

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

Verzeichnis der Rezepte.

Maß für 6 Personen.

	Seite
Suppen.	
Böhmische Suppe	11
Deutsche Suppe	11
Gesundheitsuppe	11
Haferfloccenuppe mit Kohlsprossen oder Karfiol	12
Hafergrützuppe mit Kohl	12
Hirseuppe	12
Kastanienuppe	13
Krautuppe mit Sellerie	13
Kriegsallerleiuppe	13
Lothringer Erdäpfeluppe	14
Mehlsuppe	14
Milchbohnenuppe	14
Türkische Suppe	15

Einglagen in Nudelsuppen.

Erdäpfelmoderln	15
Grammelmoderln, gewöhnliche Moderln	15
Leberknödeln ohne Ei	16
Milzschnitten	16
Nudeln, Kleeferln, Reibgerstel	16
Reisgrießknödel ohne Ei	16
Reisgrießmoderln	17

Gemüsespeisen.

Erbenaufsauf	17
Eingebrannte Erdäpfel mit Sellerie	18
Erdäpfelaufsauf mit Topfen	18
Erdäpfel-Milchgericht	18
Erdäpfelpolenta	18
Feines Kohlgemüse	19
Gemüsefisch mit Reis	19
Gemüsepudding mit Graupen	19
Graupen auf norddeutsche Art	20
Kastanientofel	20
Sauerkrautauflauf	21
Schwammfischigel	21
Schweizer Erdäpfel	21

Mit Fleisch, Fisch und Gemüse zusammengesetzte Speisen.

Beuschelpudding	22
Erdäpfel mit Aiteren	22
Fleischerdäpfel	23
Fleischsalat mit Bohnen	23
Fleischschmarrn	23
Franfurter Erdäpfel	24
Gebackenes Erdäpfelpuree mit Wildfleischresten	24
Gebackene Graupen mit Sechfleisch	25
Gebackenes Kuheuter	25
Gebackene Zungen-(Beuschel-)Würstel	25
Gebackene Schinkenerdäpfel	26
Gefüllte Erdäpfel-Waankuchen	26
Gefüllte weiße Rüben	26
Hamburger Fleisch	27

Kohlwürsteln mit Bratwurstfülle	27
Kriegsknödel	28
Leber auf süddeutsche Art	28
Makkaroni mit Sardellen	28
Paradeispfannkuchen	29
Romintener Jagdgericht	29
Sauerkrautpatete	29
Schinkenfederln, gebaden	30
Soldatentappen	30
Spinatmoderln	31
Spinatortie	31
Stelerischer Kohlaufsauf	31
Südtiroler Spinattascherln	32
Zungen-Mischgericht	32

Bäckereien, Mehlspeisen, süße Speisen, Torten.

Apfelschnee	33
Biskuitrolle (aus Weizenbrotmehl)	33
Böhmische Dalken (aus Weizenbrotmehl)	33
Böhmischer Grießknödel (aus Reisgrieß)	34
Böhmerwaldknödel, Böhmerwaldsturz	34
Bosnischer Polentauchen	34
Buchsteln aus Weizenbrotmehl	35
Burenkiffel (aus Weizenbrotmehl)	35
Butterteig (aus Weizenbrotmehl)	36
Cierkuchen (aus Gersten- oder Weizenbrotmehl)	37
Eiernockerl (aus Gerstenmehl)	37
Erdäpfelbalken	37
Erdäpfelkrappen	38
Erdäpfelknudeln (aus Gerstenmehl)	38
Gebackene Rahmmoderln (aus Gerstenmehl)	38
Gernypalatschinken (aus Hafermehl)	39
Haferfloccenaufsauf	39
Hindenburgortie (aus Reismehl)	39
Hirseaufsauf	40
Kaiserschmarrn (aus Weizenbrotmehl)	40
Kärntner Schmarrn (aus Polentagrieß)	41
Kastanientuchen	41
Kastanientangen	41
Königinnenreis	42
Maismehlaufsauf	42
Maismehlbrei, Reismehlbrei	42
Maismehlkuchen	43
Mohntascherln (aus Gerstenmehl)	47
Nudelaufsauf (aus Gerstenmehl)	43
Orangentknödel (aus Weizenbrotmehl)	43
Polentaufsauf	44
Powidltscherln (aus Gerstenmehl)	47
Reisgrießpfannkorte	44
Reisgrießaufsauf	45
Reisgrießfischigel	45
Reisgrießknudeln, gefocht und gebaden	45
Reisgrießtorte	46
Reismehlaufsauf	46
Reismehlbrei	42
Sandortie (aus Kartoffel- oder Hafermehl)	47
Teebäckerei (aus gekochten Erdäpfeln)	47
Topfsentascherln, Powidltscherln, Mohntascherln (aus Gerstenmehl)	47
Wiener Gualhufl (aus Kartoffelmehl)	48