

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

geschnittenen Citronat/ Citronen und Pomerangen/ Schelffen/ Zucker/ Zimmet/ Cardamomen samt ein wenig Muscaten-Blüß' oder Trisanet/ zusammen gemacht/ mit Malvasier angefeuchtet/ diese Füll auf den Boden gelegt/ die geschraubte und gedünstete Quitten darauf/ und obenher mit Citronat- Bögen besteeckt/ oder auch/ nach Belieben/ ein Deckel darauf gedeckelt/ und so dann in dem Dorten- Ofen gebacken.

43. Ein Feigen- Dorten.

Machet Feigen/ waschet sie/ thut in einem Häfelein Zibeben und Wein-Beere dazu/ sprenget sie mit einem süßen Wein an/ setzet sie in eine geringe Blut/ daß sie aufgeschwollen; machet einen Teig wie zu andern Dorten/ von Eyern an/ bestreuet hernach den Boden mit Zucker und Zimmet: machet dann eine Lage Feigen/ eine Lage Zibeben/ und noch eine von Wein-Beeren oder Corinthen/ dann wieder eine Lage Feigen/ und so immerzu Wechselweis; streuet aber auf jede Lage/ Zimmet und Zucker/ und feuchtet dann alles mit ein wenig süßen Wein an; zuckert sie/ schlaget das Blat oder den Deckel darüber/ und bachtet solche/ wie andere Dorten/ im Ofen.*

44. Ein Prinelln- Dorten.

Maschet die Prinelln/ setzet sie im Malvasier zu/ lasset solche süß werden; machet einen Teig an/ wie den obigen/ walchert ihn aus/ schmirret das Schärlein mit Butter/ leget den Teig darein/ roset ein geriebenes Eyer- Brod/ mischet Zucker/ Zimmet und Trisanet darunter/ streuet gröbliche/ geschnittene Pinien- und Distacien- Nüßlein/ wie auch Citronat darein; oder machet sonst eine gute kräftige Mandel- Füll an/ leget sie in den Schar auf den Boden/ und alsdann die Prinelln darauf/ so dick als es beliebt/ besteeckt sie mit weissen

* Dielen Dorten kan man auch ohne Deckel machen/ und die Feigen mit Pinien- Nüßlein und Citronat besteecken.