

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
452. Pudding von Hirse . . . 98	498. Schlagfahne mit Zucker gefüßt 108
453. Pudding von Sago . . . 98	499. Schlagf. mit Schrotbrot 108
454. Schokoladenpudding . . . 99	500. Saure Schlagfahne . . . 108
455. Kabinetspudding . . . 99	501. Bettler-Crème 108
456. Pudding von Kastanien. 99	502. Apfelmus 108
457. Griesbrot 100	503. Süßes Kirschenkompott . 108
458. Griesjoufflé 100	504. Saures Kirschenkompott 109
459. Rodelbrot 100	505. Weiche Eier 109
460. Sagobrot 100	506. Harte Eier 109
461. Sagojoufflé 100	507. Soleier 109
462. Kartoffeljoufflé 100	508. Spiegeleier 109
463. Ausgebäckene Birnen . . . 100	509. Kartoffelpastete 109
464. Birnen mit Reis 100	510. Kartoffelpastete m. Sahne 110
465. Möhrenfoß 100	511. Kartoffelpastete mit Käse 110
466. Möhrenkuchen 100	512. Kartoffelpastete m. Kraut 110
467. Mehlspeise von Erdbeeren 101	513. Kartoffelpast. mit Äpfeln 110
468. Mehlspeise von Him- beeren 101	514. Kartoffelpasteten and. Art 110
469. Mehlspeise von Citronen 101	515. Französischer Honigkuchen 110
470. Mehlspeise von Semmeln 101	516. Brauner Honigkuchen . . 111
471. Mehlspeise von Schokolade 102	517. Weißer Honigkuchen . . 111
472. Mehlspeise von Kar- toffeln 102	518. Berliner Honigkuchen . . 111
473. Mehlspeise von Apfelsinen 102	519. Kartoffeltorte 111
474. Kartoffelspeise 102	520. Kartoffeltorte anderer Art 111
475. Mehlspeise von Maronen 103	521. Biskuit-Torte 112
476. Rühreier 103	522. Sandtorte 112
477. Plingen 103	523. Schokoladentorte 112
478. Arme Ritter 103	524. Apfeltorte 112
479. Birnensträußchen 103	525. Biskuit-Torte anderer Art 112
480. Pflaumensträußchen 103	526. Gugelhoppf 113
481. Pflaumenspeise 104	527. Gemöthlicher Striegel . . 113
482. Rodeln à la crème 104	528. Großer Brezelteig 113
483. Milchreis 104	529. Geschwinder Kaffeekuchen 113
484. Hirse mit Milch 104	530. Blätterteig 113
485. Mohnklöße 104	531. Butterteig 114
486. Mohnmüdeln 104	532. Gefrorenes von Sahne . 114
487. Dampfmüdeln 105	533. Himbeereis 114
488. Quarkklöße 105	534. Kirschreis 114
489. Kirschklöße einfacher Art 105	535. Birneneis 115
490. Apffelklöße einfacher Art 106	536. Halbgefrorenes v. Schlag- fahne und Schrotbrot . . 115
491. Flammeri von Gries 106	537. Halbgefror. v. Matronen 115
492. Flammeri von Kartoffel- mehl und Matronen 106	538. Halbgefror. v. Apfelsinen 115
493. Flammeri von Kirschen 107	539. Halbgefrorenes von Reis 115
494. Flammeri von Hirse 107	540. Natronapfsuchen (sehr gut und billig) 116
495. Flammeri von Sago 107	541. Pfannenkuchen v. Hülsen- früchten 116
496. Schneeflöße 107	542. Ein Thee 116
497. Einfache Crème 107	