

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

ein wenig erhaschet ist / schmieret den Deckel mit Butter / güßet durch ein Triichterlein etwas Wein darein / und lasset ihn folgendts abbaschen: wolte man keinen Deckel in der Eyl darüber machen / kan man von dem Teig lange Streiffe rädeln / und auf den Dorten etliche mal Kreuz Weiß wie ein Sitter legen / alsdann mit einem Ey überstreichen / und mit Zucker bestreuen.

41. Ein Quitten-Dorten.

Die Quitten werden geschählet und schneidet die Quitten zu Pläslein / güßet in einen stollichten Hasen Keinsal / oder Malvasier daron / lass sie süden; machet einen oben beschriebenen Teig / setz davon einen Dorten auf / oder richtet ihn in den Schart / wie es beliebig ist; bestreuet den Boden mit Zimmet und Trisanet / leget die Quitten darauf / überstreuet sie wieder / wie zuvor / mit Zucker und Trisanet / machet dann eine neue Lage Quitten / und so fort an / bis der Dorten-Hasen oder der Schart voll ist; zuletzt bestrecket sie oben mit Pistaciens Nüßlein / und beziehet sie mit Citronen- und Pomeranzen-Schelfen / wie die andere / Bögen-weiß geschnitten: lasset den Dorten also offen / oder aber machet einen Deckel von ausgeschnittenem Teig darüber; setz ihn nachmal in ein Deselein oder eine Dorten-Pfannen / und lasset ihn bachen.

42. Ein Quitten-Dorten / noch anders.

Die Quitten werden auf das schönste geschählet / geschraubet / und ein wenig im Wein und Zucker gedünstet / indessen aber ein schöner Teig von Eiern oder Eyerdötterlein angemacht / wie vorgemeldet / auch davon ein Plas / wie zu andern Dorten / ausgewalchert / und in den Schart gerichtet / oder aufgesetzt; oder es wird dergleichen von Marzapan-Teig ein Hasen / zuvor aber eine gute kräftige Füll von gröblich-gehackten Mandeln / andern gedünsteten und mit unter die Mandeln gehackten Quitten / auch eingemachten kleinen geschne-