

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

176) **Kartoffelklöße.** Gekochte und dann abgeschälte Kartoffeln, 2 gehäufte Suppenteller voll, werden, nachdem sie recht kalt geworden sind, gerieben (etwas in Ofen abgetrocknet werden sie noch besser), dann mit etwa für 10 Pfennig geriebener Semmel, welche man in Butter gelbgeröstet, 1 Eßlöffel Mehl, Salz und 6 Eiern vermenget. Aus diesem Teige werden die Klöße geformt, mit Mehl bestäubt und in wallendem Salzwasser gargekocht.

177) **Kartoffelklöße auf andere Art.** Es werden 8 rohe große Kartoffeln geschält und gerieben, 8 gekochte Kartoffeln desgleichen, beides zusammengemengt und in einer reinen Serviette gepreßt. Dann fügt man 2 ganze Eier, eine feingeriebene Zwiebel, etwas Salz, für 10 Pfennige in Würfel geschnittene und in Butter gebratene Semmel hinzu, formt Klöße daraus, bestäubt sie mit Mehl und kocht sie in Salzwasser. Beim Anrichten schüttet man braune Butter darüber, falls man nicht gekochtes Obst dazu giebt.

178) **Klöße von Kartoffelmehl.** $\frac{1}{2}$ Liter Kartoffelmehl wird mit $\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch überbrüht, dann ein von feingeriebenen gekochten Kartoffeln mit etwas Milch leicht angerührter Brei ($\frac{1}{2}$ Liter) hinzugefügt und mit etwas Salz, 3 Eiern und für 5 Pf. gerösteten Semmelwürfeln zu einem kompakten Teig verrührt. Hier von formt man 6 große Klöße und kocht sie in reichlichem Salzwasser gar.

179) **Kapuzinerklöße.** Aus in Milch weichgedämpften Semmeln, zu denen man einige Eigelb und nach Belieben auch Korinthen gerührt hat, forme man Klöße, wälze sie in geschlagenem Eigelb, backe sie in Butter gelb und richte sie mit Obstsaucen an.

180) **Käseklöße.** Man verrühre 1 Suppenteller voll feingeriebenem weißen Käse (Quark) mit 100 Gramm Butter, 4 Eiern, 1 Tasse Reibsemmel, 1 kleinen Tasse Mehl und etwas Salz zu einem soliden Teig, forme daraus