

## **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

### Schwarze Brotsosß.

Ein Stück Butter laß zergehen, gib dünn geschnittenes Hausbrot dazu, laß es rösten bis es schön bräunlich wird, schütte gute Rindsuppe daran, laß es kochen, ein wenig Pfeffer dazu, passiere es durch ein Sieb und gib es in einer Schale zur Tafel zum Rindfleisch.

### Erdäpfelsosß.

Schäle fünf oder sechs Erdäpfel, schneide sie klein gewürfelt, wasche sie sauber aus. Ein Gefäß fülle mit Rindsuppe nicht ganz an, laß sie wie harte Eier kochen; ein Stück Butter so groß wie ein Ei laß zergehen, gib 2 Kochlöffel voll Mehl daran, laß es rösten bis es schön braun ist, eine klein geschnittene Zwiebel, sprudle es unter die Erdäpfel, ein wenig Essig, 2 Löffel voll Rahm, das nötige Salz, laß es noch ein wenig kochen und gib es in einer Schale zum Rindfleisch.

### Grüne Sosß.

Eine Handvoll Kerbelkraut, eine Handvoll Petersilkräutel schneide klein, mit eigroß Butter in einen Mörser, stoße die geschnittenen Kräuter untereinander, gib 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, daß es wie ein Teig wird, gib den Teig in eine Kasserolle, laß ihn ein paarmal aufkochen, gib Rindsuppe, ein wenig Rahm dazu. Man gibt diese Sosß auch zu kalbernen Schnitzeln und Karminadeln.

### Gurkensosß.

Eingemachte Gurken schneide länglich wie geschnittene Nudeln, gib sie in eine Kasserolle, schütte ein wenig Essig von den Gurken und Rindsuppe dazu, laß es eine halbe Stunde gut dünsten, mache eine gute Buttereinbrenn, rühre die Sosß damit schön klar ab, gib ein wenig Rahm, Pfeffer, Safran und Salz dazu, laß sie noch ein wenig aufkochen.

### Ribiselsosß.

3 Deziliter 5 Zentiliter Ofner Wein, 1 Deziliter 8 Zentiliter Wasser laß heiß werden, ein Stück Butter laß zergehen, 4 Eßlöffel voll fein geriebene Semmelbrösel hinein, selbe ein wenig rösten, schütte den Wein dazu, eine halbe Stunde gut kochen, gib 2 oder 3 Löffel voll Ribisel, ein wenig Zucker, 3 oder 4 gestoßene Gewürznelken, dann gib sie zu einem Hirschzammer oder schwarzem Wildbret.