

## **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

### 176. Zimmtsauc.

Wie die vorige bereitet, nur ein fingerlanges Stück Zimmt statt der Vanille genommen.

### 177. Braune Grundsauc (Coulis).

Man schmore in 250 Gramm Butter 6 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 4 Möhren, 1 Sellerieknochen, 2 Pastinakwurzeln, 3 Peterfilienwurzeln, alles in Stückchen geschnitten, bis das Ganze eine gelbbraune Farbe angenommen hat. Hierauf breite man einige Löffel Mehl darüber, rühre dieses über schwachem Feuer braun und gieße kochendes Wasser dazu. Nachdem nun etwa 1 Messerspitze voll Salz hinzugesetzt, Schnittlauch, grüne Peterfilie, Esdragon und Portulak, Steinpilze, Champignons oder Morcheln, von jedem 2 Löffel voll, hineingethan, wird alles gut durchgerührt und eingekocht. Nachdem die Sauc ziemlich dick geworden, schöpft man das Fett ab, drückt erstere durch ein Haarsieb und verwahrt sie gut verschlossen an einem kühlen Orte zu weiterem Gebrauche. Diese Sauc hält sich im Sommer mehrere Tage, im Winter mehrere Wochen.

### 178. Weiße Grundsauc (Coulis).

Wird ebenso bereitet, wie die braune, nur daß die Butter nicht gebräunt, sondern eben nur zergangen, also noch weiß ist. Alle übrigen Manipulationen hören auf dem Feuer noch vor dem Braunwerden auf.

### 179. Spargelsauc.

Man ziehe eine dickflüssige, aus Mehl und Spargelwasser bereitete Sauc mit Eidotter ab, verrühre diese mit einem Stück Butter und dicker, saurer Sahne, alles sehr schnell, in der bereits vom Feuer genommenen Sauc.

### 180. Rosinensauc.

Mit 125 Gramm Butter und 2 Löffel Mehl bereite man über kleinem Feuer braun geröstetes Mehl, rühre dieses unter etwas kochendes Wasser, füge 2 Löffel braune Coulis (Nr. 177), Zucker, Salz, Citronensäure und 150 Gramm aufgequollene Rosinen hinzu und siede das Ganze zu einer feimigen Sauc auf, die man über Salzkartoffeln anrichtet.