

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

Waffenkrayfen auf Schweizer Art	Seite 234	Zimmetkranzeln	Seite 229
Zimmetkohlschuppen	228	Zuckergolatschen	227
Zimmetkrayfen	234	Zuckerherzeln	226

c) Obstspeisen und Salat.

Apffel, aufgegangene	238	Hohler, gebünsteter	247
Apfeln anderer Art	—	Hohlerbeeren, gesulzte	—
Apffel, faszirte	244	Kaiseräpfel	243
Apffel, gebackene, mit Weichseln gefüllt	245	Kirschen, geröstete	249
Apffel, gefamte	247	Krautsalat	250
Apffel, gesulzte	243	Limoniensalat	251
Apffelhütel	238	Marillen, gebackene	245
Apffel im Schlafrock	—	Marillen, gefüllte	—
Apffelkryfel	237	Maschanzeräpfel, gebünstete, welche roth werden	242
Apffelknödeln	245	Maurachen von Apfeln	—
Apffelcompot	239	Melonen, geröstete	248
Apffelcompot, abgetriebenes	248	Obstspeis, aufgelaufene	238
Apffelcompot, gesulztes	240	Pfirsichen, gebünstete	248
Apfelmus	242	Quitten, gefamte	245
Apfeln, gebünstete	—	Quitten, gebünstete	243
Apfeln, portugiesische	246	Quittenkryfeln	242
Apfelsalat, gesprizter	251	Quittenkompot im Biskotenreif	—
Apfelsalat, gesulzter	—	Ribisel, gebünstete	248
Apfelschlangel	239	Rüben von Mandeln	247
Apfelschnitten, gebackene	246	Rübensalat, gelber	251
Apfelspaltel, gebackene	239	Rübensalat, rother	256
Apffelstrauben	—	Schneckenalat	252
Apfelwürfel	246	Semmeln mit Weichseln gefüllt	247
Antiffalat	250	Schargelsalat	250
Birnen, gebackene	240	Weichseln, gebünstete	243
Birnen, gebünstete	241	Weichselkompot	240
Birnen, gefüllte	246	Weichseln oder Kirschen, gebackene	241
Birnen-Compot	241	Weichselstrauben	245
Birnen von Mandeln	246	Zelleriesalat	250
Blamatscheepfeln	241	Zweischken, gebünstete	244
Fisolensalat	250	Zweischken, gebackene	—
Germäpfel	245	Zweischken, gebörte, gebackene	—
Happelsalat	249	Zweischkenkompot	240
Häring- oder Sardellenalat	251	Zweischkenmus	243
Häringalat auf andere Art	252	Zwiebelsalat	250
Heidelbeeren, geröstete	249		

Siebenter Abschnitt.

W a n d e l n u n d R ö c h e.

a) W a n d e l n.

Apfelwandel	259	Fleischwandel, gestoßene	262
Biskotowandel	257	Gehäckwandel	255
Biskotowandel anderer Art	—	Gehäckwandel, abgetriebene	261
Blamatscheewandel	258	Gehäckwandel von Karyfen	260
Blamatscheewandel mit Loxfen	—	Germwandel, andere gute	253
Brotwandel	—	Germwandel mit Rahm	261
Budinwandel	257	Germwandel mit Zucker	254
Erbsenwandel	259	Grieswandel	264
Farvelbecherl mit Schwanckerln	255	Hafcheewandel	253