

das Feuer, rühre bis es ganz dick wird, gieß es auf das gehörige Geschier, und laß heiß werden, streue Zucker darauf, brenne es mit den heißen Schäuferl, und giebs aber gleich zur Tafel.

Gebackene Grem.

Mache die Grem wie die vorige, nur ein wenig dicker, und laß auf den Feuer gut auskochen, giebs auf ein Blattel, und laß kalt werden, hernach schneide Stangel daraus, tuke es in abgeschlagene Eyer ein, walze es in weissen Semmelbrösel um, und backe es aus den Schmalz.

Gebackenes Rindskoch.

Mache von Obers ein schönes dickes Rindskoch, lasse es wohl aussteden, hernach gieß es wie die Grem auf ein Blattel, und laß kalt werden, hernach schneide es in Stangel, kehre es in Eyer und Brösel um, backe es wie die Grem, und streue Zucker und Zimmt darauf.