

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

Spanferkelwurf in eine Suppe	Seite 33	Weißgestoßene Suppe	Seite 35
Speckknödel	27	Würst, flammichte, im Dunst in die Suppe	33
Speckknödel an einem Fasttage	—	Württembergers - Klöße	35
Topsenschöbel	35		

Zweiter Abschnitt.

Rindfleisch, Soßen, Zugemüse, und auf selbe gehörige Sachen.

a) R i n d f l e i s c h.

Boeuf à la mode	36	Rindfleisch, mit Blut überstrichenen	39
Boeuf à la mode auf andere Art	—	Rindfleisch, gebeiztes	40
Braten, englischer	37	Rindfleisch, gedämpftes	—
Girschgemmer	—	Rindfleisch, geflopfes	—
Kranawed- oder Wachholderbeer- fleisch	—	Rindfleisch, gewickeltes	—
Kranawedfleisch anderer Art	—	Rindfleisch, englisches	41
Lungenbraten, englischer	38	Rindfleisch, holländisches	—
Lungenbratel, geflochtenes	—	Rindfleisch, wälches	—
Lungenbratel, gebratenes	—	Rindfleisch - Rolleten, gute	42
Lungenbratel, gebratenes, auf andere Art	—	Rindfleisch - Schnitzel, gespickte	43
Mosk - Rindfleisch, hungarisches	41	Rosibratel	42
Pöckelfleisch	36	Rosibratel auf eine andere Art	—
Rindfleisch braun zu machen	39	Rosibratel, gefülltes	—
Rindfleisch, gutes	—	Rosibratel mit Erdäpfeln	—
Rindfleisch mit einer Haut	—	Schnitzel, gespickte, anderer Art	43
		Stafadie, französische	—
		Stafadie, wälche	—

b) S o ß e n.

Bohnen - Soß, junge	44	Ribisel - Soß	46
Bretling - Soß	—	Rüben - Soß, gelbe	48
Brot - Soß, schwarze	—	Rüben - Soß, rothe	—
Brunnentreß - Soß	—	Sardellen - Soß	—
Buri - Soß	48	Sardellen - Soß auf andere Art	—
Erdäpfel - Soß	45	Sardellen - Soß, kalte	—
Eierdotter - Soß, kalte	—	Sauerampfen - Soß	—
Gurken - Soß	—	Schalotten - Soß zum Rindfleisch	49
Gurken - Soß, frische	—	Schampion - Soß	—
Häring - Soß, kalte	49	Schnittling - Soß	—
Hetschenpetchen - Soß	46	Semmelkren	47
Hopsen - Soß	—	Senf - Soß zu Karminadeln	50
Kalbsfuß - Soß	44	Soß, grüne	45
Kapri - Soß	46	Soß, kalte, grüne	—
Kren, kalter	—	Soß, klare zu Verschiedenem zu ge- brauchen	46
Kren auf andere Art	47	Soß zu jungen Hendeln	—
Limonien - Soß	44	Soß zum Schwarzwildpret	50
Mandelkren	47	Weichsel - Soß	—
Mehlkren	—	Wildpret - Soß auf andere Art	—
Paradiesäpfel - Soß	—	Zwiebel - Soß	49
Petersil - Soß	—	Zwiebel - Soß, braune	—
Pilsen - Soß	—	Zwiebel - Soß, braune auf andere Art	—
Pomeranzen - Soß oder Kren	44		
Rahm - Soß auf gebratenes Wild- pret	50		