

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. 23.

Gestossene Lebersuppe mit einem Eingebundenen.
 Rindfleisch mit Mehlskren.
 Gefüllte Artischoden mit Soff.
 Ochsenfleisch in einer Pastete.
 Eine Speis von Nudeln mit Vanille.
 Gebratene Hendl mit Nappelsalat.
 Gebackene Weichseln oder Kirschen.

Nro. 24.

Klare Lebersuppe mit Fleischwandel.
 Rindfleisch mit gelber Rübensoff.
 Gedünsteter Kohl mit gebratenen Kofien.
 Kälberne Brust, gefüllt und gedünstet.
 Gebratener Auerhahn mit Soff.
 Nappel im Schlafrock.

Nro. 25.

Französische Kräutersuppe.
 Ein gutes Rindfleisch mit Monathrettig.
 Spinatsoff.
 Wildpret in einer schwarzen Soff mit Butterkräpfschen.
 Nierenbraten mit Quittensalat.
 Gebackene Marillen.

Nro. 26.

Reisuppe mit einem faszirten Hendl.
 Rindfleisch mit Sardellensoff.
 Grüne Erbsen mit Hirn-Poffsen.
 Speckfleck.
 Königlich Hase mit Soff.
 Gefüllte Tauben.
 Happelsalat.
 Quittentypfel.

Nro. 27.

Eygerstensusuppe.
 Bökelsfleisch.

Gedünst. Sauerkraut mit Fasan.
 Falsche Schnepfenschnittel.
 Ragoupasteteln.
 Gepickte Taube mit Limonie.
 Mehlsbögen.

Nro. 28.

Suppe mit Himmelthau.
 Rindfleisch mit Burisoff.
 Gedünstete weiße Rüben mit Schöpfen-
 fleisch.
 Faszirte Hendl.
 Schweinernes Rehbratel mit Senf.
 Mandelwandel.

Nro. 29.

Kaulz- oder Karstolsuppe mit gebackenen Semmelknödeln.
 Rindfleisch mit frischer Gurkensoff.
 Rostbratel mit Erdäpfeln.
 Aufgegangenes Reiskoch.
 Gebratener Kapaun mit gesulzten Nappeln.
 Zimmetkohlehippen

Nro. 30.

Hascheesuppe mit gebähter Semmel.
 Geflochtenes Lungenbratel.
 Gedünstete Erdäpfel mit Schweinernen
 Karminadeln.
 Gemischte Speis von jungen Hendlern
 Krebspasteteln.
 Gebratene Nente mit Mandelkren.
 Schnürkrapseln.

Nro. 31.

Schwarze Brotsuppe mit Eyern.
 Rindfleisch mit saurem Kren.
 Tauben in Linsen.
 Rehbrust in einer Soff.
 Lämmernes Biegel, gefüllt.