

## **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

ren Fingers hoch auf; walchert dann ein anderes Stück Teig aus / drucket solches in ein Mödelein / bestreicht es mit ein wenig Eyerweiß / und klebet es neben herum: streuet dann ein geröstetes Brod / Zucker / Zrisanet und Zimmet / auf den Boden; und leget die Weireln / so zuvor im Wein gedünstet worden / darauf / bis der Dorten Hasen voll wird; setzet ihn also in ein Bach Deselein / und güsset wann der Dorten halb gebachen / etwas von dem Wein / darinnen die Weireln gedünstet haben / daran; lasset ihn ferner bachen / bestrecket selbigen mit Pflumen Nüßlein / so man an den Spiken vergulden kan: Schneidet auch von eingemachten Citronen und Pomeranzen Schelffen länglichte Bögen / und bestrecket den Dorten damit / zwischen die Nüßlein; oder aber machet einen Deckel von einem ausgeschittenen mürben Eyerdottern Teig darüber / und verguldet ihn hier und dar / nach Belieben.\*

### 56. Ein Zwetschgen-Dorten.

**M**achet ein Gehäuß von Teig / wie zu den andern Dorten / leget ein geröstetes Semmel-Mehl auf den Boden / streuet Zucker und Zrisanet darauf / und mischet klein-geschnittene Mandeln / Citronat / und Pomeranzen-Schelffen darunter; indessen schneidet die Zwetschgen auf / nehmet die Kerne heraus / stecket abgezogene Mandeln darein / leget solche auf das geröstete Brod / streuet Weinbeere oder Corinthen dazwischen / machet also eine doppelte oder dreyfache Lage / und einen Deckel von ausgeschrittenen Teig darüber / güsset auch ein klein wenig Malvasier / oder andern süßen Wein daran: Wer will / kan die Zwetschgen schählen / und dann ein wenig dünsten / wie gedacht.

### 57. Ein Pfeben oder Melonen-Dorten.

**M**imm Pfeben / oder Melonen / schneide Schnittlein daraus / streue auf den Boden ein wenig Semmel-Mehl / Zucker und Zimmet / wie zu einem Apffel-Dorten / lege die Schnittlein dar  
A a a a a 3 rein /

\* Wann es bestebet / kan man auch an statt des Brods / Zuckers und Zrisanets / eine gute Mandel-Fäll auf den Boden legen.