

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. 26. Reisflößchen.

$\frac{1}{2}$ Tasse Reis, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ l Milch, Butter, Salz, Semmelkrumen, Zitronenschale.

Der Reis wird gut gewaschen, in der Milch zu dickem Brei gekocht, kalt gestellt, dann Butter, Eier, geriebene Zitronenschale und Semmelkrumen damit vermengt, so daß man kleine Klößchen*) formen kann, welche in Obstsuppen, Tomaten- und Hagebuttensuppe gekocht werden können.

Nr. 27. Eierflößchen.

1 Tasse Milch, 3 Eier, 1 Teel. Maizena, 1 Prise Salz.

Die kalte Milch verrührt man mit den Eiern und Maizena, gibt Salz hinzu und füllt ein mit Butter ausgestrichenes Töpfchen damit; diese Masse läßt man in kochendem Wasser dick werden und sticht Klößchen in die fertige Suppe davon ab, kochen dürfen diese nicht mehr.

Nr. 28. Apffelöße.

1 Teller feingeschnittene gute Äpfel, 2 Brötchen, 1 Eßl. Mehl, Zitrone, 3 Eier, 1 Tasse kleine Rosinen.

Die Äpfel lasse man in ein wenig kochendem Wasser, welches mit etwas Zitronensaft vermischt ist, etwas dünsten; alsdann läßt man das etwa noch vorhandene Wasser ablaufen und vermengt die geriebenen Brötchen, Mehl, die gewaschenen, aufgequellten Rosinen nebst dem Eigelb mit den Äpfeln, formt Klößchen und backt sie in Palmöl und etwas Butter. Alsdann gieße man etwas heißen Fruchtwein (alkoholfreier Rirschwein ist gut und billig) in eine Schüssel, lege die Klößchen hinein und gebe Bälle von dem geschlagenen Eiweiß dazwischen. Auf jeden Schneeball lege man ein Stückchen Obst-Gelée.

*) Werden diese Klößchen als 2. Gang gewünscht, so verdoppelt man die Zutaten und formt große Klöße, welche man mit Obst gibt.