

## **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

mit Milch einen liegenden starken Finger hoch, lasse sie gut sieden, und wenn die Nudeln gegangen sind, so lege sie hinein; die Reine setze dann auf Gluth, und bedecke sie auch oben mit Gluth, und wenn die Nudeln gebacken sind, so sind sie fertig.

### Abgebrennte Griesknödel.

Nimm Gries so viel du brauchst in einen Weidling, schneide Zwiebeln und Speck klein gewürfelt zusammen, dieses gib zusammen in ein Pfandl, und laß es gut miteinander anlaufen, dann brenne den Gries damit ab, salze und rühre den Gries gut um, dann brenne wieder mit siedendem Wasser oder Fleischsuppe den Gries ab, rühre ihn gut untereinander, und decke ihn zu. Dann schlage die Knödel in siedendes Wasser ein, und laß sie gut zugedeckt sieden.

### Aufgegangenes Grieskoch.

Siede 3 Seitel Milch in einer Reine, nimm eine kleine Büchse Gries, und rühre ihn in die siedende Milch; wenn der Gries nicht recht anzieht, so nimm noch ein wenig Gries hinzu, du mußt aber acht haben, daß der Gries keine Brocken macht, wenn nun der Gries zu einem dicken Koch wird, so setze es so lang zum Feuer, bis es zu kochen anfängt, dann nimm es vom Feuer, gib es in eine Schüssel, decke es zu, und laß es gut auskühlen. Nun treibe in einen Weidling ein Viertel Pfund Butter ab, und gib das ausgekühlte Koch in die Butter, treibe es ein wenig ab; schlage 3 Eyer, eins nach dem andern, und 3 Eyerbötter, auch einen nach dem andern, hinein, salze es, und gib klein gehackte Limonie