

## **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

Sauce zu Spiegeleiern, welche man in die fertige Sauce einzeln hineinlegt.

Ingredienzien: 125 Gramm Butter. 1 Obertasse voll Schwarzbrod.  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser. Verjus, Zucker und Salz nach Geschmack. 2 Streifen Citronenschale.

### Kalte Saucen.

#### 565. Mayonnaisenauce.

Einige rohe Eidotter werden mit einer kleinen Reibekelle immer nach einer Seite gleichmäßig gerührt, dann gießt man feines Provençeröl tropfenweise hinein, wohl darauf achtend, daß die Masse nicht käsig wird, welcher Uebelstand sofort eintritt, wenn zu viel Del auf einmal zugegossen wird. Man thut am besten, die Delflasche so schräg, daß nur immer tropfenweise das Del herausfließt, in die linke Hand zu nehmen, sie so über die Schüssel zu halten, während man mit der rechten Hand ohne Aufhören die Masse rührt. Wenn diese so dick wie weiche Butter geworden ist, dann gießt man kein Del mehr dazu, gibt nun vielmehr in derselben Weise verjus oder Citronenessig hinein, schmeckt sie danach mit Salz ab und gebraucht diese Sauce zu Kartoffel- und andern Salat. Die Sauce muß im Kalten angerührt werden, im andern Falle wird sie leicht käsig.

Ingredienzien: 4 Eigelb. Olivenöl bis die gehörige Consistenz erreicht ist, ungefähr  $\frac{3}{4}$  Schoppen. 6 Eßlöffel voll verjus. Salz.

#### 566. Mayonnaisenauce mit Kräuter.

Diese wird ebenso wie die Vorhergehende gemacht, nur muß man, wenn genug Del daran ist, ehe die Säure dazu kommt, in Wasser blanchirte, mit Tüchern wieder abgetrocknete fein gehackte Kräuter hineingeben und diese erst gut verrühren. Wenn hiernach die Säure daran gethan ist, verwendet man die Sauce zu Salat und hartgekochten, auch gefüllten Eiern.

Ingredienzien: Wie zur obigen Sauce; außerdem 1 Hand voll Kräuter.

#### 467. Remoladenauce.

Hartgekochte Eidotter werden fein gerieben, dann einige rohe Dotter nebst in Wasser blanchirten gehackten feinen Kräutern dazu gerührt, und wenn dies eine glatte Masse ist, wird nach und nach Olivenöl und verjus daran gegossen. Hiernach streicht man die