

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
355.	Trüffel à la Piemon- taise	75
356.	Steinpilze	75
357.	Steinpilze mit saurer Sahne	75
358.	Frische Morcheln	75
359.	Steinpilze zu trocknen	76
360.	Graupen	76
361.	Buchweizengrütze	76
362.	Reis mit rotem Wein	76
363.	Reisbrei	76
364.	Hirse	76
365.	Reisauflauf	76
366.	Griesauflauf	77
367.	Grüne Birnen mit Klößen	77
368.	Backobst mit Klößen	77
369.	Gesottene oder gedämpfte Birnen und Apfel	77
370.	Gedämpfte Zwetschgen, Kirschen und Weichsel	78
371.	Kürbis und Milch	78
372.	Meerrettig in Milch	78
373.	Meerrettig in Essig u. Öl	78
374.	Hannoversche Reispespe	78
375.	Schrotbrotauflauf	79
B. Meh- und Fruchtspesen etc.		
376.	Maccaroni	79
377.	Mehlklöße	79
378.	Kartoffelklöße	79
379.	Mandelklöße	80
380.	Lithauische Klöße	80
381.	Klöße von Quark	80
382.	Zwiebelklöße	80
383.	Hefenklöße	81
384.	Reisklöße	81
385.	Griesklöße	81
386.	Kartoffelklößchen	81
387.	Bayerische Griesklöße	82
388.	Grüne Klößchen	82
389.	Weißtrautklößchen	82
390.	Apfelklöße	82
391.	Gebackene Eierstückchen	82
392.	Gebackene Klößchen	82
393.	Gebackene Schnitten	83
394.	Erdbeerschnitten	83
395.	Mandelschnitten	83
396.	Aufgezogener Waffelteig	83
397.	Birnenloß	83
398.	Orbinäre Apfelklöße	84
399.	Kirschklöße	84
400.	Apfelauflauf	84
401.	Apfel-Roch	84
402.	Apfelkoch mit Biskuit	85
403.	Apfelschnitte	85
404.	Apfelschöbcl	85
405.	Apfelspeise	85
406.	Apfelstrauben	86
407.	Geschmorte Apfel	86
408.	Geschwinder Apfelfoch	86
409.	Mehlspeise von Reis und Äpfeln	86
410.	Mit Kruste angel. Apfel	87
411.	Omeletten mit Äpfeln	87
412.	Ausgebakene Apfel	87
413.	Ausgeb. Apfel en surprise	88
414.	Apfel-Charlotte	88
415.	Eierkuchen mit Äpfeln	88
416.	Der Bettelmann	89
417.	Apfelsträußchen	89
418.	Linzer Apfelspeise	89
419.	Gemischtes Kompott	90
420.	Gemischter Koch	90
421.	Kirschenauflauf Nr. 1	90
422.	Kirschenauflauf Nr. 2	90
423.	Kirschenauflauf Nr. 3	90
424.	Mehlspeise von Aprikosen	91
425.	Omeletten mit Aprikosen	91
426.	Obstpastetchen	91
427.	Reisstrubel	91
428.	Gebratener Reis	92
429.	Reisbrot	92
430.	Reisjoufflé	92
431.	Reiscroquetten	92
432.	Milchreis	93
433.	Reis mit Vanillencrème	93
434.	Auflauf mit frisch. Kirsch	93
435.	Kirschen-Omeletten	94
436.	Kirschen-Charlotte	94
437.	Wiener Eierkuchen	94
438.	Eierkuchen	94
439.	Kartoffel-Eierkuchen	95
440.	Brotpudding	95
441.	Brotpudding m. Korinthen	95
442.	Pudding von Semmel	95
443.	Pudding von saurer Sahne	96
444.	Pudd. von Kartoffelmehl	96
445.	Pudding von Gries	96
446.	Pudding von Mehl	97
447.	Brühpudding	97
448.	Reispudding	97
449.	Semmelpudd. m. Kirschen	97
450.	Pudding mit Äpfeln	98
451.	Pudding mit Mohn	98