

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

592. Heidelbeersauce.

Die Heidelbeeren werden in Wasser mit Citronenschale aufgekocht, durch ein Sieb gerieben und dann mit Zucker und Semmelbröseln, diesmal ohne Kartoffelmehl, aufgekocht.

Ingredienzien: 1 Liter Heidelbeeren. 1 Liter Wasser. $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker. 1 Untertasse Semmelbröseln.

593. Citronensauce.

In Butter macht man eine leichte Mehlschwitze, rührt diese mit Wasser glatt zu einer bündigen Sauce, gibt dann die Schale von einer und den Saft von zwei Citronen nebst dem Zucker dazu, läßt die Sauce aufkochen und rührt sie hiernach mit Eidotter ab. Man kann die Zuthaten zu dieser Sauce auch roh mit dem Schneebesen zusammenschlagen und sie au bain maris unter fortwährendem Schlagen dick und schäumig werden lassen.

Ingredienzien: 60 Gr. Butter. 2 Löffel Mehl. 1 Liter Wasser. 2 Citronen. 5 Eidotter.

594. Sauce von Fruchtfaft.

Hierzu werden die Früchte roh ausgepreßt, der klar abgegoßene Saft dann mit Zucker aufgekocht und mit Kartoffelmehl bündig gemacht.

Ingredienzien: Auf 1 Liter Saft 1 Pfd. Zucker (bei Johannisbeeren mehr). 1 Theelöffel gut voll Kartoffelmehl.

595. Sauce von eingekochtem Fruchtfaft.

Der eingekochte Fruchtfaft wird mit Wasser verdünnt, und man setzt, je nachdem der Saft mehr oder weniger eingekocht ist, ein Drittheil oder die Hälfte Wasser hinzu und bereitet dann die Sauce wie die von frischem Fruchtfaft, natürlich mit weniger Zusatz von Zucker, dieser ist oft gar nicht nothwendig.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Fruchtfaft. $\frac{3}{4}$ Schoppen Wasser. Zucker nach Geschmack. 1 Theelöffel voll Kartoffelmehl.

596. Ungekochte Fruchtfauce (ganz vorzüglich).

Der klare Saft von frischen Früchten wird mit einer kleinen Reibekule stets nach einer Seite gerührt, während man mit der linken Hand vom besten Puderzucker immer langsam hineinstreut. Man muß mindestens $\frac{3}{4}$ Stunden so rühren, dann wird die Sauce dicklich und ist von ausgezeichnetem Geschmack und Ansehen.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Fruchtfaft. 1 Pfd. Puderzucker.