

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

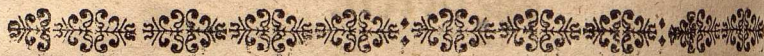
Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

53. Bien-Dorten.	}	63. Kräuter-oder Mäyen-Kraut-Dor-
54. Muscateller-Bienz		ten auf andere Art.
55. Weixel.		64. Keiß-Dorten.
56. Zwetschgens		65. Brod-Dorten.
57. Pfeben-oder Melonens		66. Ollapotrid-Dorten.
58. Castanien.		67. — — — auf andere Art.
59. Ribes-oder Johannes-Beers		68. — — — noch anders.
60. Wein Trauben.		69. Krafft-Dorten.
61. Ruben.		70. Gebäck. — —
62. Kräuter-oder Mäyen-Kraut-Dorten.		71. Französische Dor-
		72. — — — — von gezogenen Teig.



I. Ein Krebs-Dorten.



Ude die Krebse ab/ wie bekant/ löset die Schwänke und Scheeren heraus/ zerstoß sie in einen Mörser wohl klein/ gisset süßen Kam oder Kern daran/ treibe es zusammen durch einen Seiber oder Durchschlag / in einen reinen Topff/ laßet es ein wenig süden/ gisset etwas guten Weins Essig daran/ daß es zusammen lauffe; Leget ferner ein reines Tuchlein in den Durchschlag/ gisset es darauf/ daß die reine Molck davon ablauffe/ mischet unter das zurück gebliebene ein halbes Pfund abgezogene/ und mit Rosen-Wasser abgestoffene Mandeln/ wie auch eben so viel Zucker / schlaget drey Eyer daran/ rühret alles eine gute viertel Stund lang wohl unter einander/ schmiret den Dorren / Model mit Butter ein/ damit er nochmal desto besser heraus gehe/ gisset diesen Teig darein / und laßet ihn in einen Bach-Defetein lind bachen; wann er fertig/ stürzet den Model um/ und sehet daß ihr dem Dorren unzerbrochen heraus bringet / machet alsdann ein dünnes Eiß darauf/ und überstreuet solches mit klar gestoffener Zimmet.

2. Ein Harck-Dorten.

Nehmet ein halb Pfund schöner abgezogener Mandeln/ stoßet sie mit