

## **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
258. Trockne Bohnen mit Sahne	53	306. Gedämpfte Gurken . . .	63
259. Saure weiße Bohnen . . .	54	307. In Butter gebr. Gurken	63
260. Weiße Bohnen mit Äpfeln	54	308. Gurken m. Zucker u. Essig	63
261. Große Bohnen mit Butter	54	309. Senfgurken . . . . .	64
262. Gr. Schneidebohnen 1. Art	54	310. Pfeffergurken . . . . .	64
263. Gr. Schneidebohnen 2. Art	54	311. Salat mit Essig und Öl	64
264. Gr. Schneidebohnen 3. Art	55	312. Kopfsalat mit saur. Sahne	65
265. Brechbohnen . . . . .	55	313. Kartoffelsalat Nr. 1 . . .	65
266. Grüne Schneidebohnen mit Sahne . . . . .	55	314. " " Nr. 2 . . .	65
267. Bohnen mit Käse . . . . .	55	315. " " Nr. 3 . . .	65
268. Gedämpfte Bohnen . . . . .	55	316. " " Nr. 4 . . .	65
269. Bohnen mit Apfelmus . . .	55	317. " " Nr. 5 . . .	66
270. Saure Bohnen . . . . .	56	318. " " Nr. 6 . . .	66
271. Möhren à la Maître d'hôtel . . . . .	56	319. " " Nr. 7 . . .	66
272. Möhren auf andere Art	56	320. " " Nr. 8 . . .	66
273. Schoten mit Möhren . . .	56	321. Selleriesalat . . . . .	66
274. Zuckerschoten . . . . .	56	322. Gurkensalat . . . . .	66
275. Teltower Rüben . . . . .	56	323. Kohlsprossen mit Öl . . .	67
276. Weiße- und Wasserrüben	56	324. Brühkohl . . . . .	67
277. Rübenkraut . . . . .	56	325. Sauerkohl mit Sahne . . .	67
278. Gedämpfte Möhren . . . . .	57	326. Braunkohl . . . . .	67
279. Gebackene Möhren . . . . .	57	327. Gedämpfter Kohl . . . . .	67
280. Möhren mit Sahne . . . . .	57	328. Grünkohl . . . . .	67
281. Möhren mit Äpfeln . . . . .	57	329. Spinat . . . . .	68
282. Möhrenmus . . . . .	58	330. Kohlkopfkloß . . . . .	68
283. Möhren mit Allerlei . . . . .	58	331. Gefüllter Kohlkopf . . . . .	69
284. Möhren mit Spargel . . . . .	58	332. Welschkohl . . . . .	69
285. Gefüllte Möhren . . . . .	58	333. Gebackener Welschkohl . . .	69
286. Ausgebäckene Artischocken	59	334. Gefüllter Welschkohl . . .	70
287. Artischock. à la Lyonnaise	59	335. Spinat en Omelettes . . .	70
288. Artischocken à la Hollan- daise. . . . .	59	336. Gebackener Spinat . . . . .	70
289. Artischocken à la Romaine	59	337. Spinatflöße . . . . .	70
290. Artischocken à l'Alle- mande . . . . .	59	338. Blumenkohl mit Butter- sauce . . . . .	70
291. Spargel mit Butter sauce	60	339. Blumenkohl mit Käse . . .	71
292. Sparg. m. zerlassen. Butter	60	340. Blumenkohl mit Sahne . . .	71
293. Spargel mit Öl . . . . .	60	341. Blumenkohl mit Butter . . .	71
294. Sparg. elffuchen . . . . .	60	342. Blumenkohl als Salat . . .	71
295. Spargelpudding . . . . .	61	343. Ausgebäck. Blumenkohl . . .	71
296. Spargel Nr. 1 . . . . .	61	344. Pudding von Blumenkohl . .	72
297. Spargel Nr. 2 . . . . .	61	345. Blumenk. m. braun. Sauce	72
298. Auslauf von Spargel . . . .	61	346. Blumenkohl m. weiß. Sauce	72
299. Spargelsalat . . . . .	62	347. Sauerkraut . . . . .	72
300. Spargel mit Möhren . . . . .	62	348. Sauerkraut mit Sahne . . .	73
301. Eingemachter Spargel . . . .	62	349. Linsen . . . . .	73
302. Brechspargel als Gemüße	62	350. Linsen à la Maître- d'hôtel . . . . .	74
303. Spargel mit holl. Sauce	62	351. Gebackene Linsen . . . . .	74
304. Gurken mit Sahne . . . . .	63	352. Champignons mit feinen Kräutern . . . . .	74
305. Gurkensalat . . . . .	63	353. Champig. à la Bordelaise	74
		354. Mooschwämme . . . . .	75