

## **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

in Butter auf beiden Seiten braun. Mit Zucker bestreut werden die Apfelflöße angerichtet.

Ingredienzien: 5 Milchbröckchen. 5 Löffel voll Milch. 125 Gr. Butter. 100 Gr. Mandeln. 2 Streifen abgeriebene Citronenschale. 2 Löffel voll Zucker. 8 Eier. 1 Pfd. geschnittene Apfel.

### 517. Apfelflöße gekocht.

Von einer Obertasse voll Milch, den Eiern, Zucker, geriebene Citronenschale, zerlassene Butter und geriebenen Semmelkrumen wird ein ziemlich steifer Teig gemacht, unter welchen man, wenn er gut gerührt ist, feinvürflig geschnittene säuerliche Apfel mischt. Nun sticht man zuerst mit einem silbernen Eßlöffel einen Probefloß davon ab, kocht ihn in siedendem Wasser und kocht wenn er gut ist, alle Klöße in der Weise ab; ist er aber zu locker, muß man noch geriebene Semmel und im andern Falle noch etwas Milch dazu geben. Man richtet die Klöße mit Zucker bestreut an und gibt extra eine Milchsauc dazu.

Ingredienzien: 2 Pfd. Apfel. 50 Gr. Mandeln.  $\frac{1}{4}$  Theelöffel voll geriebene Citronenschale. 2 Eßlöffel voll Zucker. 2 Eßlöffel voll zerlassene Butter. 1 kleine Obertasse voll Milch. 5 Eier. Semmelkrumen so viel als nöthig. Salz.

### 518. Gewöhnliche Apfelflöße.

1 Liter Weizenmehl wird mit der Milch und den Eiern zu einem Teig verarbeitet, in welchen man zuletzt die würflig geschnittenen Apfel thut und wenn Alles gut verrührt und eine glatte Masse geworden ist, sticht man mit einem Löffel Klöße davon ab, legt sie sogleich in kochendes Wasser und kocht sie gut gar; es dauert dies etwas länger wie bei andern Klößen, man vergeße deshalb ja nicht sie durch Hineinstecken zu probiren. Sie werden mit Zucker bestreut angerichtet und gebräunte Butter als Sauce dazu gegeben.

Ingredienzien: 1 Liter Mehl. 6 Eier. 1 Obertasse Milch. 1 Suppenteller gehäuft voll geschnittener Apfel.

### 519. Pirogen mit verschiedener Füllung.

Man quirt das Ei mit der Sahne und dem Salz durch und gießt dies dann in das auf ein Backbrett geschüttete Mehl, um Alles zu einem weichen zarten Teig zu verarbeiten. Nach dieser Zeit rollt man denselben einen Messerrücken dick aus, und sticht mit einem großen Glase runde Platten davon ab, auf deren Mitte man, nachdem man sie in die flache linke Hand gelegt hat, einen reichlichen Löffel voll Fülle gibt; dann die Platte zu halbrunder