

## **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. 29. HefeklöÙe I.

Für 20 Pfg. Hefe, 1½ Pfd. Mehl, 1 Epl. Zucker, Salz, 125 g Butter, 3 Eier, ½ l Milch.

Mehl, Hefe, Milch, Salz und Zucker werden vermengt und zum Aufgehen warm gestellt. Ist dies erfolgt, so mengt man die zerlassene Butter oder (zur Hälfte Palmöl und Butter) mit den Eiern noch unter den Teig, läÙt ihn nochmals aufgehen und sticht mit dem Löffel KlöÙe davon ab, welche in Salzwasser fest zugedeckt ¼ Std. gekocht werden. Man richtet sie mit brauner Butter und Semmelkrumen oder Granose (Weizenflocken) an; dazu Obst, Preiselbeeren oder Heidelbeeren, doch ist auch Zwetschenmustunke eine sehr schmackhafte Beigabe.

### Nr. 30. HefeklöÙe II.

Es wird nach vorhergehendem Rezept ein Teig gemacht, welchen man etwas steifer zum Ausrollen zubereitet. Nun kann man mit einem Glas KlöÙe abstechen, schmiert eine irdene oder emaillierte Bratpfanne dick mit Pflanzenfett aus, setzt die KlöÙe nebeneinander hinein, gieÙt 1 Tasse Milch um die KlöÙe herum und läÙt sie kochen, bis die Milch in die KlöÙe eingedrungen ist. Diese Speise gerät am besten in einem mäÙig geheizten Bratofen. Man legt oben auf die KlöÙe einige Stückchen Butter.

### Nr. 31. SpinatklöÙchen.

1 Teller Spinat, 1 Tasse Mehl, Semmelkrumen, 3 Eier, Muskat.

Hierzu kann man übriggebliebenen Spinat gut verwenden, mengt ihn mit obigen Zutaten und gibt soviel Semmelkrumen oder Granose\*) daran, als zum Formen des Teiges nötig ist. Man backt die KlöÙchen in heißem Palmöl hellbraun, und gibt sie zu Kartoffelbrei, Eier, Nudeln oder Butterreis.

\*) Weizenflocken.