

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

man zuvor einen flachen großen Teller gestellt hatte. Der Kloß muß langsam aber ununterbrochen gut $\frac{3}{4}$ Stunden kochen, in welcher Zeit man ihn ein Mal umdrehen muß; danach hebt man ihn mit der Serviette auf eine Schüssel, macht den Faden, womit sie zusammengebunden ist, los, und überzeugt sich mit einem Holzweilerschen, ob der Kloß durchweg gar ist. Sollte er es noch nicht sein, dann bindet man die Serviette rasch wieder zu und läßt ihn noch eine Weile kochen, wogegen er im andern Falle auf eine Schüssel gestürzt und mit gekochtem Backobst rings herum garnirt wird.

Ingredienzien: 30 Gr. Hefe. $\frac{3}{4}$ Liter Mehl. 4 Eier. 100 Gr. Butter. 2 bis 3 Löffel voll Sahne.

485. Feine Mehlklöße.

Die Eier werden erst allein und dann mit der Milch nebst etwas Salz stark geschlagen und hiernach mit so viel feinem Mehl vermischt, daß man einen weichen guten Kloßteig erhält, welcher, wenn man einen Löffel voll davon hoch hält und diesen umwendet, breit und nur eben langsam abfließt. Der Teig wird mindestens noch 10 Minuten mit der Holzkeule geschlagen, bis er sich dehnt und Blasen wirft, indem man während der Zeit fein würfelig geschnittene in Butter hellgelb geröstete Semmel hineinstreut. Nun sticht man sogleich mit einem Ghlöffel einen Probekloß davon ab, legt ihn in siedendes gesalzenes Wasser, um sich zu überzeugen, ob der Teig gerade gut ist; sollte der Kloß zu fest oder zu weich sein, dann ändert man den Fehler vorgeschriebener Maßen. (Siehe Einleitung dieses Abschnittes.) Die Klöße müssen, wenn sie gerathen sind, sehr locker und großlöchrig sein und schmecken sowohl mit brauner Butter, als auch mit gekochtem Backobst ganz vorzüglich; sie müssen ungefähr 10 Minuten kochen.

Ingredienzien: 4 Obertassen Milch. 5 Eier. Mehl. 100 Gr. Semmel. 100 Gr. Butter. 1 Prise Salz.

486. Feine Mehlklöße mit Sahne (vorzüglich).

Man rührt die Butter zu Sahne, gibt nach und nach die Eidotter, etwas Salz und das feine Spelzmehl dazu, schlägt den Teig eine ganze Weile, bis Blasen aufsteigen und sticht die Klöße dann sogleich, nachdem man einen Probekloß gekocht hatte, mit einem Dessertlöffel ab, um sie in gesalzenes siedendes Wasser fallen und darin gar kochen zu lassen. Sie müssen sogleich angerichtet und mit gekochtem frischem oder mit Backobst servirt werden; sie bedürfen 8 bis 10 Minuten Kochzeit.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Pfd. Spelzmehl. 250 Gr. Butter. 14 Eidotter.