

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

Um das Zusammenfallen zu verhüten, rikt man sie an der Seite mit einem feinen Messerchen ein wenig auf. Diese Klöße werden mit brauner Butter, in welcher man Semmelkrumen geröstet hat, angerichtet.

Ingredienzien: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl. 4 Eier. 100 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Schoppen knapp Milch. 1 Prise Salz. 50 Gr. Hefen. 2 Eßlöffel voll Zucker.

483. Hefenklöße andere Art.

Man rührt die in Milch aufgelöste Hefe mit den Eiern, ein wenig Salz und der zerlassenen Butter gut durcheinander, schüttet dann das erwärmte Mehl dazu und schlägt dies Alles zu einem elastisch haltbaren, aber nicht zu festen Teig, welchen man zum Aufgehen an einen warmen Ort hinstellt. Nachdem rollt man den Teig einen kleinen Finger dick aus, sticht mit einem Ausstecher runde Klöße davon ab, legt dieselben neben einander auf ein Backbrett, jedoch mit gehörigen Zwischenräumen, und läßt sie danach an einem warmen Orte aufgehen. Wenn die Klöße beinahe nochmal so groß geworden sind, thut man sie immer nur wenig auf einmal in kochendes gesalzenes Wasser und läßt sie gar kochen, wobei man sie mit einer kleinen Schippe umdrehen muß, und nachdem sie aus dem Wasser herausgenommen sind, werden sie wie die obigen Klöße an der Seite eingeschlägt. Sie werden mit gebackenen gut gekochten Pflaumen angerichtet.

Ingredienzien: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl. $\frac{3}{4}$ Schoppen Milch, knapp. 20 Gr. Bäreme. 2 Eier. 100 Gr. Butter. 1 Prise Salz.

484. Serviettenkloß.

Die Hefe wird in kleine Stückchen zerbröckelt und mit der Sahne angefeuchtet, dann mit den Eidottern verrührt und mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß nebst der zergangenen Butter in die Mitte des Mehles geschüttet, welches man in einer erwärmten Schüssel liegen hatte. Nun schlägt man mit der Holzkeule dies Alles zu einem glatten festen Teig, den man mit einem Tuche bedeckt, zum Aufgehen warm hinstellt. Inzwischen war eine Serviette in kaltes Wasser gelegt, und diese drückt man mit beiden Händen jezt aus, bestreicht sie dann auf der einen Seite mit zerlassener Butter, bestäubt sie mit Mehl, legt hierauf den zu einem Kloß geformten Teig darauf, bindet die Serviette über demselben zusammen und läßt ihn dann nochmals aufgehen. Natürlich mußte die Serviette so lose gebunden sein, daß Raum zur gehörigen Ausdehnung des Kloßes vorhanden war. Nachdem legt man ihn in siedendes gesalzenes Wasser, und zwar in eine Casserole, auf deren Boden