

## **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

## 21. Braun-gebachene hohle Birne und Aepffel.

**W**enn man dergleichen braun-gebachene Früchte hohl machen will/ als Birne/ Aepffel/ und dergleichen/ muß man den obbermeldeten Marzapan-Teig zu bereiten/ wie seit iger Num. 1. beschrieben worden/ nachmal nicht gar eines halben Fingers dick/ auswalchern; alsdann die Mödel wohl bestücken/ und den Teig in beide Theile der Mödel wohl eindrucken/ in die Hölen aber desselben die jetzige Füll einfüllen/ welche bey den ausgefüllten Macaronen Num. 19. zu finden: Oder man kan auch sonst eine kräftige Mandel-Füll darein machen/ von klein-gesackten oder geschnittenen Mandeln/ Citronat/ Citronen- und Pomerangen- Scheiffen/ Zucker/ Zimmet/ Cardamomen und Muscaten- Blöh / oder auch ein wenig geriebenes in Zucker geröstetes Eyer-Brod mit darunter rühren/ und alsdann mit süßem Wein anfeuchten/ nochmal etwas von dieser Füll in die Hölen/ auf den Teig/ in die Mödel legen/ so viel man nemlich meinet/ daß man die zweien Mödel darüber genau zusammen drucken könne: zuvor aber kan man den Teig neben herum auf das subtilste mit einem Eyer-weis bestreichen/ und alsdann die Mödel auf das beste auf einander zusammen drucken/ nachmal den einen Model gemach herab nehmen/ und mit einem dinnen Messer den Teig rings herum glatt abschneiden/ alsdann die Früchte aus dem andern Model auch heraus heben/ und also wann sie/ wie die andern braun-gebachene Früchte/ wohl abgetrocknet worden/ in dem Ofen licht-gelb bachen oder abbräunen lassen/ und nachmals zierlich vergulden.

## 22. Braun-gebachene Welsche-Nüsse.

**W**elsche Nüsse kan man auf eben diese Weise gefüllt machen/ wie die obbermeldte gefüllte Aepffel und Birne/ auch ebenfalls zweyerley Füll hinein füllen; dann in den Ofen schon licht-gelb