

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

487. Einfache Mehlklöße.

Mehl, Milch und Salz werden zu einem glatten Teig vereinigt und tüchtig geschlagen, während welcher Zeit man fein würfelig geschnittene in Butter hellgelb geröstete Semmel dazu gibt. Ist Alles gut durcheinander geschlagen, dann deckt man den Teig zu, stellt ihn 20 Minuten, damit er aufgeht, in die Nähe des warmen Herdes oder Ofens, sticht hierauf mit einem runden Löffel Klöße davon ab, legt jeden einzeln gleich in gesalzenes siedendes Wasser und kocht sie in passenden Portionen 15 bis 20 Minuten lang. Wenn sie gar sind, hebt man sie mit dem Schaumlöffel auf eine erwärmte Schüssel, gibt mit Zwiebeln gebratene braune Butter darüber und servirt die Klöße, da sie durch Stehen leicht sehr hart werden, sogleich.

Ingredienzien: 2 Pfd. Mehl. $1\frac{1}{2}$ Schoppen lauwarme Milch. 100 Gr. Semmel. 100 Gr. Butter.

488. Gemeine Mehlklöße.

Hierzu nimmt man meistens Roggenmehl, welches vorher warm gestellt und dann mit lauwarmer Milch, gelbbraun gebratener und wieder abgekühlter Butter und den Eiern vermischt und gut geschlagen wird. Nachdem stellt man den Teig 10 Minuten zugedeckt an einen sehr warmen Ort, sticht darauf mit dem Löffel Klöße davon ab und kocht sie in gesalzenem Wasser gar. Man kann den Teig auch von Weizenmehl machen, dann sind selbstverständlich die Klöße viel feiner.

Ingredienzien: $1\frac{1}{2}$ Liter Mehl. 2 Eier. $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch. 50 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz.

489. Schrotkloß.

Nachdem man die Hefe in der Milch klar aufgelöst hat, gibt man die geschlagenen Eier, zerlassene abgekühlte Butter, Zucker, Corinthen und Salz dazu, schüttet dies Alles, nachdem es verrührt ist, in einen Napf zu dem Weizenschrot, verarbeitet das Ganze durch tüchtiges Schlagen zu einem guten glatten Teig, welcher Blasen wirft und stellt ihn 15 Minuten zum Aufgehen hin. Hierauf taucht man eine Serviette in kaltes Wasser, drückt sie aus, bestreicht sie auf der einen Seite mit Butter, bestäubt sie mit Mehl, legt den Kloßteig zusammengewirkt darauf, bindet die Serviette, wie beim Serviettenkloß darüber fest und verfäht ferner ebenso wie bei diesem. Wenn er gar ist, stürzt man den Schrotkloß auf eine erwärmte Schüssel, bestreut ihn mit Zucker und belegt ihn ringsum mit gut gekochtem Backobst. Man kann von derselben Masse auch kleinere Klöße mit dem Löffel abstechen und in gesalzenem siedendem Wasser gar kochen.

Ingredienzien: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Weizenschrot. 160 Gr. Butter. 125 Gr. Corinthen. 1 Schoppen Milch. 50 Gr. Hefe. 4 Eier.