

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

Gefüllten Spinat mit gebackenem Hirn.
 Spargel in der Buttersoß.
 Französisches Kraut.
 Fleischpfanzel.
 Ochsenzunge in der polnischen Soß.
 Auerhahnpastete.
 Hendel zu einer gemischten Speis.
 Lebereuterl in der Müschersöß.
 Gebästetes Polakel mit grünen Erbsen.
 Kapaun im Schlafrock.

Gebratener Kapaun mit Kapunzelsalat.
 Gebratener Hase.
 Hendel mit gesulzten Aepfeln.
 Fasan mit Sardellenbutter.
 Faschingkrapsen.

Rebhendeln mit Limonie.
 Gesamtes Quittenkoch.
 Krammetsvögel mit Senf.
 Heiß abgesottene Krebsen.

Karmelitertorte.
 Fingertorte mit Zimmet.
 Gerührter Weichselkuchen.
 Pistazienwandel.
 Krenwandel mit Mandel.
 Marillensulz.
 Gewürzsulz.
 Erdbeersulz.
 Pomeranzensulz.
 Vanille-Gefrornes.
 Acht Teller Confituren.
 Acht Teller Obst.