

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

mäßiggroße Klöße, lasse sie in Salzwasser garkochen und gebe sie mit gebräunter Butter zur Tafel.

181) **Semmelkloß.** 6 bis 8 Milchbrote werden fein geschnitten und, nachdem $\frac{1}{8}$ Kilo heiße Butter darübergegossen, ein wenig stehen gelassen. Hierauf wird ein halbes Liter Milch mit 5 Eiern gequirlt und über die Brötchen gegossen. Die Masse bleibt nun 1 Stunde stehen. Dann werden 4 Eßlöffel Mehl, feingewiegte Citronenschale und etwas geriebene Zwiebeln und das nötige Salz hinzugefügt, mittelgroße Klöße daraus geformt und in siedendem Salzwasser 1 Stunde gekocht.

182) **Serviettenkloß.** 4 Eier, etwas Salz, 60 Gramm Butter und 4 Löffel Mehl werden klargerührt, dann nebst einer Partie buttergebräunter Semmelwürfel mit der Masse von 5 in heißer Milch erweichten Semmeln zu einem kompakten Teig verrührt. Diesen bindet man in reines Leinen und läßt ihn, in einem entsprechend großen Topfe hängend, etwa eine Stunde bei stetem Feuer garkochen. Man richte diesen Kloß mit Fruchtsauce an.

183) **Thüringer Kartoffelklöße.** Große Kartoffeln werden geschält, auf einem Reibeisen fein zerrieben, dann die Masse in Leinen gehüllt unter einer Presse trockengepreßt. Die trockene Masse verrührt man mit einem leichten Brei von in Milch gargekochten Kartoffeln, mischt noch geröstete Semmelwürfel dazu, formt aus dem Teig faustgroße Klöße und kocht sie in Salzwasser gar.

184) **Wickelklöße.** Es wird ein Teig gemacht von Mehl, Milch, 30 Gramm Hefe, 2 Eiern, etwas Salz und einem Eßlöffel Zucker. Diesen treibt man so dünn als möglich mit der Nudelrolle aus, bestreicht ihn mit Butter, schneidet handlange, acht cm breite Streifen, rollt sie zusammen, setzt sie nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie eine Stunde im Ofen.

185) **Mehlspeise von Kartoffel-Sago.** Man läßt 125 Gramm Sago in 1 Liter guter Milch so steif als