

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

15. Eingebundenes für Fasttage.

Eine große Mundsemmel wird in kleine Würfel geschnitten und mit dem Abgesprudelten von 4 Eiern und 1 Seidl Milch übergossen. Gib dann in Würfel geschnittene Krebschweiserl oder besser 1 Stück fetten, gleichfalls in Würfel geschnittenen Hausen darunter. Ein eigroßes Stück Butter wird in einem Topf flaumig abgetrieben und das Geschnittene, etwas Petersilkräutel, Muskatblüß, Salz und ein wenig Milchrahm darunter gemengt. Dann verfähre damit, wie bei dem vorstehenden Eingebundenen.

16. Mehlschöberl.

Nimm 4 Loth Butter, 2 Loth Schmalz, treibe es recht flaumig ab, gib dann 5 Eierdotter dazu, schlage das Eierklar zu festem Schnee und gib es ebenfalls darein, rühre alles langsam um und gib 6 Eßlöffel feines Mehl dazu, salze es und rühre alles leicht durcheinander, schmiere ein Kasserol mit Butter aus und bestreue es mit Semmelbrösel, gib den Teig hinein und backe ihn schön gelb. Lasse es dann auskühlen, schneide es auf kleine Würfel oder Stangerl, gib sie dann in einen Topf und schütte die Suppe kochend darüber. Auch in braune Suppe kannst du das Schöberl geben. Die Leber von Hühnern, Gänsen oder Enten gibt man auch dazu.

17. Gebackenes Leberschöberl.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund gebratene Leber, hacke sie fein und reibe eine Mundsemmel darunter, nimm 6 Loth Rindschmalz, treibe es auf einer Schüssel flaumig ab, schlage 2 ganze Eier dazu, einen Eßlöffel Milch, dann Majoran, Muskat-