

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

48. Dürre Birne zu kochen.

Daschet die Birne; reibet hernach ein recken Brod/ leget in einen Hafen ein wenig Bach-Schmalz/ und dann die Helffe der Birne/ samt einer Hand voll geriebenes Brod; nach dem die andere Helffe der Birne/ und so darn wieder Brod/ auch noch ein wenig Bach-Schmalz oben darauf: güsset ein Wasser daran/ und lasset sie unter einander süden/ schwinget selbige offt im Hafen herum: Dann sie eingesotten/ güsset noch mehr Wasser dazu/ und lasset sie sinnen wohl einsüden/ daß es ein dickliches Brühlein werde.

49. Dürre Birne zu kochen/ auf andere Art.

Setet die Birne im Wasser zu/ und lasset sie bis zur Helffe süden; brennet dann ein wenig Mehl daran/ erhalte sie in dem Sud/ und schwinget bisweilen den Hafen herum/ daß sich die Birn nicht anlegen: So dann/ kan man selbige über Schweinesoder aber Lamms-Fleisch anrichten.

50. Zwetschgen zu füllen.

Ziehet denen frischen Zwetschgen die Haut auf das subtileste/ dab/ drücket die Kerne also heraus/ daß sie kein grosses Loch bekommen; stecket abgezogene Mandeln/ oder Pinien- und Pistacien-Müslein/ an statt der Kerne/ darein: leget sie in einen stöcklichen Hafen/ güsset einen Wein daran/ zuckert solche/ und lasset selbige süden/ daß sie eine dicke Brühe bekommen; Richeet sie an/ und streuet Zrisanet darauf.

* * *

Auf diese Weise kan man auch/ ohne Abziehung der Haut Zwetschgen/ Pinellen oder Rosinen zubereiten und abdünsten.

51. Grif-