

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

579. Mandelsauce.

Wird ebenso wie die Eierauce mit Milch bereitet, nur daß man statt der Citronenschale gestoßene süße und bittere Mandeln in der Milch ausziehen läßt und diese, ehe die Eidotter und das Stärkemehl hineinkommen, durch ein Haarsieb gießt. Man braucht zu dieser Sauce auch nur 2 Eidotter und dafür etwas mehr Stärkemehl zu nehmen.

Ingredienzien: 1 Liter Milch. 5 Eßlöffel Zucker. 80 Gr. süße und 8 Stück bittere Mandeln. $1\frac{1}{2}$ Löffel Stärkemehl. 2 Eidotter. 15 Gr. Butter.

580. Weiße Milchauce.

Gute frische Milch wird mit Zucker, Citronenschale, einigen gestoßenen Mandeln und Salz 10 Minuten gekocht und dann durch ein leinenes Tuch gegossen. Nachdem stellt man sie wieder auf das Feuer und sobald sie zu kochen beginnt, zieht man sie mit klar gequirktem Maizena ab, gießt sie dann gleich in einen andern Napf und schlägt den steifgeschlagenen Schnee von einem Eiweiß durch.

Ingredienzien: 1 Liter Milch. 1 Eßlöffel gehäuft voll Maizena. 100 Gr. Zucker. Die Schale einer Citrone. 100 Gr. Mandeln. Salz. 1 Eiweiß.

581. Apfelsauce.

Die Äpfel werden, nachdem sie mit einem Tuche sauber abgeputzt sind, von ihrer Blume befreit und in kleine Stückchen geschnitten. Hierauf stellt man sie mit Wasser bedeckt auf das Feuer, läßt sie mit Citronenschale und gestoßenen Mandeln ganz weich kochen und streicht sie darauf durch ein feines Sieb. Erforderlichen Falls muß man das Durchgestrichene mit heißem Wasser verdünnen, stellt es dann wieder auf das Feuer, gibt Citronensäure und Zucker daran und zieht, wenn die Sauce wieder kocht, diese mit in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl ab.

Kartoffelmehl ist zu allen Obstsaucen unerläßlich nothwendig, weil es das einzige Mittel ist, die durch die wässrige Flüssigkeit getrennten und in derselben grieslich umher schwimmenden Theilchen des Obstmarks klar und durchsichtig zu verbinden. Man muß also bei der Sämigkeit aller Saucen auf das im letzten Augenblick daran kommende Kartoffelmehl Rücksicht nehmen.

Ingredienzien: 1 Suppenteller voll zerschnittene Äpfel. Die Schale einer Viertel- und der Saft einer ganzen Citrone. 40 Gr. Mandeln. Wasser. 125 Gr. Zucker. $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Kartoffelmehl.