

## **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. 32. Ruffleischklößchen.

Zu denselben nimmt man vegetabilischen Aufschnitt (gewürztes Ruffleisch), zerkleinert dasselbe, tut Ei und Semmelkrumen, auch etwas eingeweichte Brötchen darunter und formt kleine Klößchen daraus, welche man in Suppen, Frikassee sowie in Ragout geben kann. Man kann diese Klößchen vorher in etwas Butter hellbraun rösten und dann in die Speisen geben, wodurch sie noch gewinnen; sie sind den Fleischklößchen sehr ähnlich.

### Nr. 33. Krautklops mit Protose.

Einen kleinen Weißkraut- oder Wirsingkopf kocht man in Salzwasser nicht zu weich und läßt ihn auf einem Sieb abtropfen. Dann wird derselbe mit 1 Zwiebel gehackt, etwas ausgedrückt und mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. Protose oder Aufschnitt gut vermengt. Zwei hartgefottene, gehackte und 1 frisches Ei (etwas Muskat wer es liebt) soviel Semmelkrumen als nötig, um den Teig steif zu haben, einige gehackte Kapern (letztere sind nicht notwendig, doch sehr schmackhaft) und das fehlende Salz. Nun formt man eigroße Klößchen, kocht dieselben in einer Rahm- oder Tomatentunke langsam auf, man lege sie jedoch nicht aufeinander, sondern nebeneinander und kocht sie so nach und nach. Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln als Beilage, ebenso rote Rüben in Zitronensaft.

### Nr. 34. Kartoffelklöße I.

2 Teller gesottene Kartoffeln, 3 Eier, 2 Epl. Mehl, 1 Tasse Semmelkrumen, 1 Stückchen Butter, Salz, 1 Teelöffel feinen Majoran.

Die Tags zuvor gekochten Kartoffeln werden gerieben, Mehl, Eier und Salz dazugegeben und mit den in Butter gerösteten Semmelkrumen zu steifem Teig verarbeitet. Hiervon werden runde Klößchen geformt, welche in kochendes Salzwasser getan etwa 10 Minuten kochen müssen (die Klöße sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen). Man gibt braune Butter darüber und reicht Obst dazu.