

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

33. Ein weisser oder auch gelber Mandel- Dorten.

Mimm ein Pfund abgezogen und klein gestossener Mandeln /
fünff Achtel Pfund Zuckers / drey Loth angebrühet und wie
der abgedorret auch klein gestossenes und im Rosen Wasser ein-
gewechtes Reisses / zehen oder zwölf wohl zerklöpfte Weisse von
Eiern / schütte selbige an den Reiß / Zucker und Mandeln / rühre
alles wohl ab / so wird er schön liecht / dann je länger man diese
Dorten rühret / je schöner sie werden ; beneke dann den Model mit
Butter / wie schon gedacht / güsse diesen Mandel Zeug darcin / und
lasse ihn backen.

Will man aber einen gelben Dorten machen / so nehmet zehen
Eyerdottern / und fünf ganze Eyer / der Mandeln aber / des Zuckers
und Reisses / eben so viel / wie zu den weissen Dorten ; so die
Eyer groß seyn / kan man wol ein paar Dottern / oder auch ein ganz
es Ey und einen Dotter weniger nehmen ; es läset sich aber dieses so
gar eigentlich nicht beschreiben / sondern man muß selber sehen / wie der
Saig in der Dicke ist : wann nun also diese Dorten gebachen sind /
kan man einen roth oder weissen Spiegel oder Eiß darauf machen /
wie man will ; soll der Spiegel roth seyn / so weicht man die rothen
Flecken in den Apotheken / Bezetta genannt / in ein Rosen Wasser /
und zwiere / den schönsten durch gerädelten Zucker damit an / daß er
wird in der Dicke wie ein Brey ; wann nun die Dorten in etwas er-
kaltet / wird besagtes Eiß oder Spiegel / darüber aufgetragen / und mit
schön zierlich ausgeschnittenen Citronat / Pomerangen / und Citronen
Schelffen belegt / oder aber diese eingemachte Sachen gar klein wüßf-
lich geschnitten / und auf das Eiß gestreuet.*

§ § § §

34. Ein

* Zu diesen gelben Mandel Dorten / kan man auch ein Pfund abgeriebener
Mandel / fünf Achtel Pfund Zucker / zehen Eyerdottern / und zwey ganze
Eyer nehmen / dann nach dem Mund würgen / und ferner zu bereiten / wie
gleich jezo gedacht worden.