

## **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

berum mit Pimien-Rüßlein und grünen Citronat; und verguldet den Dorten/ samt dessen Spizen/ nach Gefallen. \*



**A**uf eben dergleichen Art kan man auch einen Pomeranzens Dorten machen/ doch die Schelffen um die Bittere desto besser auszuziehen/ etwas länger im Wasser liegen lassen.

### 39. Ein Dattel - Dorten.

**S**chneide die Datteln in der Mitten entzwey/ nimm die Kerne und weisse Häutlein heraus; dünste ein Theil derselben im Wein/ das andere aber hacke/ mische klarabgeriebene Mandeln darunter/ und mache also eine kräftige Füll an/ lege selbige in einem von gemeinen Dorten Teig/ oder von Marzipan Teig aufgesetzten Pfafen/ und die andern gedünstete Datteln darauf; bezieere den Dorten mit eingemachten/ zierlich beschmierenen Citronen und Pomeranzens Schelffen/ und verfertige ihn im übrigen/ wie die vorhergehende alle hien beschriebene.

### 40. Ein Quitten - Dorten.

**I**n Quitten schneidet halb entzwey / nehmet die Buzen heraus/ dünstet sie im Wein und Zucker/ bis sie weich werden/ und lasset solche wieder erkühlen; machet dann von Mehl und Eyer dorten einen süßen Teig an/ walehert ihn wie zu den Pfäzen/ schmiere das Dorten Schärtlein mit Butter/ leget den Teig darein; röstet geriebenes weißes Brod/ mischet Zucker/ Trisaneit geschnittene Pomeranzens Schelffen und Mandeln darunter/ streuet sie auf den Boden/ und leget die Quitten darauf; ist der Dorten groß/ so machet zwei Lagen/ besetzet die obere mit Mandeln; machet einen erweber ausgehnutzten/ oder aber gangen Deckel darauf/ lasset ihn backen; wann er nur



ein

\* Wann man will/ kan man auch Tragan. Spizen um diesen Teig machen; wie bey den Mandel Dorten gemeldet worden.