

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

hinein, und streut, indem man immer weiter rührt, das nöthige Mehl, Salz und gestoßenen Zucker dazu, wonach man, wenn Alles gut gemengt ist, mit dem Theelöffel kleine Klößchen absticht und sie in der dazu bestimmten Suppe gar kocht.

Ingredienzien: 80 Gr. Butter. 2 Eidotter. 2 Eier.
100 Gr. Mehl. 1 Prise Salz. 1 Theelöffel voll Zucker.

524. Schwammklößchen.

Man läßt die Butter in einer Casserole zergehen, gießt dann unter fortwährendem Rühren das mit Milch angequirlte Mehl hinein, und läßt dies so lange kochen, bis sich der Brei von der Casserole löst, wonach man ihn noch eine Weile, nachdem er vom Feuer genommen ist, weiter rührt, und dann, nachdem er abgekühlt ist, gleich mit den Eiern und etwas Salz verbindet. Wenn der Teig glänzend schmeidig ist, sticht man mit einem Theelöffel kleine Klößchen davon ab, welche in gesalzenem siedendem Wasser höchstens 5 Minuten sehr ruhig kochen müssen. Während der Kochzeit richtet man die Suppe, in welche die Klößchen hinein sollen, an, und gibt diese dann mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser gehoben in die Suppe.

Ingredienzien: 80 Gr. Butter. 8 Eßlöffel Mehl. 2 Overtassen Milch, reichlich. 4 Eidotter. 3 Eier. 1 Prise Salz.

525. Sago Klößchen.

Der Sago wird blanchirt, dann in Milch und Zucker dick ausgequollen und eingekocht, hierauf mit Eidotter vermischt in flache Overtassen gefüllt und zum Erkalten hingestellt. Nach dieser Zeit richtet man die Suppe, für welche die Klößchen bestimmt sind, an, und sticht dieselben mit einem Theelöffel aus den Tassen heraus, sie sogleich in die heiße Suppe legend. Die Klößchen zergehen leicht, wenn sie lange in der Suppe liegen müssen, es ist daher anzurathen, diese sogleich zu serviren.

Ingredienzien: 100 Gr. Sago. 1 Schoppen Milch. 3 Eidotter. 1 Eßlöffel voll Zucker. Salz.

526. Reiszflecken.

Nachdem der Reis blanchirt ist, wird er in Milch steif, dick und weich gekocht und dann zum Erkalten hingestellt. Währendem rührt man die Butter zu Sahne, gibt Eidotter, Salz und den abgekühlten Reis dazu, und wenn dies glatt verrührt ist, zieht man den steif geschlagenen Eierschnee unter die Masse, welche man hernach in eine ausgestrichene Form füllt und im mäsig heißen Ofen gar backt. Nun stürzt man den Reiskuchen auf eine Schüssel und