

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

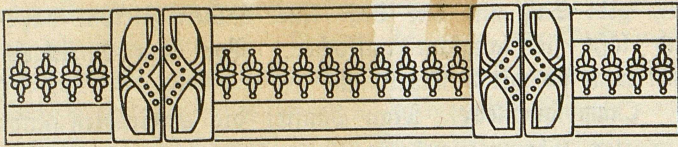
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



Soßen.

Tomatensoße. 6 große Tomaten wäscht und schneidet man in 4 Teile und kocht sie in wenig Wasser weich. Von einem Stück Butter und 2 Löffeln Mehl macht man eine Schwitze, gibt die Tomaten, Salz und ein wenig Zucker dazu, läßt die Soße nochmals kochen und passiert sie durch ein Sieb.

Zwiebelloße. In Scheiben geschnittene Zwiebeln werden in Butter und Mehl hellbraun geröstet, man füllt sie mit dem nötigen Wasser auf, gibt einige Vorbeerblätter, 2 Nelken, 2 Zitronenscheiben, etwas Salz und Maggi dazu, läßt die Soße 1 Stunde langsam kochen und passiert sie durch.

Rapernsoße. Man macht eine Schwitze aus Butter und 2 Eßlöffeln Mehl, gießt nach Bedarf Wurzelbrühe darein, gibt 3 Eßlöffel Rapern, etwas saure Sahne und Zitronensaft dazu und läßt die Soße kurze Zeit kochen. Vor dem Servieren zieht man die Soße mit 2 Eidotter ab.

Bechamelloße. Man schwitzt Butter und Mehl weiß, füllt mit Milch auf, gibt Salz und Maggi dazu, läßt sie langsam kochen und zieht die Soße mit einigen Eidottern ab.

Holländische Soße zu Blumenkohl und Spargel. Man bereitet von reichlich Butter und einigen Löffeln Mehl eine weiße Schwitze, füllt sie mit dem nötigen Gemüswasser