasser, quirlt beides tüchtig und thut es hinein, nun nimmt man 2 Gelbei, etwas Milch von der kochenden Masse, gießt alles zusammen und quirlt es tüchtig. Diese Sauce kann warm oder kalt gegeben werden.

28. **Weinsauce.** 2 Teile Rotwein werden mit 1 Teil Wasser, Zimmt, Nelken, Zitronenschale, Zucker nach Geschmack gekocht. Dann giebt man 1—2 Theelöffel in Wasser verquirltes Kraftmehl dazu und gießt die Sauce durch.

29. **Himbeersauce.** Die Himbeeren werden durchgedrückt, mit etwas Wein, Zucker und Zimmt gekocht und mit Kraftmehl feimig gemacht. Man kann diese Sauce kalt oder warm geben.

30. **Sauce von Pflaumenmus.** Man rührt das Pflaumenmus mit Wasser auf, läßt es auf dem Feuer einmal aufkochen, giebt Zucker und 1 Theelöffel Weißwein oder Frucht-saft daran.

31. **Sauce von Frucht-saft oder Gelee.** Man verdünnt den Frucht-saft mit Wasser, und quirlt die Sauce, wenn sie kocht, mit in Wasser gerührtem Kartoffelmehl ab. Mit Gelee verfährt man ebenso. Es kommt kein Zucker daran. Kalt oder warm zu verwenden.

32. **Vanillensauce zu roter Grütze.** 1 Liter Milch, 1 Stückchen Vanille und 3 Löffel Zucker werden zusammen gekocht, mit einem Theelöffel Maizena abgezogen und dann 3—4 Eigelb, die mit dieser Masse verquirlt sind, daran gegeben.

33. **Fruchtsauce zu Flammeris.** 4 Tassenköpfe voll Wasser werden gekocht und mit 3 gehäuften Theelöffeln voll