

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

rein/zuckere sie/güsse einen Malvasier daran/thue selbige im Ofen/laß
se sie bachen/seße dann den Dorten im Keller/und lasse ihn kalt werden.*

58. Ein Castanien-Dorten.

Hermet zwey Pfund frische Castanien/seret sie in einem Wöhren-Wasser zum Feuer/südet solche/biß sie ein wenig sind werden; als dann schählest sie/sehet das Wasser auf das aler genaueste herab/stosset selbige mit einem Tröpflein weissen Rosen-Wasser/in einem Mörsel klein ab/daz sie nicht ölicht werden; mischet Zucker/Zimmet/und Muscaten-Blüh darunter/reihet es wohl unternander/daz es glatt werde; nehmet solches aus dem Mörsel/that zerschnittenen Eistronat und Trisanet dazu/machet also dieß füll mit Eyerdtterlein an/und röhret es wohl unter einander: Indessen machet einen Teig an/wie bey denen andern Dorten/freibet einen grossen Platz aus/ziehet ihn mit den Händen dinn; schmieret das Blach wohl mit der zergangenen Butter/und leget den Platz darauf; schmieret dann das Teig-Blat wieder/leget ein ander ausgetrichen Blat darauf/schmieret dieses noch einmal/und streichet die Castanienfüll schön und gleich darauf/daz der Teig eines Daumens breit/ringsherum Raum habe: Machet alshann oben herum ein schönes Rauhen-Gitter/und zwickt ihn artlich zu; lasset ihn bachen/daz er sich hebe/und überstreichet das Gitter mit zerklöppfien Eyerdtterlein/und ein wenig darunter gerührter Butter/so wird er schon gelb und glänzend/hekommet auch eine rechte Form; dann kan man ihn noch senn zieren/wie es beliebet.

59. Eine Ribes-oder Johannes-Berlein-Dorten.

Rasset schöne Ribes-oder Johannes-Berlein/entweder abgezupft/oder an denen Sträuslein/wie es beliebet/die nicht gar überzeitig seyn/nur einen einigen Wall im süßen Wein thun/oder

* Wer will/san/in diesen Dorten/auch den Boden mit einer guten Füll von Mandeln belegen.