

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
Schlickkrayfel mit Mandelfülle	189	Topfennudeln aus dem Schmalz gebacken	181
Schmankerln zu backen	—	Topfenschlangel zu machen	203
Schmalznudeln, gebackene	180	Topfenstrudel	202
Schneeballen	192	Topfenwürstel	206
Schneeballen, gefüllte	—	Triet-Mehlspeis	167
Schnitten, gebackene	—	Tyrolerstrudel	202
Schnitten, die armen Ritter genannt	—	Vanillennudeln im Dunst	181
Schokolade-Consunnee	189	Wasserschnitten	193
Schokoladestrudel	200	Wasserspagen	206
Schokoladestrudel anderer Art	201	Wasserspagen auf eine andere Art	—
Schokoladestrudel noch anderer Art	—	Wasserspagen von Rahm	—
Schwammenstrudel	—	Weichselfemmeln	195
Semmelauflauf mit Mandeln	186	Weichselfuchen, abgetriebener, auf Linger Art	161
Semmel-Wudin	149	Weichselfuchen anderer Art	—
Semmelknödel, abgetriebene	156	Weichselfuchen wieder anderer Art	162
Semmelpfanzel, abgetriebenes	183	Weichselfuchen auf Wiener Art	—
Semmelshmar'n	191	Weichselfuchen, abgetriebener, mit Germ	—
Semmelstrudel	201	Weichselfuchen mit Germ anderer Art	—
Semmeln, aufgegangene	194	Weichselftrauben	197
Semmeln, aufgegangene, anderer Art	—	Wein-Mehlspeis	167
Semmeln, englische	—	Wespennest	207
Semmeln, gefüllte	—	Würstel von Beschamell	205
Speis, gute, von Erdäpfeln	195	Würstel, Nürnberger	—
Speis mit marben Ripfeln	—	Zimmetnudeln von Germ	182
Speis von einem übrig gebliebenen Ku- gelhupf	196	Zimmetstrudel	202
Speis von Nudeln	—	Zuckertrauben	197
Speis mit eingesottenen Weichselfn	—	Zweischfenkuchen	163
Strauben, gesottene	—	Zweischfenkuchen, schwäbischer	—
Talken, böhmische	204	Zweischfenpöföfen	183
Talken, böhmische, anderer Art	—	Zweischfenrolleten	188
Talken, böhmische, trocken gebacken	—	Zweischfenstrudel	203
Talken, französische	—	Zweischfenstrudel anderer Art	—
Topfennudeln, gebünstete	181	Zwiebelkuchen, schwäbischer	160
Topfennudeln, gebackene	—	Zwiebelstrudel	203

Sechster Abschnitt.

Pasteten, Krapfen, Obstspeisen und Salat.

a) P a s t e t e n .

Auerhahnpastete, kalte	210	Fleckelpastete	212
Aufternpastete	—	Fleischpastete	—
Butterteig, englischer	209	Frielepastete von Beschamell	—
Butterteig, geschwinder	—	Gansleberpastete	—
Butterteig, hoch aufgehender	—	Gehäckpasteteln	213
Butterteig, marber	208	Gehäckpasteteln anderer Art	—
Butterteig mit Milchrahm	209	Germpastete	—
Butterteig von Germ	—	Gafcheepasteteln	—
Erdäpfelpastete	210	Hasenpastete	214
Erdäpfelpastete anderer Art	211	Hasenpastete	—
Erdäpfelpastete noch anderer Art	—	Hechtenpastete	—
Erdäpfelpastete mit Schunken	—	Hennepastete, alte	—
Fischotterpastete an einem Fasttage	212	Hoyfempasteteln	—
Fischpasteteln	211	Kälberhirnpastete	215