

## **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

Sauce durch ein Haarsieb und verwendet sie zu jeder Art Salat und kalten Eiergerichten.

Ingredienzien: 6 gekochte Eidotter. 4 rohe Dotter. 1 Bündchen feine Kräuter. 1 kleine Obertasse voll Del. Verjus nach Geschmack. Salz.

#### 568. Kartoffelsauce.

Einige in der Schale gekochte, abgezogene und auf dem Reibeisen fein geriebene Kartoffeln werden mit hartgekochten Eidottern zu einer Masse verrührt, bei welcher man die einzelnen Theile nicht mehr herauserkennet. Nachdem gießt man langsam Del und verjus dazu, indem man immer weiter rührt, gibt auch das nöthige Salz und feingehacktes Schnittlauch hinein, und gebraucht diese Sauce zu hartgekochten und gefüllten Eiern, auch zu Eiern en chemise, sie ist für jede Art von kalten Eierpeisen vorzüglich.

Ingredienzien: 4 Kartoffeln. 2 Eidotter. 1 Obertasse Olivenöl. Verjus. Salz. 1 Eßlöffel voll Schnittlauch.

#### 569. Bunte Sauce.

Hierzu kocht man rothe Rüben, Mohrrüben, grüne Bohnen und Blumenkohl, schneidet Alles feinwürflig und mischt es durcheinander. Nun hat man auch hartgekochte Eier, von denen man das Weiße und die Hälfte der Dotter feinwürflig schneidet und zwischen die andern Sachen thut, während man die übrigen Dotter mit Del zerrührt, verjus und Salz dazu gibt und dann mit den zerschnittenen Zuthatengehörig vermischt. Die Sauce ist zu Kartoffelsalat und Blumenkohlsalat ausgezeichnet.

Ingredienzien: 1 Obertasse voll zerschnittene Gemüse, alles zu gleichen Theilen. 4 Eier. 1 Obertasse voll Olivenöl. Verjus. Salz.

#### 570. Bohnensauce.

Weich gekochte weiße Bohnen werden durch ein Sieb gestrichen, dann das Purée mit Del, verjus und Salz zu einer dicklichen Sauce verrührt, welche man zu Salat von Sauerkraut, auch Kohlsalat verwendet.

Ingredienzien: 1 Tasse voll Bohnenpurée. 8 Löffel voll Del. Verjus. Salz.

#### 571. Grüne Sauce.

Alle feinen grünen Kräuter, welche man wünscht und hat, werden in Wasser rasch blanchirt, dann in einem Tuche gut getrocknet und danach fein gehackt. Nun gibt man Del, verjus und