

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

Petersilie gibt man zuletzt in die Sauce und läßt sie dann auch nicht mehr kochen.

Ingredienzien: 100 Gr. Butter. 1 kleine Obertasse voll Semmelbröseln. 1 Schoppen Wasser. Salz. 1 Theelöffel voll Mehl. 2 Eßlöffel voll Petersilie.

558. Butter mit Petersilie.

Man stellt in einer kleinen Casserole Butter auf das Feuer und sobald dieselbe zu kröschen beginnt, gibt man gehackte grüne Petersilie hinein, welche vorher blanchirt war. Diese, so wie die vorhergehende Petersiliensauce sind vorzüglich geeignet über Salzkartoffeln gegossen zu werden, welche dadurch eine gute Beigabe zu jedem Gemüse werden.

Ingredienzien: 125 Gr. Butter. 1 Eßlöffel voll Petersilie.

559. Saure Sahnesauce.

Nachdem man Butter in einer Casserole zergehen ließ, legt man Zwiebeln, Mohrrübe, Sellerie und Petersilienwurzeln, alles zerschnitten hinein und dämpft es fest zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde lang über sehr kleinem Feuer. Während der Zeit macht man in Butter eine weiße Mehlschwitze, verrührt sie mit ein wenig Wasser, thut sie dann zu dem gedämpften Wurzelwerk, läßt alles zusammen aufkochen, gibt Citronensäure, Salz, Zucker und gekochte noch siedende saure Sahne daran und treibt die Sauce, welche sämig sein muß, durch ein Haarsieb. In dieser Weise kann man auch die Saucen, zu welchen Coulis vorgeschrieben ist und man solche nicht vorrätzig hat, bereiten; man muß dann eben das Wurzelwerk, je nachdem weiß oder braun dämpfen und nach Angabe statt Coulis verwenden.

Ingredienzien: 2 Zwiebeln. 1 Mohrrübe. 1 kleine Sellerieknolle. 1 Petersilienwurzel. 4 Löffel voll Mehl. 200 Gr. Butter. $\frac{1}{4}$ Schoppen Wasser. 1 Theelöffel voll Citronensäure. 1 Prise Salz. 4 Stücken Zucker. 1 Schoppen saure Sahne.

560. Eier sauce.

In einer nicht zu breiten Casserole schlägt man Butter, Sahne, Eidotter, Salz, Zucker, Mehl und Brühe recht schäumig, stellt dann die Casserole in stark kochendes Wasser und läßt unter fortwährend starkem Schlagen, die Sauce dick und schäumig werden, kochen darf sie nicht, das Wasser ringsum muß dagegen lebhaft kochen. Diese Sauce eignet sich zu Spargel, Blumenkohl und dergl. Gemüse und unter Brühe ist das Wasser gemeint, worin das betreffende Gemüse gar gekocht ist.

Ingredienzien: 125 Gr. Butter. 3 Löffel Mehl. 8 Eidotter.