

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

schale und Zucker dazu, und rührt nach dem Aufkochen die Sauce mit 5 Eigelb an.

167) **Sagebutten-Sauce.** Eine Handvoll frische oder getrocknete, von den Kernen gereinigte Sagebutten werden in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde gut gekocht, durch ein feines Sieb gerührt, mit Zucker nochmals durchgekocht und soviel mit Wasser gequirktes Stärkemehl darangerührt, bis die Sauce dicklich wird.

168) **Preißelbeer-Sauce.** Einige Kochlöffel eingemachte Preißelbeeren werden durch ein feines Sieb gestrichen, dann $\frac{1}{2}$ Liter abgekochte und verkühlte Milch daruntergerührt und mit Zucker versüßt.

169) **Rosinensauce.** In hellbraun mit etwas Mehl aufgeschwitzte Butter gießt man etwas Zitronensaft und Wasser bis zur gehörigen Flüssigkeit der Sauce. Hierauf giebt man mit einer Prise Salz die gutverlesenen und entkernten Rosinen dazu, ferner eine Partie feingeschnittener süßer Mandeln, und läßt das Ganze kochen, bis die Rosinen weich sind.

Kapitel 17. Mehl- und Milchspeisen aller Art.

170) **Einfacher Kloß.** In $\frac{3}{4}$ Liter Milch werden 3 ganze Eier und etwas Salz mit soviel Weizenmehl (mit oder ohne Schrot) zerrührt, daß die Masse am Löffel hängenbleibt. Dann sticht man mit einem Gemüselöffel die Klöße ab und kocht sie rasch. Für 6 Personen.

171) **Feine Mehlklöße.** 250 Gramm Butter läßt man in der Kasserolle zergehen, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Milch dazu und rührt ein reichliches Liter Weizenmehl darunter; den Teig legt man zum Kaltwerden in eine Schüssel, schlägt dann 6 Eier darunter, bestreut die Masse mit etwas Mehl, sticht mit dem Löffel die Klöße heraus,