



Marie Hofmayer

1912

Originalgetreue Transliteration

©sowie alle Rechte @hinterhofer

## Achter Abschnitt

# Sause

- 
- 
- 
- 

- Pfeffer Sause
- Rothe Rüben Sause
- Gurken Sause
- Senf Sause
- Zwiebel Sause
- Schnittlauch Sause
- Dillenkraut Sause
- Sauerampfer Sause
- Sardellen Sauce
- Erdäpfel Sause
- Saure Rahm Sause
- Fisolen Bohnen Sause
- Erdäpfel-Sause mit Sardellen
- Grammestrudel

## Sause

### Pfeffer Sause

Man gibt in die verkochte Buttersause 1 Messer-  
spitze Pfeffer. läßt sie einigemale aufkochen und  
passiert sie hierauf durch durch ein Sieb.

### Rothe Rüben Sause.

1 Stück gekochte oder gebratene rothe Rübe wird ge-  
schält und mit dem Wiegenmesser sehr fein ge-  
schnitten. Man macht, wie schon früher angegeben  
wurde, eine Buttersause von 8 deka Butter, rührt  
die fein geschnittenen Rüben die nöthige Suppe  
etwas rothen Wein und Muskatnuß wenn man will  
dazu läßt es mit ein wenig Zucker gut  
verkochen passiert es durch ein Sieb und läßt  
es nochmals aufkochen kann auch von eingelegten  
rothen Rüben bereitet werden.

### Gurken Sause.

Etwas Zwiebel und grüne Petersilie läßt man  
in 8. deka Butter rösten gibt 8 deka Mehl dazu

## Sause Pfeffer Sause

Man gibt in die verkochte Buttersause 1 Messer-  
spitze Pfeffer, läßt sie einigemale aufkochen und  
passiert sie hierauf durch durch ein Sieb.

## Rothe Rüben Sause.

1 Stück gekochte oder gebratene rothe Rübe wird ge-  
schält und mit dem Wiegenmesser sehr fein ge-  
schnitten. Man macht, wie schon früher angeben  
wurde, eine Buttersause von 8 deka Butter, rührt  
die fein geschnittenen Rüben die nöthige Suppe  
etwas rothen Wein und Muskatnuß wenn man will  
dazu läßt es mit ein wenig Zucker gut  
verkochen passiert es durch ein Sieb und läßt  
es nochmals aufkochen kann auch von eingelegten  
rothen Rüben bereitet werden.

## Gurken Sause.

Etwas Zwiebel und grüne Petersilie läßt man  
in 8. deka Butter rösten gibt 8 deka Mehl dazu

gießt es mit der nöthigen Suppe etwas Essig  
 und  $\frac{1}{4}$  L. Milchrahm auf salzt es läßt es verkochen  
 rührt es gut untereinander und passiert es 1.  
 große geschälte Gurke wird würflich geschnitten in  
 Salz wasser gekocht abgeseiht und gut abgetrocknet  
 zu der passierten Sauce gegeben und noch etwas auf-  
 gekocht. Vor dem Anrichten bestreut man die Sauce  
 mit  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel voll fein geschnittenem Dillen-  
 kraut Verwendet man statt frischer Gurke eingele-  
 gte saure zur Sauce so schält und schneidet man  
 diese fein blättrig oder würflich und gibt sie in die  
 passierte Sauce ohne sie vorher in Salz wasser  
 zu sieden.

### Senf Sauce.

In eine gut verkochte Buttersauce gibt man  
 2 Eßlöffel Senf mit etwas gerösteter Petersilie  
 läßt es gut verkochen und passiert es wenn man  
 will gibt man etwas Zucker bei.

### Zwiebel Sauce.

gießt es mit der nöthigen Suppe etwas Essig  
 und  $\frac{1}{4}$  L. Milchrahm auf salzt es läßt es verkochen  
 rührt es gut untereinander und passiert es 1.  
 große geschälte Gurke wird würflich geschnitten in  
 Salz wasser gekocht abgeseiht und gut abgetrocknet  
 zu der passierten Sauce gegeben und noch etwas auf-  
 gekocht. Vor dem Anrichten bestreut man die Sauce  
 mit  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel voll fein geschnittenem Dillen-  
 kraut Verwendet man statt frischer Gurke eingele-  
 gte saure zur Sauce so schält und schneidet man  
 diese fein blättrig oder würflich und gibt sie in die  
 passierte Sauce ohne sie vorher in Salz wasser  
 zu sieden.

### Senf Sauce.

In eine gut verkochte Buttersauce gibt man  
 2 Eßlöffel Senf mit etwas gerösteter Petersilie  
 läßt es gut verkochen und passiert es wenn man  
 will gibt man etwas Zucker bei.

### Zwiebel Sauce.

In 8 Dekka feiße Butter oder Fett 2 Eßlöffel voll  
gepöpperten Zuckers und läßt in dunkelbraun  
werden dann läßt man 1 feingroß geschnittenen  
gepöpperten Zwiebel braun mit rösten rührt 8  
Dekka Mehl dazu läßt es noch ein wenig rösten  
gießt es mit ½ liter Suppe und etwas Essig  
auf salzt und zuckert es. läßt es aufkochen und  
pasirt es die Sauce muß angenehm süßlich  
sauer sein.

### Schnittlauch Sauce.

In einer lichte Einbrenn von 8 Dekka Butter und ebenso  
vill Mehl gibt man 3 Eßlöffel voll fein geschnittenen  
Schnittlauch läßt diesen etwas rösten gießt  
dieses mit ¼ liter Suppe und ebensovill saurem  
Rahm auf und läßt es gut verkochen.

### Dillenkraut Sauce.

In 8 Dekka Butter oder Fett wird ebensovill Mehl  
gegeben man läßt es mit Eßlöffel voll fein  
geschnittenen Dillenkraut und einem Kaffelöffel

In 8 Dekka heiße Butter oder Fett 2 Eßlöffel voll  
gestoßenen Zucker und läßt in dunkelbraun  
werden dann läßt man 1 Häupterl geschälte fein  
geschnittene Zwiebel braun mitrösten rührt 8  
Deka Mehl dazu läßt es noch ein wenig rösten  
gießt es mit ½ liter Suppe und etwas Essig  
auf salzt und zuckert es. läßt es aufkochen und  
pasirt es die Sauce muß angenehm süßlich  
sauer sein.

### Schnittlauch Sauce.

In eine lichte Einbrenn von 8 deka Butter und ebenso  
vill Mehl gibt man 3 Eßlöffel voll fein geschnittenen  
Schnittlauch läßt diesen etwas rösten gießt  
dieses mit ¼ liter Suppe und ebensovill saurem  
Rahm auf und läßt es gut verkochen.

### Dillenkraut Sauce.

In 8 Dekka Butter oder Fett wird ebensovill Mehl  
gegeben man läßt es mit Eßlöffel voll fein  
geschnittenen Dillenkraut und einen Kaffelöffel

voll eben solcher grüner Petersilie rösten  
gießt es mit der nöthigen Suppe und  
¼ Liter saurem Rahm auf, salzt es gut kochen.  
**Sauerampfer Sauce.**

In 8 Dekka heißer Butter gibt man einem Teller  
voll gewaschenen Sauerampferblätter dazu  
und dünstet sie solange bis sie weich sind  
staubt dis mit 8 Dekka Mehl gießt es mit ¼ Liter  
Suppe und ebensoviele saurem Rahm auf  
läßt es verkochen und pasiert es Man kann  
auch die rohen Sauerampferblätter fein schneiden  
pasiert aber dann die Sauce nicht Sollte es  
nothig sein so kann man einige Löffel  
saurem Rahm dazu geben.

#### **Sardellen Sauce.**

4 Stück geputzte Sardellen etwas Zwiebel und  
grüne Petersilie werden fein geschnitten  
eine dunkle Einbrenn von 8 Dekka Butter oder  
Fett ebensoviele Mehl gemacht das fein Ge-

voll eben solcher grüner Petersilie rösten  
gießt es mit der nöthigen Suppe und  
¼ Liter saurem Rahm auf, salzt es gut kochen.

#### **Sauerampfer Sauce.**

In 8 Dekka heißer Butter gibt man einem Teller  
voll gewaschenen Sauerampferblätter dazu  
und dünstet sie solange bis sie weich sind  
staubt dis mit 8 Dekka Mehl gießt es mit ¼ Liter  
Suppe und ebensoviele saurem Rahm auf  
läßt es verkochen und pasiert es Man kann  
auch die rohen Sauerampferblätter fein schneiden  
pasiert aber dann die Sauce nicht Sollte es  
nothig sein so kann man einige Löffel  
saurem Rahm dazu geben.

#### **Sardellen Sauce.**

4 Stück geputzte Sardellen etwas Zwiebel und  
grüne Petersilie werden fein geschnitten  
eine dunkle Einbrenn von 8 Dekka Butter oder  
Fett ebensoviele Mehl gemacht das fein Ge-

geschnittene Zwiebeln mit ½ Litter Brühe  
abgekochten gesalzen gut verkocht und hernach  
passiert.

### Erdäpfel Sauce.

In einer Casserolle gibt man ungefähr 8 Dekke  
Fett etwas blättrig geschnittene Zwiebeln ebensolche  
Wurzelwerk etwas Beizkräuter und Gewürz  
läßt es rösten und staubt es mit 8 Dekke  
Mehl gibt 6 Eßlöffel voll Essig ungefähr ½ Litter  
Suppe und einige Löffel saurem Rahm  
etwas Salz und Citronenschalen dazu und  
läßt es sehr gut kochen nach dieser Zeit  
passiert man diese über rohe geschälte  
würfelig geschnittene Erdäpfel und läßt  
es noch solange zugedeckt kochen bis die  
Erdäpfel vollkommen weich sind.

### Saure Rahm Sauce.

Man gibt in einer Casserolle 6 Dekke feines  
Mehl und rührt ½ Litter Rahm nach und hinein

schnittene dazugeben mit ½ Litter Suppe  
abgekochten gesalzen gut verkocht und hernach  
passiert.

### Erdäpfel Sauce.

In eine Casserolle gibt man ungefähr 8 Dekke  
Fett etwas blättrig geschnittene Zwiebeln ebensolche  
Wurzelwerk etwas Beizkräuter und Gewürz  
läßt es rösten und staubt es mit 8 Dekke  
Mehl gibt 6 Eßlöffel voll Essig ungefähr ½ Liter  
Suppe und einige Löffel saurem Rahm  
etwas Salz und Citronenschalen dazu und  
läßt es sehr gut kochen nach dieser Zeit  
passiert man dieses über rohe geschälte  
würfelig geschnittene Erdäpfel und läßt  
es noch solange zugedeckt kochen bis die  
Erdäpfel vollkommen weich sind.

### Saure Rahm Sauce.

Man gibt in einer Casserolle 6 Dekke feines  
Mehl und rührt ½ Liter Rahm nach und hinein

man gibt man 16 Deka Butter 1 Messer-  
spitze Salz etwas Pfeffer und Muskatnuß  
dazu mischt alles gut untereinander und  
rührt es dann am Feuer solange bis sich die  
Sauce bindet darauf wird sie vom Feuer  
weggenommen nur 8 Deka Butter bröckelweise  
und der Saft einer Citrone dazu geben und  
dann auf der heißen Platte solange gerührt  
bis die Sauce ein flaumiges Ansehen erhält  
Besonders zu beobachten ist das die Sauce nicht  
kochen darf. Sie wird zu Fischen heiß abgekochten  
Hühner mit Wurzelwerk und dergleichen  
serviert.

### Fisolen Bohnen Sauce.

Man macht eine lichte Einbrenn von 4 Deka  
Butter und ebensoviel Mehl ¼ Liter weiße  
Bohnen werden mit Wasser weich gekocht  
das Wasser abgeseiht die Bohnen durch ein Sieb  
in die Einbrenn passiert mit etwas Essig.

nun gibt man 16 Deka Butter 1 Messer-  
spitze Salz etwas Pfeffer und Muskatnuß  
dazu mischt alles gute untereinander und  
rührt es dann am Feuer solange bis sich die  
Sauce bindet hirauf wird sie vom Feuer  
weggenommen noch 8 Deka Butter bröckelweise  
und der Saft einer Citrone dazugeben und  
dann auf der heißen Platte solange gerührt  
bis die Sauce ein flaumiges Ansehen erhält  
Besonders zu beobachten ist das die Sauce nicht  
kochen darf. Sie wird zu Fischen heiß abgekochten  
Hühner mit Wurzelwerk und dergleichen  
serviert.

### Fisolen Bohnen Sauce.

Man macht eine lichte Einbrenn von 4 Deka  
Butter und ebensoviel Mehl ¼ Liter weiße  
Bohnen werden mit Wasser weich gekocht  
das Wasser abgeseiht die Bohnen durch ein Sieb  
in die Einbrenn passiert mit etwas Essig

Buty und 1/2 Liter Nüye aufgekocht und ange-  
 richtet nach Belieben kann man eine Messerspitze  
 voll zerdrückten Knoblauch und weißen Pfeffer  
 dazugeben.

### Erdäpfel = Sause mit Sardellen.

Etwas Zwiebel läßt man in 8 Deka Butter oder  
 Fett rösten gibt 2 große gekochte passierte Erdäpfel  
 6 Stück fein geschnittene Sardellen dazu gießt  
 es mit 1/2 Liter Suppe und einige Löffel  
 voll saurem Rahm auf läßt es gut kochen und  
 passiert es durch ein Sieb Diese Sause kann  
 auch und passiert zu Tisch gegeben werden

### Gramme Strudel

40 dg. Gramme 10 Mehl 2 dd Zucker  
 Zimmt Salz ein ? 2 Eier  
 durch einander walken, und  
 backen

Salz und 1/2 Liter Suppe aufgekocht und ange-  
 richtet nach Belieben kann man eine Messerspitze  
 voll zerdrückten Knoblauch und weißen Pfeffer  
 dazugeben.

### Erdäpfel = Sause mit Sardellen.

Etwas Zwiebel läßt man in 8 Deka Butter oder  
 Fett rösten gibt 2 große gekochte passierte Erdäpfel  
 6 Stück fein geschnittene Sardellen dazu gießt  
 es mit 1/2 Liter Suppe und einige Löffel  
 voll saurem Rahm auf läßt es gut kochen und  
 passiert es durch ein Sieb Diese Sause kann  
 auch und passiert zu Tisch gegeben werden

### Gramestrudel

40 dg. Grami. 40 Mehl. 20 dd Zukr  
 Zimmt Salz ein ?. 2 Eier  
 durch einander walken, und  
 backen.

## Technische Beschreibung

**Transliteration** ©hinterhofer 2024

**Eigentümer:** Familie Hinterhofer, Wien

**Format:** 16,5 x 21 cm. Hochformat

**Schrift:** Kurrent, Latein, Mischschrift

**Material:** Zu Buch gebundenes Papier, unliniert, Tinte und Bleistift, etwas vergilbt, teilweise fleckig, gute Lesbarkeit.

## Zur Person der Marie Hofmarcher

Amtlicher Geburtsname: Maria Hofmarcher

Familienname ab 1914: Hinterhofer

29.08.1890 in Ginning bei Scheibbs – 26.08.1965 in Gars am Kamp