

## **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

den Sauerrampfen gut aus; alsdann lege ihn in die Reih hinein, und lasse ihn dünsten; wenn er weich genug ist, so staube ein wenig Mehl darauf, und lasse ihn noch ein wenig dünsten, dann gieße Fleischsuppe daran soviel du brauchest, salze sie nur ein wenig, damit die Soss geschmack wird, und lasse sie noch ein wenig auffochen, so ist sie fertig.

### Grüne Weinbeersoss.

Nimm eine Weintraube, drücke sie aus, gib den Saft in eine Reih oder Häferl, und seihe ihn ab, damit von der Quetschung nichts hinein kommt; dann nimm um einen Kreuzer abgeriebene Semmeln, schnittle sie auf, und gib sie in den Saft, lasse sie kochen, und sprüdele sie; sodann gib einige ganze Weinbeeren darein, lasse selbe mitkochen, und richte sie zur Tafel an, denn sie ist fertig.

### Zelleriesoss.

Nimm ein Reindel, gib Butter darein, gib ein wenig Mehl dazu, schneide Zellerie klein gewürfelt, laß das Mehl lichtbraun werden, dann gib den Zellerie darein, gib Fleischsuppe daran, säure sie ein wenig, so ist sie fertig.

### Zwiebelsoss.

Nimm eine Reih, gib Butter darein, schneide ein großes Zwiebelhäupel, was du brauchst, gib die Zwiebeln in die Butter, laß sie lichtbraun werden, gib ein wenig Milch daran, auch ein wenig Zucker, daß die Soss einen schönen Glanz bekommt, dann gib Fleisch-