

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.

Brunnenkresssoß.

Schneide die Brunnenkresse recht fein zusammen, ein Stück Butter, eine Handvoll feine Semmelbrösel, laß braun werden, gib einen Kochlöffel voll Mehl nach und wenn es braun ist gieße es mit Rindsuppe und etwas Essig ab, gib der Brunnenkresse ein Glas Wein und Salz dazu und laß es noch gut auffieden.

Kalbsfüßesoß.

Siede zwei Kalbsfüße recht weich, schneide sie recht fein zusammen mit Zwiebel, Limoneschale und Petersilkräutel, mache eine kurze Buttersoß, gib die Füße hinein, gieße sie mit Rohnereissig (Rote-Rüben-Essig) ab, salze sie, laß sie auffieden, gib sie auf eine Schüssel, daß es nur messerrückendick wird, laß es sulzen, schneide es dann recht klein gewürfelt, gib die Stückchen in eine Soßschale und mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz zur Tafel.

Pomeranzensoß oder Kren.

Reibe von einer großen Pomeranze die gelbe Schale auf dem Reibeisen gut ab, gib sie in eine Stoßschale, reibe eine Handvoll geriebenen Kren, den Pomeranzensaft, eine Handvoll feine Biskuitbrösel, Essig und Zucker dazu, daß es süß genug wird.

Limonesoß.

Zwei Handvoll recht feine Semmelbrösel laß in Butter braun werden, reibe an einer ganzen Limone ein Stück Zucker ab, gib den Zucker hinein, gieße es mit Wasser ab, gib von der Limone den Saft dazu, daß er aber süß genug wird, und laß es noch recht gut auffieden.

Junge Bohnensoß.

Junge Bohnen siede in Salzwasser bis sie weich sind, seihe das Wasser davon weg, die Bohnen in kaltes Wasser damit sie den Geruch verlieren, ein Stück Butter laß zergehen, rühre 2 Kochlöffel voll Mehl daran, laß es rösten, bis es braun wird, schneide die Bohnen wie die geschnittenen Nudeln, gib sie in die Kasserolle und Rindsuppe dazu, ein wenig Essig und Rahm, das nötige Salz, laß sie auffieden und gib sie zum Rindfleisch.