

oder Corinthen darunter; mischt es / zusamt ein wenig Semmel
Mehl / in einem Schüsslein unter einander / schlaget Eyer daran /
streuet Zucker / Trisanet / und gar etwas weniges Saffran darein:
leget diesen Teig um den abgeschälten Busen herum / und formirets
also / daß sie / wie vormals / rechten Birnen gleichen; bacheß aus
Schmals / und machet / so es beliebt / eine süsse Brüh darüber / oder
traget sie auch nur trocken = gebachen zu Tisch. *

167. Birn wie gelbe Ruben zu bachen.

Schählet und schneidet die Birnen / wie man sonst die gelbe
Ruben zu schneiden pfleget / bacheß oder röstets im Schmals /
biß sie ein wenig weich werden / seihet dann selbiges davon her
ab; giesset Wein daran / mischet ausgeörnete Rosinen / kleine Weins
beerlein oder Corinthen / und länglicht = geschnittene Mandeln / wie
auch Zucker und Zimmet darunter / lassets mit einander aufsieden;
Nichtets in eine Schüssel / und streuet Zucker / Zimmet und Trisa
net darauf.

168. Gefüllte Birnen zu bachen.

Nehmet schöne grosse Birnen / holet sie so genau aus / als es
kann; hacket das ausgeholte mit Weinbeerlein oder Co
rinthen und Mandeln durch einander / mischet Zimmet und
Zucker darunter / füllets in die ausgeholte Birnen / stecket ein kleines
Hölzlein vor / damit die Füll nicht heraus fallen könne: legetß dann
in ein heisses Schmals / und lassets darinnen bachen / oder vielmehr
rösten / biß sie braun sind: Machet dann ein dinnes Teiglein vom
Wein und Zucker an / ziehet die Birnen dadurch / bacheß aus
Schmals / legetß in eine Schüssel / und tragets also trocken auf;
oder aber macht eine süsse Brüh / nach belieben / darüber.

169. Ge

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