

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

Knödel in siedendes Wasser ein, und laß sie gut zugedeckt sieden.

Aufgegangenes Grieskock.

Siede 3 Seitel Milch in eine Reine, nimm eine kleine Büchse Gries, und rühre ihn in die siedende Milch, wenn der Gries nicht recht anzieht, so nehme 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 setz es so lang zum Feuer, bis es zu kochen anfängt, dann nehme 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 Eyerdötter auch eines nach dem andern hinein, salze es, und gib klein gehackte Limonieschalen dazu. Schmiere dann ein Kastrol oder einen Model mit Butter, oder hast du ein Tortenblattel mit einem Reife: so gib das Koch hinein, und laß es in der Röhre backen.
