

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. 40.

Abgegoffene Hirnsuppe mit türkischen
Knödeln.
Rindfleisch mit Sauerampfsenf.
Schöpfener Zemmer mit süßer Soff.
Gebratene Schnepfen im Roth.
Schweizerfisch.

Nro. 41.

Kräutersuppe mit gebähtem Brot.
Gewickeltes Rindfleisch mit rothen
Rüben.
Schlampeter Spinat mit gebackenen
Kalbsfüßen.
Kalbhirn in Frikassee.
Aufgelaufenes Koch von kälbnerem
Bratel.
Schweineres Negbratel mit Kraut-
salat.
Falsche Pistazienwandel.

Nro. 42.

Bratwürstsuppe.
Rindfleisch mit Mehlkren.
Glafirtes süßes Kraut mit Fleisch-
bröckeln.
Gemischte Speis von Kalbfleisch.
Wandeln von Krametsvögeln.
Nierenbraten mit Kapunzelsalat.
Abgetriebenes Aepfelfompot.

Nro. 43.

Brieselsuppe.
Franzöf. Stafadie mit Gurken.

Speiszetteln, ordinäre, an Fastagen.

Nro. 1.

Fischgollig mit Pfanzel von einer Nut-
tenleber.

Gedünstetes Sauerkraut mit Tauben
auf Rebhendelart.

Dahsenfüße in einer Sardellensoß.
Abgetriebene Gehäckwandel.
Gebratene Hendel mit Kaulsalat.
Aufgelaufene Obstspeis.

Nro. 44.

Krebsuppe mit grünen Hirnwandeln.
Rindfleisch mit Knoblauchsoß.
Gedünsteter Kohlrabi mit lämmernen
Karminadeln im Schlafrock.
Dahsenzunge in pohlnischer Soff.
Krametsvögel mit Senf.
Semmel mit Weichseln gefüllt.

Nro. 45.

Abgegoffene Gehäcksuppe.
Englisches Rindfleisch mit Monathrettig.
Gedünstete grüne Fisoln mit franco-
sische Karminadeln.
Gefulzter Schweinskopf.
Nierenwandel.
Gebratener Kapaun mit gedünsteten
Kirschen.
Nonnenkrapsel.

Nro. 46.

Krafftuppe mit Sago.
Rindfleisch mit rother Rübensoff.
Blumenkohl in der Buttersoff mit Le-
berpfanzel.
Hendel, heiß abgesotten.
Krebswandel mit Rubeln.
Gebratener Rehrücken mit Soff.
Gesamtes Quittenkoch.

Gedünstete Erbsen mit Vögeln von
Hausen.

Gingerührtes mit Krebschweiserln.
Ausgedünstete Griesnudeln.