

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

weissen/Citronat- und Citronen-Scheiffen; will man keinen Deckel darüber haben/ so verguldet die Nüßlein / und lasset also den Dorsen bachen,

45. Ein Zibeben-Dorten.

Zörnet die Zibeben aus / waschet und quellet sie ein wenig im Malvasier ab/ und verfertiget davon einen Dorten / wie den bereits beschriebenen Prinelln-Dorten: Oder man kan auch einen Deckel mit vier Blätlein also darüber machen; waschet vier Plätze auf das dünneste aus/ bestreicht einen jeden Platz mit zerlassener Butter / vermittelst eines Pinsels; leget alsdann die vier Blätlein auf einander / und bedecket den Dorten damit / wie man mit einem andern Deckel insgemein pfleget: Wann nun der Dorten gebachhen ist/ so heben sich die Blätlein schön von einander; bestreicht ihn aber obenher / ehe er gebachhen wird / mit einem Ey / und streuet Zucker darauf/ oder aber überziehet ihn/ nach dem Bachhen / mit einem Eiß oder Spiegel.*

46. Ein Rosin- und Wein-Beer- oder Corinthen-Dorten.

Die Dorten oder Rosinen/ Wein-Beer oder Corinthen/ werden also verfertiget/ wie der gleich jeho beschriebene / von Zibeben/ woselbst die Vericht-begehrige Leserin/ nachaufsehen/ hies mit angewiesen wird.

47. Ein Pfersich- und Marilln- oder Apricosen-Dorten.

Die Pfersiche / und Marilln / oder Abricosen Dorten / können gleichfalls also zubereitet werden/ wie die Num. 44. beschriebene

* Mit dergleichen Deckel/von etlichen Blätlein also über einander geleget/ kan man auch andere Dorten überdecken und verfertigen.