

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

Zur Bereitung von

a. **Butternudeln**, läßt man sie etwa $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser (vgl. S. 16) kochen, nimmt sie heraus, läßt geriebene Semmel in Butter gelblich schwizen, giebt sie über die Nudeln und mit Kartoffeln oder Brot auf den Tisch.

b. **Milchnudeln**, man thut sie in siedende Milch, giebt etwas Zucker daran und läßt sie zu einem dickflüssigen Brei — unter wiederholtem Umrühren — ausquellen. Zuspelze: Brot.

94. Schnitte von Gries. Mais-, Weizen-, Reisgries werden so wie Buchweizengrüße (Nr. 84) behandelt und die Schnitte nach Nr. 77 hergestellt.

95. Mehlklümpchen (Kleckerchen). Auf ein reines Backbrett schüttet man Mehl (etwa 6 Eßlöffel), in dessen Mitte man eine Vertiefung macht, in diese schüttet man Weißes und Dotter von 2 Eiern, gießt etwas Milch über das Mehl und hackt mit einem Messer Alles so lange untereinander, bis sich lauter Klümpchen gebildet haben. Diese Klümpchen schüttet man kurz vor dem Anrichten in siedende Milch und kocht davon unter Umrühren einen dünnflüssigen Brei, den man, mit Zucker versüßt, auf den Tisch giebt. Dazu Brot (oder Semmel).

96. Spatzen (Knöpfe). Mehl (1 Pfund), ein Ei und etwas kalte Milch rührt man zu einem etwas steifen Teige, giebt etwa 50 Gramm frische Butter dazu, rührt Alles gut durcheinander und sticht vor dem Anrichten von diesem Teige kleine Klößchen, welche man in kochenden Salzwasser (vgl. S. 16) gar kocht und nach dem Herausnehmen mit zerlassener Butter oder mit in Butter gelb geschwitzter geriebener Semmel übergießt.

Als Zuspelze: Brot.

97. Große Mehlklöße. Semmel wird in Würfel geschnitten und in Butter gelb geröstet. Aus Mehl, warmer Milch und einigen Eiern bereitet man einen weichen Teig, mischt die Semmelwürfel darunter, läßt den Teig an einer warmen Stelle zugedeckt etwa 15 Minuten etwas aufgehen, sticht nun große Klöße ab, die man recht locker dreht und gleich in kochendes Salzwasser (vgl. S. 16) giebt, worin man sie etwa