

## 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

### 16. Grieskoch.

Läß drei Seidl Milch in einem Kasserol siedend werden, koch so viel Gries darein, daß das Koch dick wird, und lasse es hernach ausköhlen. Treibe 8 Roth Butter mit 8 Gierdottern flaumig ab, rühre das Koch nach und nach hinein und rühre es eine Weile; zulezt gibt man 4 Roth zerstoßenen Zucker mit Vanille darunter, dann bestreiche eine Schüssel sammt Reif mit Butter, fülle das Koch hinein und backe es langsam. Nach Wunsch kann man es auch mit eingesottenen Ribiseln füllen.

### 17. Kipfelkoch.

Nimm 6 Kipfel, mache Schnitte darein, schneide sie in der Mitte von einander, fülle sie mit eingesottenen Ribiseln und mache die Kipfel wieder zusammen, lege sie in eine mit Butter geschmierte Schüssel, sprudle in einem Haſen 4 Gierdotter mit einem Seidl Obers gut ab, gib dazu Vanille, ein wenig gestoßenen Zucker und schütte es über die Kipfel. Sobald sie gut geweicht sind, schlage von 2 Eiern die Klar zu festem Schnee, vermengen ihn mit fein gestoßenem Zucker, streiche es auf die Kipfel und lasse sie langsam backen.

## W a n d e l n .

### 1. Eierwandeln.

Schmiere blecherne Wandeln mit Krebsbutter, schlage in jedes Wandel ein Ei hinein, thue in ein Kasserol Was-