

## **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

wiederum oben darauf / und machet dann mit Eyerdottern / ein wenig Wein und Zucker / einen linden Teig an / ziehet die Birnen dadurch / bacher sie aus Schmals / und streuet Zucker darauß \*

### 182. Birn-schnitzge gefüllt zu bachen.

**S**chählet gute Birne / so groß man sie haben kan / schneidet nach der Länge et was breite / und eines Messer / rucken die Stücker daraus / güßet in einen stollichten Hasen ein wenig Wein daran / streuet Zucker und Zimmet darein / und lasset sie so lang als harte Eys dinsten ; leget solche dann auf einen zinnernen Deller / oder auch nur auf ein Bret : Hacket hernach Pinien und Pistacien Nüßlein / wie auch Wein Beere oder Corinthen wohl klein / mischet gestossene Zimmet und Zucker darunter / feuchtet diese Füll mit süßen Wein an ; rühret alles durch einander / streichet solche auf die Schnitten / und leget jedes mal zween derselben auf einander / bestreuet aber zuvor beide nochmal mit klar gestossener Zimmet ; Verklopffet indessen ein Wässes vom Ey / auch gar was weniges Saffran und Zucker darunter ; machet ein Schmals heiß / duncket die überstrichene und auf einander gelegte Birn / Schnitten auf beeden Seiten / in jess besagten Teig / daß sie wie einen Rand bekommen / leget selbige dann in das Schmals / und lasset sie schön lichte gelb bachen ; hebet selbige mit einem flachen Löffel heraus / und leget sie / wann sie ein wenig ertrocknen / in eine Schüssel ; Will man eine Brüh darüber haben / güßet das laucere Schmals aus der Pfannen / lasset aber das Trübe und Dickliche darinnen ; güßet ein Gläslein Wein daran / streuet Zucker und Trisanet darein / lasset sie auffäden ; richtet solche über die gefüllte / gebachene Birn / Schnitten / und streuet Trisanet darauß : wann sie aber ohne Brüh also trocken aufgetragen werden / bestreuet man sie nur allein mit Zucker.

183. Ge-

\* Wann es beliebt / kan man diese Füll auch von dem ausgeholten und gebackten der Birne / mit Mandeln / ein wenig geriebenen Eyer Brod / Zucker / Zimmet / Cardamomen und Muscaten Blüß vermischet / anmachen / in die Birn einfüllen / und besagter massen heraus bachen.