

## 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

den / schlichte die Aepffel einfach herum / streue wieder Zucker / Weins-  
beere und Zimmet darauf / und mache es so fort bis die Dörten-Pfan-  
ze oder das Schärklein voll wird ; als dann wälchere den andern Teig  
auch in dieser Dicke / schneide ihn zierlich aus und decke ihn über den  
Dörten / zwicke denselben zierlich zu / bestreiche ihn mit Eherdostern und  
bache ihn in einen Doselein gebührend heraus.

### 52. Ein aufgesetzter Alpffel-Dörten.

**S**chneide in zwei Hände voll Mehls eine Butter / salze sie  
schlage fünff oder sechs Eyer darein ; mache ein vestes Teig-  
lein an / so sich ausssehen lässt / walchere ein Blat so groß aus /  
als man den Dörten verlanget ; formire den Boden schön rund / strei-  
che und setze ihn neben herum / in die Höhe auf / bezwicke selbigen ehe er  
noch dürr wird / und lasse ihn er trocken : Indessen schneide Aepffel zu  
Spalten / und so dann überzwerge ; mache ein Schmalz wohl heiß /  
würff zwei Hände voll Aepffel darein / siehe aber zu / daß sie nicht zu  
braun werden / sondern nimm selbige alsobald / wann sie gelblich wer-  
den / und nur ein wenig anlauffen / heraus / lege sie auf ein Räitter- oder  
Sieblein / daß das Schmalz davon lauffen könne / dann sie müssen  
sich weiß bleiben ; und so dann auf eine Schüssel : Mische Zucker /  
Zimmet / Rosin und Weinbeerlein oder Corinthen / darunter / fülle sie  
in den aufgesetzten Dörten / mache einen ausgeschnittenen Deckel dar-  
auf / und lasse sie also eine halbe Stunde bachen : Wann es beliebet /  
fan man um und um ein Eis darauf machen / und nochmal in Ofen  
setzen / damit es schön abtrockne. \*

### 53. Ein Birn-Dörten.

**S**chäblet und schneidet die Birne entzwey / nehmet die Buhen  
**S**oder Kern-Häuslein heraus / schneidet die Birne zu Schnit-  
zen / wie man sonst die Laiblein / in die Suppen zu schneiden

A a a a a 2 pfleget /

\* In diesen Dörten kan man Pfersiche und Marillen / so zuvor in Zucker  
gelöuet worden / wie auch gebachene Birn / mit Cironat / Zucker / und Zimmet  
überstreuet / oder aber Erdbeere / nur kalt abgezuckert / einfüllen / und bachen  
lassen.