

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

Dere und ausgeholetete Kofinen daran / lasset sie also mit einander süß
dennwan sie angerichtet werden/bestreuert solche mit Zucker und Zimmet.

44. Birne zu dünsten.

Die Birne werden fleißig geschählet/die Stiele daran gelassen/
und im Schmalz geröstet/ ein Wein daran gegossen/ Zucker
darein gestreuet/ und gesotten: Dann richtet man sie an/ und
streuet Zimmet darnuf.



Auf solche Weise kan man ebenfalls Muscateller-Birn / oder
auch Johannes: Beerlein/ und zwar jedes entweder besonder/ oder
auch unter einander vermischet/ kochen und dünsten.

46. Gedünstete Birne / auf andere Art.

Schählet die Birn/schneidet sie halb/oder Viertelweiss/oder aber
lasset sie ganz/ röstet solche im Schmalz/ lasset sie wohl braun
werden; thut selbige in einen stolllichten Hafen/güßet Wein und
ein wenig Birn: Safft daran/zuckert sie/setzt selbige auf eine Kohlen/
lasset sie fleißig kochen/sehet oft dazu/ daß sie nicht anbrennen: Wann
sie dann fertig sind/ so richtet selbige an/und streuet Zimmet darauf.

47. Gedünstete Birne/ noch anderst.

Schählet die Birne/güßet in einen Hafen ein Wasser daran/
aber nicht gar viel/lasset sie süden biß weich werden/ schwinget
selbige indessen offft herum: die Brüß aber muß so dick als wie
ein Safft daran einsüden: auch kan man die Birn zu Vierteln ge-
schneiden/ungeschählet kochen/nachmals mehr Wasser dazu güßen/und
ein Weißl daran brennen/ als dann entweder also an sich selbst/oder aber
über Kalb/oder Lammes Fleisch anrichten.

48. Dürre