

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

Plattl, bestreibe sie mit Eierklar, besäe sie mit Zucker, stelle sie an einen warmen Ort, wenn sie schön aufgegangen sind, backe sie geschwind in dem Rohr.

26. Grieschmarrn.

Lasse in einem Kasserol 3 Seidl gute Milch mit 1 Bierding Schmalz oder Butter siedend werden. Rühre 3 Seidl Gries schnell darunter, damit er nicht zäh wird, lasse ihn im Rohr gut ausdünsten und strotte ihn mit dem Schäuferl untereinander, lege noch ein wenig Butter daran, richte ihn auf eine Schüssel, die Kammeln oben gerichtet, und bestreue ihn mit Zucker.

27. Griespfanzel.

Gib in ein Kasserol 1 Seidl Rindsuppe, (an Fasttagen Erbsenbrühe) lasse sie siedend werden, gib $\frac{1}{2}$ Seidl schönen Gries hinein, koche ihn gut aus, gib etwas Butter darunter und lasse ihn auskühlen. Treibe 7 Loth Butter flaumig ab, schlage 3 ganze Eier und 3 Eierdotter daran, jedes einzeln verrührt, mische den Gries darunter und verrühre ihn gut mit etwas Semmelbrösel und Salz. Gib ihn dann in ein geschmiertes Kasserol und lasse ihn im Rohr so lange backen, bis er eine schöne Farbe bekommt. Dann gieße Rindsuppe oder Erbsenbrühe daran, lasse es etwas aufsteden und gib's zu Tische.

28. Gebackenes Heu und Stroh.

Gib auf ein Radelbrett 1 Seidl Mehl, walke ein Loth Butter darunter, nimm 2 Eier, ein wenig Obers und Salz, mache damit einen Teig an, daß er so fest wird, wie ein Strudelteig, walke ihn sehr dünn aus, schneide