

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

oder Krebsenteur, oder Spinatenteur, oder zierlich aus-
geschnittene gekochte gelbe Rüben, oder weiß gekochte
Zellerie, oder Petersillwurzten.

Fünfter Abschnitt.

Von Krän- und andern Soßen.

Agras- oder Stachelbeerensoß.

Nimm Agrasbeeren, schneide sie in der Mitte von
einander, und gib sie in eine Keim, giesse Wasser dazu,
und lasse sie kochen, dann nimm ein Stückel Butter und
ein wenig Mehl, werfe die Butter in das Mehl, und
zupfe sie in die kochende Agrasbeeren hinein, und lasse
sie kochen; alsdann salze es geschmack, schütte einen Eß-
löffelvoll Wein daran, und lasse es noch einmal aufko-
chen, hernach gib sie zur Tafel.

Erdäpfelsoß.

Nimm Erdäpfeln, schäle sie ab, schneide sie fein ge-
würfelt, nimm eine Keim, gib Butter darein, mache
eine lichte Einbrenn mit fein geschnittenen Zwiebeln,
wenn du siehst daß die Einbrenn lichtbraun wird, gebe
die Zwiebeln und Erdäpfeln darein, und laß es anlau-
fen, dann nimm Fleischsuppe und Weinessig, mache es
geschmack, so ist sie fertig.