

## **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

cker/ oder aber machet eine Wein-Brüh mit Zucker und Zimmet darüber.

#### 42. Gefüllte Birn/ auf andere Art.

**S**chählet gute Birn so viel ihr wolt/holet sie aus; backet das herausgeschnittene zimlich klein/ streuet hernach Zimmet und Zucker daran/ füllet solches wieder hinein/ lehrer sie im Mehl um/ und backet selbige schön rösch ab: so ihr aber das Birn-Gehäck nicht gern einfüllen wollet/ so bedienet euch hiezu geriebener mit Zucker angemachter Mandeln/ und machet eine Wein-Brüh darüber.

#### 43. Birne im Aschen zu braten.

**N**ehmet gute Birne die nicht zu groß sind/ nehet sie ein/ schlaget sie in ein nasses Werck / und leget selbige in einen reinen Aschen/ bratet solche wol daß sie weich werden; alsdann ziehet das obere Häutlein herab / daß die Birne schön gank/ und die Stiele auch daran bleiben: setz sie darnach zusammen in eine Schüssel/ daß die Stiele über sich stehen; weichet gute Zimmet im Wein/ zerschneidet sie auf das allerschönste / und zwar je schmärer je zierlicher: bestreuet nachmal die Birne rings herum mit der im Wein eingeweichten Zimmet/ wie auch längliche geschnittenen Mandeln oder Pistacien: Nüssen/ daß sie sehen wie Igel/ und güßet einen guten Spanischen Wein daran / streuet Zucker darauf/ decket sie zu/ setz es auf eine Kohlen/ lasset sie süden; und wann man sie zu Tisck tragen will / so bestreuet sie mit Zucker/ überzogenen Anis / Fenchel/ Cardamomen und Cubeben.

#### 44. Birne wie gelbe Ruben zu kochen.

**S**chählet die Birne / schneidet sie wie Ruben / doch nicht zu klein; röset selbige fein gemach im Schmaltz/ daß sie gelblich werden; wann solche nun geröstet sind/ güßet einen Wein dar über/ lasset sie über einem Kohl-Feuer kochen/ würzet selbige mit Zimmet/ Zucker/ ein wenig Muscaten-Blüh und Saffran; thut Wein