

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

einen Löffel voll guten süßen Kern/oder Kam/ und etwas Butter unter die bereits/zuvor mit der Mandel-Milch abgerührte und verseihete Eyerdottern: Zuckert sie / mischet/ nach Belieben/ Wein-Beere darunter; machet einen schönen aufgesetzten Hasen von Teig/schlaget erste besagte Eyer-Füll darein, und lasset sie backen.

18. Ein Eyer - Dorten / auf andere Art.

Lasset ein Stück Butter / so groß als zwey Hünen-Eyer / kühl zerschleichen/ zerklöpffet sechs Eyer / rühret sie unter die Butter; setzet solche in einer Pfannen auf ein gelindes Kohl Feuer/ lasset sie ein wenig warm werden und rühret immerzu / damit sie nicht knusige werden: zuvor aber weichet die Brosam von einer Semmel im Wein/ daß er wohl weiche; drucket besagte Brosam so dann aus/schlaget zwey Eyer daran/ mischet das vorbesagte Eingerührte auch darunter/ und alles sehr wohl durch einander/ daß er schön glatt wird; zuckert sie streuet klar-gestossene Zimmet darein/güßet ein wenig Rosen-Wasser dazu/ wachert den Teig aus/ formiret einen Dorten davon/ güßet die Füll darein/ und lasset sie gemach backen.

19. Ein weißer Eyer-Dorten.

Machet das Weiße von funffzehen Eyern/ zerschlaget sie wohl/ mischet solche ein klein wenig/ihut so viel Milch/ als der zerklöpfften Eyer/ und ein halb Pfund gestossener Mandeln dazu / treibet sie durch ein Sieb; mischet es hernach alles zusammen / und ein halb Pfund Zucker darunter: machet einen Boden wie zu den andern/schützet sie darein / und lasset selbige backen.



Beñ diesen dreyerley Eyer - Dorten ist annoch zu erinnern wohl nöthig/ daß der Boden zu selbigen von Mehl/und gangen Eyern/