

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

b) Soßen.

221. Bretling-Soß.

Schneide die Bretling in frisches Wasser blättericht, gib in ein Rasterol ein Stück Butter, die Bretling und Salz dazu, und laß sie zugedeckt so lang dünsten, bis sie ganz weich sind und der Saft sich verkocht hat, gib einen Kochlöffel voll Mehl daran, eine Hand voll fein geschnittenes Petersilkräutel, gieße es mit Rahm ab, gib ein Stück Glas (Glace, Gallerte, Suppentafel, wie bei Sulzen angezeigt) dazu, wenn es zu dick ist, noch etwas Rindsuppe, und laß es gut aufkochen.

222. Brunkrefß-Soß.

Schneide den Brunkrefß recht fein zusammen, nimm ein Stück Butter, eine Hand voll feine Semmelbrösel, laß sie braun werden, gib einen Kochlöffel voll Mehl nach, und wenn es auch braun ist, gieße es mit Rindsuppe und etwas Essig ab, gib dem Brunkrefß ein Glas Wein und Salz dazu, und laß es noch gut aufkochen.

223. Kalbsfüß-Soß.

Siede zwei Kalbsfüße recht weich, schneide sie recht fein zusammen mit Zwiebel, Limonieschälertl und Petersilkräutel, mache eine kurze Buttersoß, gib die Füße hinein, gieße sie mit Rohner-Essig (Rothe Rüben-Essig) ab, salze sie, was recht ist, laß sie aufkochen, gib sie auf eine Schüssel, daß es nur Messerrücken dick wird, laß es sulzen, schneide es dann recht klein gewürfelt, gib die Stückel in eine Soßschale, und gib sie mit Essig, Del, Pfeffer und Salz zur Tafel.

224. Pomeranzen-Soß, oder Kren.

Reibe von einer großen Pomeranze die gelbe Schale auf dem Reibeisen gut ab, gib es in eine Soßschale, reibe eine Hand voll gelbe Rüben, drücke den Saft gut in die Schale aus, gib eine Hand voll geriebenen Kren, den Pomeranzensaft, eine Hand voll feine Biskotenbrösel, Essig und Zucker dazu, daß es süß genug wird.

225. Limonien-Soß.

Nimm zwei Hand voll recht feine Semmelbrösel, laß sie in Butter braun werden, reibe an einer ganzen Limonie ein Stück Zucker ab, gib den Zucker hinein, gieße es mit Wasser ab, gib von der Limonie den Saft dazu, daß es aber süß genug wird, und laß es noch recht gut aufkochen.

226. Junge Bohnen-Soß.

Nimm junge Bohnen, siede selbe im Salzwasser, bis sie lind sind, seiße das Wasser davon weg, und gib die Bohnen in ein kaltes Wasser, damit sie den Geruch verlieren, gib in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zergehen, rühre zwei Kochlöffel voll Mehl daran, laß es rösten, bis es lästenbraun wird, schneide die Bohnen, wie die geschnittenen Nudeln, gib sie in das Reindel und Rindsuppe dazu, daß sie die rechte Dicke bekommen, ein wenig Essig und Rahm, das nöthige Salz, laß sie aufkochen, und gib sie in einer Schale zum Rindfleisch.

227. Schwarze Brot-Soß.

Gib in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zergehen, gib dünn geschnittenes Hausbrot dazu, laß es rösten, bis es schön bräunlich wird, schütte