

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

Hopfensoß.

Wenn im Frühjahre der Hopfen noch klein ist und noch kein Laub darin ist, so nimm die Stengel davon, siede sie in Salzwasser ab, gib in eine Kasserolle ein Stück Butter, rühre 2 Löffel voll Mehl daran, ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel, röste es bis es semmelfarb ist, gib Rindsuppe und Rahm dazu, daß es die rechte Dicke bekommt, den Hopfen hinein, laß es aufsieden und gib diese Soß in einer Schale zum Rindfleisch.

Kaprisoß.

Ein Stück Butter laß zerschleichen, gib 2 oder 3 Löffel voll Mehl hinein, rühre es, bis es ein wenig gelblich wird eine Handvoll geschnittene Kapri laß ein wenig mitrösten, schütte eine Rindsuppe, Weinessig und ein paar Löffel voll guten Rahm hinein, Salz, ein wenig Safran, laß es ein paarmal aufsieden.

Soß zu jungen Hendlern.

Weiche die Semmelschmollen in Wasser und stoße sie mit 2 oder 3 hartgesottene Eidottern fein zusammen, passiere sie durch ein Sieb, in eine Kasserolle ein Stück Butter, laß zerschleichen, gib das Durchpassierte hinein und laß es anlaufen; dann Suppe, etwas Muskatblüte und ein wenig Limonesaft dazu. Man kann auch diese Soß zu gedünsteten Hendlern nehmen.

Kalter Kren.

Siede 3 oder 4 Eier hart, löse die Dotter aus, geriebenen Kren dazu und rühre dies mit Himbeereffig schön klar ab, Salz, ein wenig gestoßenen Zucker und ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch dazu.

Semmelkren.

Rinde die Semmel ab, schneide sie klein gewürfelt, schütte gute Rindsuppe darauf, laß sie wie ein Panadel schön klar kochen, reibe Kren soviel als nötig ist dazu, Milchrahm, ein wenig Safran, Salz, ein Stück Butter, rühre alles gut durcheinander und laß es noch ein wenig aufsieden.

Mehlkren.

3 oder 4 Löffel voll Mehl rühre mit gutem Rahm ab, gib geriebenen Kren und ein wenig Semmelbrösel dazu,