

## **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

Serviette gut wieder ausgedrückt hatte, streut auf die Butter geriebene Semmel und legt dann den Kloß in der Mitte darauf. Nun bindet man die Serviette zusammen, wobei man dem Kloß genug Raum zum Aufgehen lassen muß und legt sie danach in kochendes Wasser, um den Kloß in einer Stunde, während welcher Zeit man ihn mit der Serviette ein Mal umdreht, gar kochen zu lassen. Es ist gut, damit nichts anbrennt, auf dem Boden der Casserole einen großen Teller zu stellen und hierauf dann die Serviette zu legen. Ist der Kloß gar, so hebt man ihn aus dem Wasser, legt ihn auf einen Teller, bindet die Serviette los, legt sie von allen Seiten auseinander, deckt eine Schüssel leicht über den Kloß und wendet ihn mit dem Teller um, nimmt die Serviette ab und legt gekochtes Backobst rings herum.

Ingredienzien: Wie im Vorhergehenden, nur statt der geriebenen Semmel  $\frac{3}{4}$  Pfd. feines Mehl.

#### 509. Klöße von Buchweizengröße.

Nachdem die Milch hierzu kocht, streut man unter fortwährendem Rühren die Buchweizengröße hinein und läßt sie ein wenig, nicht ganz ausquellen, schüttet sie dann in eine Schale und rührt sie bis sie abgekühlt ist, immer weiter. Hiernach reibt man die Butter zu Sahne, gibt nach und nach die Eidotter, Salz und die etwas erkaltete Buchweizengröße dazu, mischt und rührt dies sorgfältig, damit der Teig frei von allen Klümpchen, schmeidig und glatt wird, um ihn zuletzt noch mit dem steif geschlagenen Schnee der Eiweiß zu vermischen. Inzwischen hat man Wasser mit dem nöthigen Salz kochend gemacht, in welches man nun einen silbernen Eßlöffel heiß werden läßt und dann mit diesem Klöße von der Masse absticht, um sie in dem Wasser gar zu kochen. Die Klöße mit brauner Butter oder einer guten Milchsaucen servirt, sind ein ganz vorzügliches Essen.

Ingredienzien: 1 Liter Milch.  $\frac{3}{4}$  Pfd. Buchweizengröße. 150 Gr. Butter. 6 bis 7 Eier.  $\frac{1}{2}$  Theelöffel voll Salz.

#### 510. Rosinenklöße.

Es werden von einigen Milchbröden die Rinden abgerieben, danach die übrig bleibenden Krumen in Milch erweicht und nach dieser Zeit in einem Tuche gut ausgedrückt. Hierauf brüht man die Mandeln, zieht sie ab und wiegt sie fein, verliert und wäscht auch die Corinthen und trocknet sie zwischen Tüchern. Nun wird der fein gestoßene Zucker, an welchem vorher das Gelbe einer Citrone abgerieben ist, mit den Eidottern den ausgesteinten großen Rosinen, etwas zerlassener Butter und den übrigen oben schon ge-