

## 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

wenig dünnen, gieße Rindsuppe und ein wenig Milchrahm dazu, ein wenig Safran, Salz, laß sie ein paarmal aufsieden und gib sie zur Tafel.

### Kalte Sardellensoß.

Siede 4 Eier hart, löse die Dotter heraus, puße Sardellen, die Gräten davon weg und stoße sie in einem Mörser mit dem Dotter schön klein zusammen, gib sie in eine Schale, rühre sie mit gutem Bertram-Essig klar ab, daß sie in der Dicke wie eine Buttersoß wird, und gib Salz und ein wenig klein geschnittenen Schnittlanch dazu.

### Champignonsoß.

Laß in einer Kasserolle ein Stück Butter zergehen, klein geschnittenes Petersilkräutel dazu, laß es anlaufen, wasche die Champignons, schneide selbe blätterig, lasse sie in Butter dünnen, staube etwas Mehl daran, laß sie noch ein wenig rösten, ein paar Löffel voll Suppe und etwas roten Wein dazu, etwas Gewürz und Salz. Man kann diese Soß über Karminadel oder Hendl geben.

### Schnittlauchsosß.

Ein Stück Butter laß zerschleichen, gib 2 oder 3 Löffel voll Mehl hinein, 2 Löffel voll fein geschnittenen Schnittlauch, laß es ein wenig dünnen, gieße Rindsuppe, ein wenig Rahm und Weinessig dazu, Salz und noch ein wenig Schnittlauch und gibt es in eine Schale.

### Zwiebelsoß.

Schneide 2 oder 3 Zwiebeln klein gewürfelt, lasse ein Stück Butter zerschleichen, gib den Zwiebel hinein, laß ihn ein wenig anlaufen, röhre 2 oder 3 Löffel voll Mehl hinein, laß es ein wenig rösten, schütte Rindsuppe, Weinessig und Rahm hinein, ein wenig Safran und Salz, schneide noch eine Zwiebel klein gewürfelt, gib es hinein, laß es ein paarmal aufsieden und gib dann diese Soß in die Schale.

### Kalte Heringsoß.

Einen Milchnerhering wasche sauber, häute ihn ab, und nimm die Gräten heraus, dann stoße ihn mit 3 hartgesottern Eidottern, einem geschabten Maschanzerpfel, einem Paar Schalotten oder einer anderen kleinen Zwiebel in einem Mörser, treibe alles durch ein Haarsieb und verrühre die Milch vom Hering recht wohl, gib ein wenig