

## **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

## Goldmöhrensoß.

Puze die Goldmöhren sauber, und schneide sie so fein als wie die geschnittenen Nudeln, dann nimm eine Rein, gib Fette, Butter oder was du hast darein; sodann lege die geschnittenen Möhren darzu, und lasse sie weich genug, aber nicht braun dünsten; alsdann staube ein wenig Mehl daran, und lasse sie mitdünsten, hernach gieße ein wenig Fleischsuppe hinein, salze sie geschmack, so ist sie fertig.

## Warme Gurkensoß.

Nimm eine Rein, gib Butter, Fette, oder was du hast darein, und mache eine lichte Einbrenn; dann schneide die Gurken blattlicht, und lege sie in die Einbrenn, und lasse sie anlaufen; sodann gieße Rindsuppe und Essig soviel du brauchst daran, salze sie geschmack, und lasse sie zur rechten Dicke aufkochen, so ist sie fertig.

## Rindskochkrän.

Mache ein dünnes Rindskoch wie bewußt, dann gib einen geriebenen Krän darein, lasse ihn kochen, zuckere ihn, so ist er fertig.

## Knoblauchkrän.

Reibe einem Kreuzer = Schinbainl, die Rinde ab, schnittle sie auf, und gieße Fleischsuppe darüber, lasse es kochen und sprüde es, dann puze ein Häupl Knoblauch, schneide ihn fein zusammen, und gib selben darzu, dann lasse es kochen, gib sodann einen Eßlöffelvoll Milchrahm daran, lasse es noch ein wenig aufkochen, so ist er fertig.