

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

31. Ein weißer Wandel Dorten.

Der/ setze ein Pfund Mandeln etliche Stunden in ein kaltes Was-
 ser/ biß sich die Schelffen herab ziehen lassen; waschet sie dann
 wieder aus einem frischen Wasser heraus/ trockenet solche ein we-
 nig mit einem Tuch ab/ alsdann stoffet oder reibet sie mit Rosen- Was-
 ser wohl klein; rühret ein halb Pfund klar gestoffen und durch gestiebs-
 ten Zucker darein / schlaget das Weiße von zehen oder zwöuff Eyer
 daran/ man kan auch wohl ein paar Eyerdotterlein mit hinein fahren
 lassen/ und solches bey einer guten halben Stund rühren; alsdann mis-
 chet Gewürz/ als Muscatblüh/ Cardamomen und Zimmet / inglei-
 chen auch k. ein geschnittenen Citronat / und etwas weniges von einge-
 machten Citronen- und Pomeranzen- Schelffen darunter; güsse den
 Teig in den Schart/ schmieret aber den Schart zuvor wohl mit Zuck-
 er/ und lasset ihn genau bey andert- halb Stunden backen: Machet es
 bey den Ofen nicht gar zu heiß/ sonst werden sie bald braun: Wann nur
 der Dorten aus dem Schart genommen/ und abgekühlt ist / mag man
 ihn gleich mit einem Messen vom Eyl oder Eis- Spiegel / überziehen/
 mit Blumen belegen / und vergulden / auch so es beliebt / Epiken/
 von Marcepan / oder aber von Fragant- Zeug / herum machen. Es ist
 aber bey allen Dorten dieser Vortheil zu beobachten/ daß man mit dem
 Schart recht umzugehen wisse/ damit die Dorten gerne heraus gehen:
 Man lege nemlich eine Butter in den Schart / lasset solche in einern
 Defelein stehen / biß sie ganz zerschlichen ist / und nachmal in dem
 Schart um und um lauffen / daß er überall schmalzig werde: dann
 setzet die Butter wieder heraus / setzet den Schart oder Model an ein
 kühl Ort/ biß die Butter/ so wol neben als unten / überall bestohet/
 und schützet alsdann den Dorten- Zeug hinein / auf solche Weise ge-
 hen alle Dorten gern aus den Modeln / und zwar viel besser / als
 wann sie mit Butter geschmieret werden: Oder man kan auch ein
 wenig klar geriebenes weißes Brod / welches durch einen Seiber zu-
 vor muß gerädellet werden / auch einwendig auf den mit Butter ge-
 schmierz