

## 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

oder aber von Mehl und lauter Eyerdottern mit Zucker und Rosen Wasser vermischet/ angemacht werden müsse/wie solcher Teig in diesem Theil/bey den Frücht-Dorten deutlicher beschrieben zu finden.

## 20. Eyer-Käs / oder Eyer-Milch- Dorten.

**E**rstlich machet eine gute Eyer-Milch oder einen Eyer-Käs wie solcher in dem Cillfrien Theil Num. 47. und folgendes beschrieben worden; laffet ihn zuvor wohl erkalten / und in ein Tuch geschlagen / wohl austrocknen: treibet selbigen hernach durch einen Durchschlag wie das in dem andern Theil / Num. 27. befindliche Madem-Mus / damit er schön und glatt werde; mischet in einem Mörsel eine gute Butter/so groß als ein Ey/ und einen oder zweyen Löffel voll süßen Kern/ oder Kam darunter / zuckere sie / streuet kleine Weire-Beerlein oder Corinthen darein / und rühree alles wohlsumter einander: Füllet sie dann in einen Dorten-Teig/wie bey denen vorhergehenden allbereit gemeldet worden; streuet Zucker darauf/ laffet sie backen/ so bekommt er ein braunes Häutlein/ und wird gut und wohlgeschmack seyn.

## 21. Ein Eyer-Käs-Dorten/ auf andere Art.

**M**achet vier Eyer/ein Seidlein/oder halbe Raas Kern und Rosen Wasser/ machet einen Eyer-Käs/ oder Eyer-Milch/ daraus; wann er erkaltet ist/schlaget in einer Schüssel ein Ey daran/mischet klares Semmel-Mehl/ ein Achtel-Pfund gestoffene Mandeln/Zucker und Trisanet darunter / rühree sie wohl durch einander; sollte es zu dick seyn/güßet noch ein wenig Rosen-Wasser dazu: machet einen Hasen von Ethern an/wie zu andern Dorten/füllet sie hinein/legt einen ausgehnutten Deckel darauf/und lasset es also backen.