

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

Gelb gebratene Butter ist zu diesen Klößen passend und als Zuspäße Brot (oder Semmel).

101. Grießklöße mit Backobst. 70 Gramm Butter rührt man zu Schaum, fügt 2 Eigelb hinzu, rührt wieder, schüttet nach und nach 125 Gramm Weizengries dazu und zieht zuletzt den steif geschlagenen Schnee der 2 Eiweiß darunter. Von dieser Masse sichtet man Klöße ab, welche man in Wasser so lange kochen läßt, bis sie niedersinken (etwa $\frac{1}{2}$ Stunde oder etwas länger, bis sie innen weiß sind).

Backobst, wie Pflaumen oder Birnen, wird abends zuvor in lauem Wasser gewaschen, mit kaltem Wasser — soviel daß es übersteht — zum Quellen (bedeckt und kühl stehend) aufgestellt und morgens mit dem Einweichwasser und dem erforderlichen Zucker weichgedünstet. Zuletzt giebt man etwas Kraftmehl (oder Mondamin) dazu, läßt das Obst damit noch 15 bis 20 Minuten dünsten und giebt es dann über die Klöße.

102. Kartoffelklöße mit frischen Birnen. Abgeschälte, entkernte Birnen werden mit dem nöthigen Zucker und soviel Wasser, daß es über den Birnen steht, auf gelindem Feuer weich gedünstet. Etwas Mehl wird in wenig Wasser klar gequirlt, zu den Birnen gegeben und damit aufgekocht, so daß die Birnentunke feimig wird, dann thut man die nach 76 bereiteten Klöße zu den Birnen, läßt alles ein Weilchen seitwärts vom Feuer ziehen, giebt beim Anrichten geschmolzene Butter über das Gericht, rührt nochmals behutsam durcheinander und giebt es dann auf den Tisch.

103. Kartoffelklöße mit Backobst. Backobst, welches, wie in Nr. 101 (Grießklöße) angegeben, behandelt worden, giebt man über nach Nr. 98 bereitete Kartoffelklöße.

104. Spinatklöße. (Für 4 Personen.) Spinat (5 Liter) wird verlesen und so oft gewaschen, bis kein Sand mehr im Wasser ist, in (nicht gesalzenem) Wasser gedämpft und fein gewiegt. Butter (125 Gramm) wird zerlassen, nachdem sie abgekühlt ist, mit 4 Eiern verührt und zu dem Spinat geschüttet, dann giebt man soviel Mehl hinzu, daß man einen weichen Teig erhält. Wenn man nun die Klöße formen will, muß man den Teig zuvor mit Mehl bestreuen, um gut abfassen und formen zu können. Man kocht die Klöße in