

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

siedendem Wasser langsam gar und giebt sie mit zerlassener Butter auf den Tisch. Brot (oder Semmel) dazu.

105. Kirschkloße. Einen Liter ausgesteinter Kirschen läßt man in einem gut gereinigten irdenen Gefäß auf ganz schwachem Feuer in ihrem eigenen Saft weichdünnen. Nachdem sie abgekühlt sind, vermischt man sie mit etwas zerlassener Butter, zwei klargequirlten Eiern und so viel geriebener Semmel, daß man einen steifen Teig erhält. Hiervon formt man Klöße, kocht sie gar, bestreut sie mit Zucker, und giebt sie mit einer Milchtunke nach Abschn. V auf den Tisch.

(NB. Wenn man nicht sicher ist, den Teig getroffen zu haben, dann koche man erst einen Klob, fällt dieser nicht auseinander, so kann man sie alle in das siedende Wasser thun: hält er nicht, dann muß man noch etwas Semmel und Ei zu dem Teige hinzugeben.)

106. Apfelloße. Ungefähr 1 Liter süßer Apfel werden geschält, entkernt, in Stücke geschnitten, mit zwei Eiern, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und etwa $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl gut durcheinander gerührt zu einem etwas festen Teige; die hiervon abgestochenen Klöße kocht man gar, bestreut sie mit Zucker und richtet sie mit zerlassener Butter an.

107. Apfelloße mit Weintunke. (Für 4 Personen.) Ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter süße Apfel schält man, schneidet das Fleisch davon in kleinere Stückchen oder Scheibchen ab bis zu den Kerngehäusen (die man verwirft), giebt die Apfel in eine Schüssel, fügt zwei Eßlöffel Zucker, $\frac{3}{4}$ Liter warme Milch, vier Eier, 100 Gramm zerlassene Butter hinzu, endlich soviel geriebene Semmel, daß man einen steifen Teig erhält. Man rührt nun Alles gut durcheinander und dreht von dieser Masse Klöße, welche man in siedendem Wasser langsam gar kocht. Hierzu giebt man eine nach Abschn. V. bereitete Weintunke.

108. Birnenkloße. (Für 4 Personen.) Geschälte gebadene Birnen ($\frac{1}{4}$ Pfd.) werden, nachdem sie gewaschen sind, von Stiel und Kernen befreit, in Würfel geschnitten, in wenig Wasser nebst $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker gar gedünstet und dann mit den in voriger Nr. 107 (Apfelloße mit Weintunke) angegebenen Zuthaten (und in gleicher Weise) zu einem Teige verarbeitet, aus dem man Klöße formt, die in siedendem Wasser