

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

Kapitel 11. Klößchen für Suppen und Gemüse.

70) **Eiergelee.** 4 ganze Eier, 4 Löffel Milch, etwas Salz und ein Eßlöffel Kartoffelmehl werden gut untereinander gequirlt, in einen Topf gegossen, so daß dieser halb voll ist, und in einen größeren mit heißem Wasser gestellt, beide fest zugedeckt und heißgestellt; kochen darf es nicht.

71) **Griesklößchen.** 60 Gramm Butter werden leicht zerrührt, dann 2 Eier und zwei große Eßlöffel roher, grober Gries hinzugethan. Man läßt es so lange stehen, bis der Gries aufquillt, thut etwas Salz dazu, sticht mit dem Löffel Klößchen davon ab und giebt sie in das kochende Wasser. Sollte die Masse nicht genügend Zusammenhalt haben, so kann man noch mit einem Ei und etwas Gries nachhelfen.

72) **Kartoffelbällchen.** 6 gekochte kalt geriebene Kartoffeln werden mit Salz, wenig Milch und 1 Ei vermengt, kleine Bällchen daraus geformt, mit feingestoßenem Zwieback bestreut und in Butter gebraten.

73) **Sahnenklößchen.** In etwa 3 Eßlöffel vorher zu Sahne gerührter Butter verrühre man nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne, 2 Eßlöffel Milch, 8 Löffel Mehl, eine Prise Salz, etwas Zucker, 3 ganze Eier und 1 Eigelb; steche dann mit einem Löffel die Klößchen ab und lasse sie in kochendem Salzwasser gar werden.

74) **Schwammklößchen.** Man schlägt Eiweiß von 2 Eiern in eine Obertasse und füllt den übrigen Raum der Tasse mit Milch aus, schüttet dies mit einer Obertasse feinem Mehl und 30 Gramm Butter in ein kleines Kasserol und rührt die Masse auf dem Feuer so lange, bis sie sich vom Kasserol löst. Man muß aber beständig rühren, damit sie nicht anbrennt. Wenn sie kalt ist, rührt man 2 Eidotter und wenig Salz hinzu, sticht mit