

## **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

Ingredienzen:  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter. 4 Eidotter. 2 ganze Eier. 3 Obertassen voll geriebenes Milchbrod.  $\frac{1}{2}$  Theelöffel voll Salz. Zucker nach Geschmack.

#### 506. Abgebrannte Semmelklöße.

Einen Tag alte Semmel werden, wenn die Rinde davon entfernt ist, auf dem Reibeisen gerieben, dann mit Milch, Butter, Giern, Salz und gehackter Petersilie gemischt, und hiernach auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich der Teig von der Casserole ablöst. Ist darauf die Masse wieder abgekühlt, so fügt man noch 4 Eier, Zucker und in Butter geröstete sehr kleinwürflig geschnittene Semmel dazu, rührt das Ganze glatt ab, formt dann in einem runden Löffel Klöße davon und kocht diese in gesalzenem Wasser gar. Der Löffel, in welchem die Klöße formirt werden, wird erst in kaltes Wasser getaucht, ebenso macht man einen anderen Löffel in kaltem Wasser naß, um mit diesem den Teig einzudrücken und den Kloß oben auf glatt zu machen. Wenn die Klöße gar sind, richtet man sie mit brauner Butter an.

Ingredienzen:  $\frac{1}{8}$  Pfd. Butter. 7 Eier.  $\frac{3}{4}$  Schoppen Milch.  $\frac{1}{4}$  Pfd. geriebene Semmel. 2 Löffel voll geröstete Semmel.  $\frac{1}{2}$  Theelöffel voll Salz. 2 Theelöffel voll Zucker.

#### 507. Feine Semmelklöße.

Man schneidet feines Semmelbrod in Scheiben, übergießt diese mit Milch und läßt sie darin erweichen. Nach dieser Zeit rührt man sie, nachdem sie ausgedrückt sind, fein, gibt  $\frac{3}{4}$  Pfd. geriebene Semmelkrumen dazu, und stellt dann Beides so lange zur Seite, bis man die Butter zu Sahne und mit Eier nebst Salz gut gerührt hat. Nun mischt man Alles dies mit der Semmelmasse durcheinander, und wenn ein glatter schmeidiger Teig daraus entstanden ist, formt man mit den Händen, welche man dabei öfters in kaltes Wasser taucht, recht runde Klöße, kocht diese in siedendem gesalzenem Wasser gar und richtet sie mit gekochten frischen Birnen an.

Ingredienzen:  $\frac{3}{4}$  Pfd. geriebene Semmel.  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Semmelschnitten.  $\frac{3}{4}$  Liter Milch.  $\frac{3}{4}$  Pfd. Butter. 8 Eier.  $\frac{1}{2}$  Theelöffel voll Salz.

#### 508. Großer Semmelkloß.

Dieselbe obige soeben beschriebene Teigmasse, in welche man statt der geriebenen Semmelkrumen  $\frac{3}{4}$  Pfd. feines Weizenmehl thut, wird zu einem großen Kloß fest zusammengerollt. Hiernach zieht man eine dicke Serviette durch kaltes Wasser, streicht von der einen Seite zerlassene Butter darüber, doch erst nachdem man die