

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

18. Erdäpfelsoß.

Nimm mehrere Erdäpfel, schneide sie, nachdem du sie rein gewaschen und abgeschält, gewürfelt in einen Topf, der so groß ist, als du Soß brauchst, gib darauf Rindsuppe, einige Löffel sauern Rahm, ein Bißchen Majoran, gehackte grüne Petersilie, laß alles zusammenkochen, bis die Erdäpfel ganz weich sind, nimm ein Stück frische Butter, mache eine gelbliche Einbrenn, passire die Erdäpfelsoß darauf, laß die Einbrenn verkochen, so daß keine Einbrennstückel darin bleiben.

19. Erdäpfelpüde.

Schneide gepuzte Erdäpfel in Stücke, gib sie in einen Topf, gieße Wasser daran und salze sie. Nachdem sie gesotten sind, seihe das Wasser ab, zerrühre die Erdäpfel, gieße siedende Milch darauf, so viel, bis daß es damit umgerührt einem dicken Brei gleicht, dann lasse es mit einem Stück Butter einmal aufkochen.

20. Zwiebelsoß.

Nimm Abschöpfett, gib es in ein Kasserol, mache eine gelbliche Einbrenn, schneide Zwiebel fein, gib sie darein, lasse diese Soß braun werden, gib Suppe und sauern Rahm darauf und passire sie durch; auch kann man sie säuern.

21. Schwammerlsoß.

Schneide Champignon oder Herrenpilze auf Blätter, dünste sie in Butter, grüner Petersilie, gestoßenen Kümmele, staube sie mit Mehl ein, laß sie gut dünsten, gib einen Löffel Rindsuppe darauf, lasse sie verkochen, vor dem Anrichten rühre 2 Eßlöffel sauern Rahm daran.