

## **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

	Seite		Seite
Hecht mit Erdäpfeln	87	Rohrhendeln, heiß abgefottene, mit Kren	93
Hecht mit Kren	—	Rohrhendel, heiß abgefottene, ander Art	—
Hecht mit Sardellenbutter	—	Rutten in der Lebersof	—
Hecht in der eingelegten Soff	88	Rutten in der Sardellensoff	—
Hecht in der Müschelsoff	—	Rutten in Frikassee	97
Hecht in der Limoniesoff	—	Ruttenleber in einer Soff	93
Hecht, gezipfter	—	Schaiden, gebratener	—
Hechten-Karminadel auf andere Art	89	Schiel in der Limoniesoff	94
Judenbratel von Fisch	—	Schildkröte in der Limoniesoff	—
Karminadel von Hechtenbrat	88	Schildkröte in wälfcher Soff	—
Karpfen, gebackener	89	Schildkröte, gebackene	—
Karpfen, abgeschmalzener	—	Schleyn, gebackener	—
Karpfen, gedünsteter	90	Schleyn, gebratener, in einer Soff	—
Karpfen, gedünsteter, auf andere Art	—	Schleyn in der blauen Soff	95
Karpfen, blau abgefottener	—	Schleyn in einer Ginnachsoff	—
Karpfen, gefüllter	—	Schleyn in einer schwarzen Soff	—
Karpfen in böhmischer Soff	—	Schleyn zu einer gemischten Speis	—
Karpfen, gefelchter	91	Stockfisch, gebackener	—
Karpfen-Karminadel in der Sardellen-Soff	—	Stockfisch mit Häring	96
Lachs, eingemachter	—	Stockfisch mit gepfarzten Semmeln	—
Meerrachen, gebratener	—	Stockfisch mit Zwiebel	—
Meerrachen in der Pastete	—	Stockfisch mit Sardellen	—
Reinanfen, einmarinirte, wie einen wälfchen Salat zuzurichten	92	Stockfisch mit Kren	—
Reinanfen, einmarinirte, anderer Art	—	Stockfisch in der Milchrahmsoff	—
Reinanfen, gefelchter	—	Stockfisch in der Sardellensoff	97
Reinanfen, gefelchter, anderer Art	—	Tuck-Enten	—
Rohrhendeln, gebratene	—	Tuck-Enten in schwarzer Soff	—
		Vögel von Hausen	86

### Vierter Abschnitt.

#### Fleischspeisen, Geflügel und Wildpret.

##### a) Fleischspeisen.

Auflauf von übrig gebliebenem Bratel	98	Fleischstrudel mit Reis	103
Bäufchel, lammernes, in der Soff	—	Fleisch, schöpfnens, gedünstetes, in schwarzer Soff	121
Biegel, lammernes, gefülltes	99	Fleisch, schweineres, auf florentinische Art	—
Biegel, lammernes, mit Ragou	—	Fleisch, schweineres, mit Kren	—
Blamafchee-Fleisch, aufgelopftes	—	Fleisch, schweineres, wie schwarzes Wildpret	—
Brust, kälberne, gefüllt und gedünstete	—	Gehäck, gutes, von einer Kälbermilz	—
Brust, kälberne, gedünstete anderer Art	100	Gollaschfleisch	124
Brust, kälberne, auf Hirschbrust-Art gedünstet	—	Hafe, gut gebratener, lammerner	102
Brust, kälberne, gewickelte	—	Hafe, lammerner, in einer Sardellen-Soff	103
Brust, kälberne, wie schwarzes Wildpret zuzurichten	—	Hirn, eingemachtes, kälbernes	—
Brüffel, lammernes, fashirtes	101	Hirn, kälbernes, in Frikassee	—
Budin von Lammfleisch mit Ragou	—	Kälberbries, eingemachte	104
Eingemachtes, lammernes, mit jungen Gebfen	102	Kälbermilz, geschoppte	112
Eingemachtes, lammernes, mit Champion	—	Kälberohren, gefüllte	104
Fleck, aufgegangene	—	Kalbfleisch, gedünstetes, mit frischen Gurken	—
Fleischstrudel	103		