

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

Telephone: +43(732) 7720-53100

22. Semmelkrenn.

Schnittle eine Semmel in einen Hafen, gib so viel Rindsuppe daran, bis es ein dicker Brei wird, siebe es dann und sprudle es mit Rahm ab, bis es eine dicke Soff gibt. Salze es und vor dem Anrichten menge geriebenen Krenn und etwas Safran darunter.

23. Rahmkrenn.

Gib in ein Häferl 3 oder 4 Löffelvoll Mehl, rühre es mit gutem Rahm gut ab, gib geriebenen Krenn und ein wenig Semmelbrüsel dazu, schütte eine siedende Rindsuppe daran und lasse ihn ein wenig aufkochen. Gib ein Stückel Butter und noch ein wenig Milchrahm dazu, lasse ihn noch ein wenig beim Feuer stehen, dann richte ihn an.

24. Mandelkrenn.

Gib in ein messingenes Pfandel 3 Kochlöffelvoll schönes Mehl, rühre es mit einem Seibl Obers oder guter Milch ab, setze es auf die Glut und lasse es unter beständigem Rühren siedend werden, gib 12 oder 15 gestosene Mandeln dazu, Zucker, daß es genug süß wird, ein Stückel Butter, nicht zu groß, und zuletzt ein wenig geriebenen Krenn.