

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

kochendes Wasser in eine Casserole stellt. Nun deckt man die Form zu und stellt das Ganze in einen mäßig heißen Ofen, worin die Eiermasse au bain maris steif werden, aber ja nicht kochen soll. Nach dieser Zeit nimmt man die Form aus dem Ofen heraus, läßt die nun feste Masse ein wenig abkühlen, stürzt sie dann auf eine Schüssel und schneidet mit einem feinen Messerchen hübsche Formen oder sticht sie mit einem Ausstecher aus der Masse heraus und legt sie sogleich in die fertige Suppe.

Ingredienzien: 4 Eier. 4 Eidotter. 1 Schoppen Sahne, reichlich. Salz. 1 Löffel voll Butter.

Saucen.

536. Braune Saucen.

Zu den meisten dieser Saucen ist es sehr zu empfehlen, daß man immer etwas braune Grundsaucen (Coulis) vorräthig habe, sie hält sich im Sommer an einen kühlen Ort gestellt mehrere Tage und im Winter wochenlang und man braucht dann nur bei der Bereitung von braunen Saucen einen Zusatz der Grundsaucen zu nehmen, um denselben einen kräftigen Geschmack zu geben.

537. Weiße Saucen.

Auch zu vielen weißen Saucen ist es wünschenswerth eine Grundsaucen zu haben, diese muß natürlich weiß und dabei sehr kräftig sein. Indem ich nun im Nachstehenden die Zubereitung einer braunen und einer weißen Coulis bringe, werde ich mich in den Saucen-Recepten, wo dieselben angebracht sind, nur darauf beziehen.

538. Braune Coulis.

Zu braun gebratener Butter gibt man in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Mohrrüben, Sellerieknolle, Petersilienwurzel und Pastinaken, Alles in Stückchen zertheilt und läßt dies so lange darin schmoren, bis es eine gelbbraune Farbe angenommen hat. Dann streut man einige Löffel voll Mehl darüber verrührt auch dieses über schwachem Feuer zu schöner brauner Farbe und gießt hierauf kochendes Wasser dazu. Nun erst fügt man das nöthige Salz bei, thut verschiedene Kräuter und Pilze hinein, rührt Alles gut durch und läßt es kurz einkochen. Wenn die Coulis dann eine gehörige Dichtigkeit erlangt hat, fettet man sie ab, treibt sie durch ein Haarsieb und verwahrt sie gut zugebunden an einem kühlen