

## 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

## Fünfter Abschnitt.

### Von Krän- und andern Coßen.

#### Kindskochkrän.

Mache ein dünnes Kindskoch, wie bewußt, dann gib einen geriebenen Krän darein, lasse ihn kochen, zuckere ihn, so ist er fertig.

#### Mandelkrän.

Mache ein dünnes Kindskoch, dann gib fein geößene Mandeln darein und lasse es kochen, sodann gib geriebenen Krän und Zucker darein, lasse es noch einmal aufkochen, so ist er fertig.

#### Falschen Mandelkrän.

Nimm  $1 \frac{1}{2}$  Loth Semmel reibe sie gut ab, daß aber nichts Braunes darzu kömmt, und schnittle sie in ein Haferl, dann gieße kalte Milch daran und lasse es sieden, sodann sprüde es, alsdann gib einen geriebenen Krän und ein wenig Zucker darein, und lasse er noch einmahl kochen, so ist es fertig.

#### Knoblauch- Krän.

Reibe einem Kreuzer- Schinbeindl die Rinde ab, schnittle es auf, und gieße Fleischsuppe darüber,