

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

ihn nochmal noch aus etlichen Wassern heraus; thue denselben fern in einen Hasen/ welcher zuvor mit Butter muß geschmieret werden/ damit sich der Hirs nicht anlege; laß die Milch süßend werden/ und güsse sie in den Hirs/ damit er also süßen und kochen könne biß er recht wird; wärff / wann er schier fertig/ ein Stück Butter hinein: so er anug gekochet hat/ richte ihn an / und bedupffe ihn obenher mit Butter.

93. Ein Gritz- oder Gries- Brey in der Milch.

Drey Maas Milch nehmet eine gute wohl-gemessene halbe Maas oder Seidlein Gritz oder Gries; (will man aber einen Kern unter die Milch nehmen/ ist es besser /) dann machet man in einer Pfannen ein frisches Schmalz heiß/ röstet den Gries darinnen/ aber nicht zu lang/ daß er nicht bräunlicht wird / sondern schön weiß bleibt: alsdann güsset man die Milch in den gerösteten Gries / und rühret sie fein gemacht über dem Feuer darunter; man darff sie aber gleich anfangs nicht alle hinein güssen/ sondern nur nach und nach/ also läset man ihn kochen: wann er nun schier fertig/ nimmt man das Feuer unter dem Hasen hinweg / und läset es nur rings herum vom weitem brennen/ biß der Brey zusammen bräset/ und seine rechte Dicke hat/ wann er dann fertig ist/ wird er oben her mit einem Stücklein Butter angedupffet. *

94. Ein Gritz- oder Gries- Brey in der Fleischbrüh.

Nützlich nimm eine Pfanne und röste den Gries darinnen im Schmalz/ daß er schön weiß bleibt; güsse alsdann eine Fleischbrüh / oder auch ein wenig Wasser zusamt der Brüh daran/ lasse

* Wann es beliebt / kan man an diesen Brey auch zerelopffte Eyer rühren/ und in einer Pfanne kochen/ auch so man will oben her mit glühenden Kohlen auf einem ausgebochenen Blech oder Stürze abbräunen.