

## **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

## Nro. 15.

Jägersuppe.  
 Rindfleisch mit Semmelkren.  
 Französifches Kraut mit gebratenen  
 Rößen.  
 Karminadel in der Kapriſoß.  
 Meridon von Kalbskopf.  
 Gebratener kälberner Schlegel mit Sar-  
 bellen.  
 Gefamte Aepfel.

## Nro. 16.

Marſuppe mit Semmelbröfel-Wandeln.  
 Gefottenes Rindfleisch mit türkiſchen  
 Knödeln garnirt, und kalten Kren.  
 Dürre Erbsen mit Kaiſerfleisch.  
 Kälberne Zunge in polniſcher Soß.  
 Offene Ragowandel.  
 Gebratene Gans mit Krautfalat.  
 Gebackene Zwetſchen.

## Nro. 17.

Hühnersuppe mit gebackenen Erbsen.  
 Boeuf à la mode auf andere Art.  
 Gefüllte weiße Rüben mit gebackenen  
 Ragowürſteln.  
 Aufgeklopftes Blamaſcheefleisch.  
 Indian, gebraten mit gefülltem Kropf,  
 mit Weiſſelſalat.  
 Mürbe Bregeln.

## Nro. 18.

Schnepfenſuppe.  
 Rindfleisch mit friſcher Gurkenſoß.  
 Steyermarker Kraut mit gebackener  
 Leber.  
 Faſchirte Karminadel in der polni-  
 ſchen Soß.  
 Geſpicktes, gebratenes Wildpret.  
 Gebratene Vögel mit Senf.  
 Markwandel.

## Nro. 19.

Oliſuppe auf deutſche Art, mit Hirn-  
 knödeln.  
 Rindfleisch mit Knoblauchſoß.  
 Gedünſtete Scherrüben mit Fleiſch-  
 becheln.  
 Lämmerner Schlegel faſchirt.  
 Gebratene Ochsenzunge mit Limonie.  
 Kremwandeln mit Mandeln.

## Nro. 20.

Oliſuppe auf welfche Art, mit Reiſ.  
 Hirschzenger mit süßer Soß.  
 Gedünſtete grüne Erbsen mit geback-  
 nen Hendlern.  
 Lämmerne Karminadel, überſtrichen  
 mit Soß.  
 Vanillekoſch.  
 Kälbernes Rükkel, gebraten, mit Bir-  
 nensalat.  
 Aepfelſtrauben.

## Nro. 21.

Rebhendelsuppe mit gepfarzter Semmel.  
 Rindfleisch mit Kapriſoß.  
 Gedünſtetes rothes Kraut mit Fleiſch-  
 pfanzeln.  
 Fleiſchſtrudel mit Reiſ.  
 Ein guter Kalbskopf.  
 Rehſchlegel, geſpickt.  
 Abgetriebene Weiſſelwandel.

## Nro. 22.

Weißer Rübensuppe mit Mehlwandel.  
 Gebeiztes Rindfleisch mit eingemachten  
 Fiſolen.  
 Erdäpfel mit Schunken.  
 Hendlern in der falſchen Müſcherſoß.  
 Würſtel von Beſchamell.  
 Gebratener Haſe mit Soß.  
 Vanillewandel.