

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

Masse gut gemengt ist, füllt man sie in eine mit Butter bestrichene Timbaleform, drückt sie fest hinein und zwar so, daß in der Mitte eine Vertiefung entsteht; diese wird dann mit fein würflich geschnittenen in reichlich Butter gelb gerösteten Semmelstückchen ausgefüllt, hierauf das Ganze noch mit Kloßteig überdeckt und dann in einen passenden Topf gestellt, worin sich bis zur halben Höhe der Timbaleform siedendes Wasser befindet. Auf lebhaftem Feuer muß nun der Kloß au bain maris stark kochen und von den Wasserdämpfen getrieben gut in die Höhe gehen. Sollte das Wasser während der Kochzeit zu sehr einsieden, dann muß man durch einen Trichter kochendes Wasser nachgießen. Nach ungefähr $\frac{3}{4}$ stündigem Kochen wird der Kloß gar sein, man richtet ihn dann auf die Mitte einer Schüssel gekürzt an und legt gekochtes Backobst oder gekochte frische Birnen rings herum.

Ingredienzien: 2 Pfd. geriebene Kartoffeln. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter. 100 Gr. Zucker. 12 Eier. 2 Löffel voll Mehl. 1 Löffelchen Salz. Geröstete Semmelwürfel.

503. Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln.

Sehr große mehligte Kartoffeln werden geschält, mehrere Mal rein abgewaschen und auf dem Reibeisen in reichlich kaltes Wasser hineingerieben. Das Wasser wird, wenn die Kartoffeln eine Weile darin gestanden haben, abgegossen und durch frisches Wasser, jedoch erst dann, wenn man die Kartoffeln mit einem Holzspaten gut umgerührt hat, ersetzt. Dies Verfahren wiederholt man 5 bis 6 Mal und läßt danach die Kartoffelmasse über Nacht mit vielem Wasser bedeckt stehen. Am andern Morgen schüttet man sie zum Abtropfen auf ein Sieb, dann in kleinen Portionen in eine Serviette, worin man sie mit den Händen so stark ausdrückt, daß nur noch eine ganz trockene Masse übrig bleibt, welche mit den Fingerspitzen auseinander gepflückt in eine Schüssel gethan wird. Das durchgelaufene und ausgedrückte Wasser wird, wenn es eine Zeitlang ruhig gestanden hat, vorsichtig von dem sich zu Boden gekentem Kartoffelmehl abgegossen und dieses zu dem Kartoffelreibsel gethan. Nun kocht man unter stetem Rühren 1 Liter Milch mit 2 Löffel voll Mehl und 2 ganzen Eiern, nachdem Alles gut durchgequirlt war, zu einem Brei, welchen man hierauf sogleich noch siedend heiß in die ausgedrückten Kartoffeln rührt, röstet dann einige feinstwürflich geschnittene Milchbröckchen in Butter gelbbraun, gibt diese nebst den übrigen Eiern, Salz und noch 2 kleinen Löffeln Mehl zu der Masse. Wenn diese gut gemischt ist, formt man mit Hülfe von Mehl, in das man die Hände taucht, ziemlich große runde Klöße, welche in gesalzenes siedendes Wasser gelegt,