

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

177. Birn zu bachen.

Geschählet die Birn/lasset die Stiele daran/machet sie im Wasser
 kochend / bis sie weich werden / leget selbige auf ein Brett und
 lasset sie erkalten: Machet indessen einen Teig von lauter Wein
 und Mehl an/ bachtet sie schön rösch heraus/ und bestreuet selbige mit
 Zucker.



Oder:

Geschählet und schneidet die Birne zu vier / oder auch wohl zu
 sechs Theilen/ oder machet ganz dinne und längliche Stücke
 klein daraus/ nachdem sie groß sind; feuchtet sie ein wenig mit
 Wein an/ lasset solche eine Weile darinnen ligen/ schwinget selbige ein
 und andermal wohl unter einander / seihet den Teig wieder herab: le-
 get ein Theil davon/ so ihr auf einmal bachen wollet/ auf ein Brettlein/
 bestreuet sie mit Mehl/ und schwinget solche ein wenig darinnen herum/
 leget selbige in das Schmals/ und bachtet sie heraus.

178. Gebachene Birnen in einer Brüh.

Mann die Birne geschählet / und bis auf den Busen oder die
 Kern-Häuslein abgesehritten worden/ daß der Stiel und erste
 gedachte Busen an einander stehen bleiben/ so hacket das ab-
 geschnittene gar klein/ auch/ so es beliebet / Zibeben und Wein-Beere
 oder Corinthen darunter; mischet es / zusamt ein wenig Semmel-
 Mehl / in einen Schüssellein unter einander / schlaget Eyer daran /
 streuet Zucker/Trisanet/ und gar etwas weniges Saffran darin: le-
 get diesen Teig um den abgeschählten Busen herum / und formiret sie
 also/ daß sie / wie vormals/ rechten Birnen gleichen; bachtet selbige auf
 Schmals/ und machet/so es beliebet/eine süsse Brüh dachüber/ oder tra-
 get sie auch nur trocken-gebachen zu Tisch. *

179. Birn

* Zu diesen Birnen kan man den Teig auch von Zucker und Mehl / mit
 ein wenig Wein befeuchtet/ anzurichten.