

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

Nr. 23. GranolaklöÙe (gebacken).

(Siehe Dr. Kellogg's Nährmittel).

3 Tassen Granola werden mit heiÙer Milch gebruhrt, dann gibt man die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 2 EÙl. Mehl, 1 Prise Salz, 1 Teel. Zucker, ein Stückchen Butter und 2 Eier dazu, rührt alles gut durch und formt längliche KloÙe, welche man in heiÙem Palmin schön hellbraun röstet. Diese KloÙe reicht man zu Kirschen, Heidelbeeren oder Preiselbeeren.

Nr. 24. KarthauserkloÙe.

3 groÙe Brötchen (am besten 1 Tag alt), 4 Eier, $\frac{1}{2}$ l Milch, die Schale einer halben Zitrone.

Hat man von den Brötchen die Rinde abgerieben, so schneidet man sie in 4 Teile und weicht dieselben in der Milch und den zerquirkten Eiern gänzlich durch. Jetzt mengt man einen EÙloÙel geriebene Mandeln mit der Zitronenschale und soviel von den abgeriebenen Semmelkrumen, als man zum Umwenden der getheilten Brötchen nötig hat. Diese werden nun in Palmin schön hellbraun auf allen Seiten bei gelindem Feuer gebacken, dann mit Zucker bestreut, zu Obst- oder Weinsaucen gegeben. Auch paÙt eine Vanilletunke dazu.

Nr. 25. GrieskloÙchen.

1 Tasse Griesmehl, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ l Milch, ein Stückchen Butter, 1 Prise Salz.

Das Griesmehl wird nach und nach mit der Butter in die kochende Milch gegeben, dann Salz hinzugefügt. Wenn sich die Masse vom Topf löst, so lasse man es abkühlen, gebe das Ei hinzu und forme KloÙchen daraus, welche man in Salzwasser oder in der Suppe aufkochen laÙt. Die KloÙchen dürfen nicht länger kochen, als bis sie an die Oberfläche steigen; sonst zerfallen sie leicht.