

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

einem Löffel kleine Klößchen aus, und thut sie in die kochende Suppe.

75) **Semmelklößchen.** 60 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt, dann 1 Ei und 1 Eigelb nebst ein wenig Zucker dazugerührt und der Masse durch geriebene Semmel Zusammenhalt gegeben. Hierauf sticht man mit einem Löffel Klößchen davon ab und thut sie in die Suppe, worin sie noch eine Viertelstunde kochen müssen.

76) **Topfklöße.** $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 12 Löffel geriebene Semmelkrume, 40 Gramm Butter, 3 feingewiegte Mandeln und 4 Eier werden in einem Topfe gequirlt, dieser zugedeckt, in einen Topf mit heißem Wasser gesetzt und langsam eine Stunde gekocht. Dann werden die Klößchen ausgestochen und auf das Gemüse oder in die Suppe gelegt.

77) **Zuckerklößchen.** Mit dem Schaum von 4 Eiern und 150 Gramm Zucker verrührt man feine Brod- oder Semmelkrume zu einem Teig, formt hieraus Klößchen und läßt sie in butterbestrichener Form schön gelb bräunen. Gute Beigabe in verschiedene Milchsuppen.

Kapitel 12. Gemüse.*)

(Vergleiche Kapitel 3.)

78) **Grüne Bohnen.** Die feingeschnittenen Bohnen läßt man einige Male in Salzwasser aufwallen, dann werden sie abgeschüttet und reichlich frische Butter, Bohnenkraut und etwas kochendes Wasser dazugegeben. Wenn sie weich sind, rühre man etwas Mehl an die Brühe, und schwenke die Bohnen mit Petersilie.

79) **Schneidebohnen mit Aepfeln.** Die Bohnen

*) Die Suppenköchin beherzige das in Einleitung von Kap. 9 über Verwendung der Abgukwässer Gesagte, und sie wird mit ihren Suppen doppelte Ehre einlegen.