

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

11. Ein Butter-Dorten / oder Butter-Blätter / von süßem Teig / noch auf andere Art.

Du einem halben Pfund Mehl / wird ebenfalls ein halb Pfund Butter genommen / und nicht gar zwey ganze Eyerdötterlein unter das Mehl gerühret / alsdann die Butter darein geschritten / etwas wenigß süßer / oder auch nur ander gemeiner Wein dazu gegossen / Zucker darunter gerühret / und alles wohl durch einander abgewircket / ausgewälchert / und nach Belieben / Dorten / Kröpflein / oder zerlich / geschnittene Blätter / wie es beliebt / daraus gemacht ; eine Fülle von gehackten Mandeln / Zimmt / Zucker / und allerley guter Gewürz darein gefüllet / die Dorten / Kröpflein oder Blätter / mit Eiern überstrichen / klar geriebene Zimmt darauf gestreuet / und im Ofen abgebacken / wie schon gedacht.

12. Butter - Dörtlein von noch einem andern süßem Teig.

Mehmet ein Pfund Mehl / ein halb Pfund Zucker / und zwanzig Loth Butter ; machet mit Eiern einen Teig daraus / formiret davon runde kleine Dörtlein ; verfertiget ein Füll darein / von Trisanet / Mandeln Citronat / Rosinen / Wein / Beern oder Corinthen / und backet sie in einer Dorten Pfannen / oder eine in Bach Döflein / wie es beliebt.

13. Abgerührter gelber Butter Dorten.

Rühre zwey Pfund Butter in einem tieffen Napff so lang / bis er ganz weiß wird / wie ein Milchram / schlage zwanzig Eyerdöttern einem nach dem andern daran / stelle solches mit samt der Schüssel in ein kaltes Wasser / oder in den Brunnen Aymer / und lasse denselben halb in das Wasser hängen ; wann der Butter starr worden