

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

Purysoß.

Mache eine lichtbraune Einbrenn, dann schneide den Pury wie geschnittene Nudeln, gib ihn in die Einbrenn, lasse ihn anlaufen; sodann gieße eine Fleischsuppe und ein wenig Essig daran, lasse sie aufkochen, so ist sie fertig.

Rothe Kiebiselsoß.

Nimm Kiebiseln und klaube sie von den Stielen ab, dann nimm abgeriebene Semmeln, und gieße soviel Wasser daran, damit die Semmeln naß werden; sodann gib die Semmeln und Kiebiseln in eine Keim, lasse sie aufkochen, rühre sie öfters um, um daß sie nicht anbrennt; man kann ein Stück Zucker dazu geben wenn man will, so ist sie fertig.

Sardellensoß.

Nimm eine Keim und gib ein wenig Butter darein, dann gib Semmelbröseln dazu (die Semmelbröseln muß du aber nicht zu fett machen), und laß sie lichtbraun werden, rühre sie fleißig um, um damit sie nicht anbrennen; dann puzt eine Sardelle, und löse sie von den Gräthen aus, schneide sie zusammen, lege diese auch in die Keim, und lasse es ein wenig anlaufen, gieße ein wenig Rindsuppe daran, lasse es kochen, und salze es ein wenig, so ist sie fertig.

Sauerrampfensoß.

Nimm den Sauerrampfen, puzt selben, und wasche ihn sauber aus, dann nimm eine Keim, gib ein wenig Butter oder Fette was du hast darein; sodann drückte