

## **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

## 542. Butter sauce.

In frischer zerlassener Butter wird das Mehl eine Weile geschwigt, wobei es aber keine Farbe annehmen darf. Hiernach wird dann die Mehlschwitze mit siedendem Wasser klar gerührt und  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam gekocht. Diese Sauce ist für viele Gemüse zu empfehlen.

Ingredienzien: 125 Gr. Butter. 3 Löffel Mehl. 1 Schoppen Wasser.

## 543. Butter sauce zu Blumenkohl und dergl.

Ebenso wie bei der vorigen Butter sauce macht man zu dieser eine weiße Mehlschwitze und verrührt sie mit kochendem Wasser und zwar von dem, in welchem das betreffende Gemüse gar gekocht ist, gibt dann das nöthige Salz daran, läßt das Ganze zu einer dickfämigen Sauce aufkochen, tröpfelt hierauf etwas Citronensäure hinein und zieht sie zuletzt mit Eidotter ab.

Ingredienzien: 125 Gr. Butter. 2 Löffel Mehl.  $\frac{3}{4}$  Schoppen Gemüsewasser. 3 Eidotter. 1 Theelöffel voll Citronensäure.

## 544. Butter sauce zum Blumenkohl anderer Art.

Die Eidotter werden mit dem Mehl und der Milch tüchtig gequirlt und unter stetem Rühren aufgekocht. Diese sehr dicke fast breiartige Sauce wird dann mit Blumenkohlwasser verdünnt, mit Salz und Citronensäure abgeschmeckt und zuletzt mit einem Stück frischer Butter verrührt.

Ingredienzien: 4 Eidotter. 2 Löffel voll Mehl.  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch. Einige Löffel voll Blumenkohlwasser. Salz. 1 Theelöffel voll Citronensäure. 100 Gr. Butter.

## 545. Spargel sauce.

Mehl und Spargelwasser verquirlt und kocht man leicht auf, zieht diese dickflüssige Sauce mit Eidotter ab und verrührt sie dann mit einem Stück frischer Butter und dicker saurer Sahne. Dies Alles muß sehr rasch geschehen, damit die Zuthaten noch in die heiße Sauce kommen, welche schon vom Feuer genommen sein muß, wenn die Eidotter hineingegeben werden, weil sie bei nochmaligem Kochen gerinnen würd.

Ingredienzien:  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser. 2 Eßlöffel voll Mehl. 5 Eidotter. 100 Gr. Butter.  $\frac{1}{2}$  Schoppen saure Sahne. Sal.