

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

Telephone: +43(732) 7720-53100

von Corntzen oder Wein-Beeren/Zibeben/ gehackten Mand. In/ und einem Löffel voll süßen Wein/ zusammen gemacht/ und so lang gesotten/ biß keine Brüh mehr daran ist: leget besagte Blätlein auf einander/ bestreichet wieder andere/ leget sie ebenfalls darauf/ und so fort/ sechs/ acht/ zehen/ auch mehrere/ oder wie es gefällig ist: so viel man aber dieser mit Füll überstrichener Blätlein auf einander leget/ so viel muß man auch andere nur allein mit Butter bestrichene oben darauf legen: Oder man kan auch zwey etwas dicker ausgewalcherte Blätlein/ zum Boden gebrauchen/ mit der Butter und Füll bestreichen/ und so dann viele andere Blätlein/ jedoch ohne Füll/ darauf legen. Wann man sie nun backen will/ machet man einen Creutz-Schnitt oben darauf/ bestreichet sie mit Butter/ setzet selbige in das Bach-Defelein und lasset solche als so backen biß sie fertig sind.

6. Ein Butter-Dorten/ auf andere Weise.

Nehmet ein halb Pfund Mehl/ eben so viel harter und zuvor wol ausgewaschener Butter/ schneidet selbige zu Stücklein; in das Mehl gisset vier Löffel voll Wein/ wirket es unter einander/ walchert zwey runde Pläze daraus/ und setzet sie in Keller/ daß der Teig erstarrt; machet indessen eine kräftige Füll mit gehackten Mandeln an/ mischet/ nach Belieben/ Citronat/ Pomeransen/ Citronen/ Schelschen/ ein wenig Trisaneit/ Zucker/ Zimmet/ Cardamomen und Muscaten-Blüß darunter/ feuchtet sie mit ein wenig süßen Wein an/ leget solche unten auf einen Plaz / und schlaget so dann den andern darüber/ schneidet ihn aber zuvor schön zierlich aus/ bestreichet selbigen mit einem verklopfften Ey; setzet den Dorten in das Bach-Defelein/ und lasset ihn in einer gleichen Hitze abbacken.*

Ex xxx 2

7. Ein

* Wann es beliebet/ kan man auch Prinelln/ Weiveln/ oder Zibeben in Wein und Zucker dünsten/ und auf die gestossene oder gehackte Mandeln/ anstatt der vorigen Füll/ legen/ mit Citronat/ Citronen- und Pomeransen-Schalen bezieren/ den Teig/ besagter massen/ darüber schlagen/ mit Eyern bestrichen/ und in den Ofen setzen.