

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) 664071-0

Fax: +43(732) 664071-344

Rezepte für Massenauspeisungen.

Maß für 100 Personen.

Suppen.	Seite
Bohnensuppe	51
Brottsuppe	51
Erbsuppe	52
Erdäpfelsuppe	52
Falsche Reisgriechsuppe	52
Gestoßene Graupensuppe	53
Gulaschsuppe	53
Hasermehlsuppe	53
Käsesuppe	54
Karottensuppe	54
Kohlsuppe mit Erdäpfeln und Würfeln	54
Kümmelsuppe	55
Lebersuppe mit Semmelschnitten	55
Milchsuppe	55
Paradelsuppe mit Reis	56
Porreesuppe mit Erdäpfeln	56
Rindsuppe mit Reisgriechknödeln ohne Ei	56
Rumfordersuppe	57
Selchfleischsuppe	57
Sellersuppe	58
Wurzelsuppe mit Reis	58
Zwiebelsuppe mit Semmelknödeln	59

Fleischgerichte.	Seite
Hackbraten	59
Hirschschulterbraten	60
Ochsenfleisch auf Wiener Art	60
Rindfleisch, überdünstet	61
Rindszunge	61
Rindsbeinzel	62
Schweinschulterbraten	62
Wiener Würstchenzel	62
Zwiebelfleisch	63

Fischgerichte.	Seite
Gesottener Seefisch	63
Österreichische Erdäpfeln	63

Mit Fleisch zusammengesetzte Speisen.	Seite
Bohnenfleisch	64
Hefe mit Schweinefleisch	64
Krautfleisch	65
Mattaroni mit Paradeis und Selchfleisch	65

	Seite
Reisfleisch	65
Schinkenleckerln	66
Schöpfenfleisch mit weißen Rüben und Erdäpfeln (Soldatenfleisch)	66
Wirtschaftsgulasch	67

Beilagen zu Fleischgerichten.	Seite
Böhmische Sturzknödeln	67
Erdäpfeln	67
Erdäpfelpurée	68
Erdäpfelschmarrn	68
Eingebrannte Erdäpfeln	68
Erdäpfelgulasch	68
Erdäpfelalat	69
Gelbe Rüben mit Erdäpfeln	69
Gurtensoß mit Erdäpfeln	69
Kohl mit Erdäpfeln	70
Kohlrüben	70
Kraut mit Hirse	70
Kriegs-Merlei	71
Milzsoß	71
Knödeln ohne Ei	72
Paradeiserdäpfel	72
Petersiliensoß	74
Polentastetz	72
Reis, gedünstet	73
Rote Rüben	73
Sauerkraut mit Erdäpfeln	73
Saure Rüben	74
Schnittlauchsoß, warm, Petersiliensoß	74
Semmelknödel	74
Senfsoß	75
Zwiebelsoß, Senfsoß	75

Mehlspeisen, süße Speisen.	Seite
Erdäpfelknödel, gefüllt	75
Feldherrenkuchen (aus Reisgriech)	75
Germtrudel mit Nuß- oder Mohnfülle (aus Weizenbrotmehl)	76
Hirse	77
Trienter Kuchen (aus Weizenmehl)	77
Krautfleckerln	77
Mohnknödeln, Topfennudeln (aus Gerstennmehl)	78
Reis mit Äpfeln	78
Sandkuchen (aus Kartoffelmehl)	78
Schwarz-weiß-Schnitten (aus Erdäpfel-Germteig)	79

