

## **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

Suppe kommt, dann wenn sie gesotten sind, so nimm sie mit einem Backlöffel heraus, hernach gib wieder von dem Gerührten etwas in die Seihpfanne, und fahre damit so fort, bis daß es gar ist; dann gib sie alle in einen Topf, gieße siedende Suppe darauf, und so ist es fertig.

### Mauracheln.

Nimm eine kälberne Lumpf, siehe sie weich, dann schneide sie fein zusammen, (aber kein Herz dazu, denn es hält nicht) wenn es fein zusammengeschnitten ist, so gib es in einen Weidling, salze es, schlage abgekloppte Eyer daran, sodann mache einen Rudelteig und walche ihn fein aus, und schneide halbfingerlange Fleckerln daraus, sodann nimm diese Fleckerln und wickle sie über den Kochlöffelstiel am Rande, und biege den Teig zusammen, alsdann beschmiere die Hand mit Eyer, und nimm eine wälsche Nuß groß gehackte Lumpf, zieh den Löffel von dem Teig heraus, schoppe selbes mit der gehackten Lumpf und mache einen Form wie die Mauracheln sind, daraus, der Stingl bleibt weiß, und das Uebrige wird in aufgeschlagene Eyer getaucht, mit Semmelbröseln bestreut, und aus dem Schmalze gebacken, so sind sie fertig; du kannst sie in die Suppe oder in eingemachte Speisen geben.

### Mehlschöberl.

Treibe eine Butter recht samig ab, nimm auf zwey Personen ein Ey und schlage es darein, und treibe es recht gut ab, dann nimm ein schönes Mehl darein, verrühre es gut untereinander ab, dann nimm eine Klein, schmiere sie inwendig mit Butter, sodann gib das Ab-