

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

oder aber leget sie nur ein wenig in süßen warmen Wein: indessen mache ein Geheiß von Teig / wie zu den andern Dorten; leget auf den Boden eine gute süße Füll von Mandeln / wie dergleichen schon hier und dar beschrieben worden / und so dann diese Ribes- oder Johannes-Beere darauf / bestreuet sie mit Zimmet und Zucker.



Ober:

Uegget / an statt der Mandel-Füll / ein geröstetes Brod auf den Boden / bestreuet es mit Zimmet / Zucker / klein-geschnittenen Mandeln und Weinbeerlein / leget dann die Ribes- oder Johannes-Beerlein darauf; und machet also zwe oder drey Lagen / biß der Dorten voll ist.

60. Ein Wein-Trauben-Dorten.

Uppfet den Trauben wann sie noch etwas härlich seyn / die Beere ab / thut etwas von klar-geriebenen Zucker in eine Pfanne / schütet die Beere dazu hinein / lasset es über einer glut gemacht erwarmen / biß die Beere etwas Safft von sich geben / und den Zucker erweichen / nimm dann die Beere heraus / lasse den Safft etwas dicklich einsüden / und erkalten / mache dann einen Butter-Teig / setze ihn / entweder auf / oder aber lege ihn in einen Dorten-Scharten / fülle klein-gestossene Mandeln mit Brod und Zucker vermischet darein / lege die Beere darauf / schütte den eingekochten Zucker darüber / und bache diesen Dorten in den Ofen wie bekant.

61. Ein Ruben-Dorten.

Die Ruben muß man erstlich recht braten / darnach zu breiten dicken dinnen Schnitten schneiden / und ein wenig zuckern /
als