

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

Rastanienbraune Mehlschwitze, verrührt sie mit etwas kochendem Wasser. gibt braune Coulis, Salz, Zucker, Citronensäure und aufgequollene Rosinen hinein und läßt Alles zu einer sämigen Sauce aufkochen. Diese Sauce über Salzkartoffeln gegossen ist ein sehr wohl-schmeckendes Gericht und vorzüglich als Beigabe zu Linsengemüse zu empfehlen.

Ingredienzien: 125 Gr. Butter. 2 Löffel Mehl. $\frac{3}{4}$ Liter Wasser. 2 Löffel Coulis. 1 Theelöffel Salz. 1 Eßlöffel Zucker. 1 Eßlöffel Citronensäure. 150 Gr. Rosinen.

555. Corinthenauce.

Diese wird ebenso wie die holländische Sauce Nr. 547 bereitet und wenn sie fertig ist gibt man aufgequollene, vorher gut gereinigte Corinthen hinein. Wenn die Sauce über gequetschte Salzkartoffeln gegossen ist, so bildet dies zusammen eine sehr wohl-schmeckende Beigabe zu weißen Bohngemüse.

Ingredienzien: Dieselben wie bei der holländischen Sauce. Außerdem 150 Gr. Corinthen.

556. Schnittlauchauce.

Man schwitzt etwas Mehl in Butter weiß, gibt kochendes Wasser darauf und läßt dies zusammen zu einer sämigen Sauce kochen. Nachdem sie mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht hat, wobei man sie öfter umrühren muß, gibt man einige Löffel voll weiße Coulis hinein, füllt auch noch süße Sahne dazu, läßt die Sauce nochmals aufkochen und thut zuletzt das sehr kleine geschnittene frische und junge Schnittlauch daran. Diese Sauce ist auch zu hart gekochten Eiern, welche man in Viertel geschnitten hat, und Salzkartoffeln zu empfehlen.

Ingredienzien: 1 Eßlöffel Mehl. 100 Gr. Butter. 1 Schoppen Wasser. 4 Löffel voll Coulis. 1 Obertasse süße Sahne. 2 Eßlöffel voll Schnittlauch. Salz.

557. Petersilienauce.

Gut ausgelesene und gewaschene Petersilie wird in siedendes Wasser gethan und nachdem sie ein Mal aufgekocht ist, mit einem Siebe wieder herausgehoben und mit kaltem Wasser überspült, wonach man sie gut abtropfen läßt. Nun läßt man Butter in einer Casserole zergehen, thut Semmelbröseln hinein, brät sie bis sie groß werden und füllt dann so viel Wasser dazu, bis es eine bündige Sauce ist, welche man darauf mit Salz abschmeckt und mit einer Kleinigkeit von Mehl noch etwas consistenter macht. Die inzwischen abgetropfte, ausgedrückte und feingehackte