

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

67. Ein dárres Aepffel - Nus.

Nstlich wasche die dárre Aepffel sauber/ darnach thue sie in einen Hasen/ gúß Wasser daran/ laß süden/ wanns zimlich eingekochet/ so rührs wol / daß es dicklicht werde; darnach schneide rocken-Brod/wie in eine Suppen/und röste es im Schmalz daß das Brod fein rösch wird: und wann man das Aepffel-Nuß anrichten will/so rühre das geröstete Brod darunter/ und richte es an.

68. Ein Birn - Nus.

Nehmet die Birn/ scháhlet selbige/ schneidet sie zu vier Theilen/ und thut einwendig das Geháus / mit denen Kernen heraus/ darnach röstet die Birn im Schmalz / daß sie braun werden; wann dieses geschehen / gúßet Wein daran / und lasset sie auf einer Kohlen dúnsten oder süden: so sie dann weich sind / treibet sie durch/ thut Zimmet daran/ und lasset sie noch länger süden: wann ihr es dann anrichten wollet/ streuet zuvor Zucker darauf.

69. Ein Birn-Nus / auf andere Art.

Nate die Birn auf einer Glut/ daß sie braun werden / darnach thue sie in ein kaltes Wasser / ziehe die Haut ab / und laß mit einem gebehten weissen Brod im Wein süden: alsdann treibs durch/ zuckers/ und wann es noch einmal gekochet hat / so richte es an.

70. Ein Birn-Nus / auf noch andere Art.

Nimm Birn-Latwergen/ und zwiere selbige mit Wein an; dann reibet man weisses Brod/ röstet solches im Schmalz / und