

## 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

geschwälzte und fein gestoßene Mandeln in die Zucker-  
milch, und lasse es einen Sud aufkochen, sobann nimm  
6 Eyerdötter, schlage sie in ein Hafserl gut ab, und  
gieße sie in die siedende Milch, alsdann gib gebähnte  
Semmeln in einen Topf, richte zur Hälfte die Milch auf  
die Semmeln, sprüdle dann die andere Hälfte Milch,  
sehr gut gesamt, mit einem Chocolate-Sprüdler ab,  
gieße alsdann diese gesamte Milch in den Suppentopf.  
(der Suppentopf muß auf einer mit glühenden Kohlen  
angefüllten Gluthpfanne gesetzt werden), so ist sie fertig.

### Eine gesamte Mandelsuppe auf andere Art.

Gib in eine halbe Maß Milch eine Handvoll ge-  
schwälzte und gestoßene Mandeln, laß es sieden, seihe  
es durch ein Sieb, und setze es wieder zum Feuer, gib  
Zucker darein, daß es süß genug wird, und gib ein Stü-  
ckel Butter darzu; dann gib in ein Hafserl 4 oder 5 Eyer-  
dötter, und gieße die Milch darüber; nun gib den hal-  
ben Theil von der Suppen auf gebähnte Semmelschnit-  
zeln, den andern halben Theil laß im Hafserl, und setze  
es auf eine Glut, dann sprüdle es mit dem Chocola-  
tesprüdler zu Fami, gib ihn mit einem Backlöffel auf  
die Schnitteln, so daß es ein hoher Gupf wird.

### Eine Maurachenuppe.

Nimm frische oder dürre Maurachen, übersiede sie  
mit einer guten Erbsensuppe, zuvor müssen die Mauraz-  
chen mehrmahl mit warmen Wasser gut ausgewaschen  
werden, um damit der Sand davon weg kommt, so-  
dann werden sie in der Erbsensuppe gekocht, und als-  
dann herausgenommen, hernach werden sie von einer-