

## **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

**Grünkernklöße.** Eine Tasse Grünkerngrieß läßt man mit Wasser und Salz dick aufquellen. Gibt dann 3 Eier, gewiegte und geröstete Zwiebeln und Petersilie, eine Fingerspitze getrockneten und zerriebenen Majoran und Panierbrot nach Bedarf dazu. Man formt Klöße und kocht sie in Salzwasser gar.

**Grieklöße.** In  $\frac{1}{2}$  l siedende Milch und  $\frac{1}{2}$  l Wasser gibt man ein Stück Butter, läßt 500 g Grieß darin dick aufquellen und vermischt den abgekühlten Brei mit 6 Eiern, gewiegter Petersilie, dem nötigen Salz und forme davon Klöße, die nicht zu lange in siedendem Salzwasser gekocht werden.

**Spinatklöße.** 1 eigrößes Stück Butter rührt man mit 3 Eiern schaumig, man gibt einige gekochte, 1 Tag alte geriebene Kartoffeln, abgekochten, gewiegten Spinat, Salz und geriebenes Panierbrot nach Bedarf zu der Masse. Man formt davon kleine Klöße und kocht sie in Salzwasser.

**Schwemmlöße.**  $\frac{1}{4}$  l Wasser,  $\frac{1}{4}$  l Milch wird mit einem eigrößen Stück Butter und Salz kochend gemacht, 250 g Mehl hineingeschüttet und den Teig abgerührt. Nachdem die Masse etwas erkaltet ist, rührt man nacheinander 6—8 ganze Eier hinein, sticht davon mit einem Löffel Klöße ab, die man in siedendem Wasser gar kocht.

**Abgebrannte Semmelklöße.** Einige Milchbrötchen schneidet man, weicht sie mit wenig Milch ein, dann gibt man Butter in einen Topf und brennt die Masse ab, bis sie sich vom Topfe löst und läßt sie abkühlen, dann schlägt man 2 Eier hinein, etwas Salz und geriebene Muskatnuß. Man sticht mit einem Löffel kleine Klößchen ab und kocht sie in Salzwasser.

**Klöße von rohen Kartoffeln.** Rohe Kartoffeln werden geschält und gerieben und hierauf in einer Serviette ausgedrückt. Die trockene Kartoffelmasse wird mit 3 ganzen Eiern, einigen Löffeln Mehl, etwas geriebener Semmel