

## 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

alsdann in einen niedern Dorten-Hafen von Butter-Leig gemacht/  
einfüllen / und gar viel Butter so wol an den Boden / als in die Mitte/  
und oben darauf legen : Will man sie aber nicht gern süß haben/  
so lasse man den Zucker davon / und nehme an statt des Butters / zimlich  
viel klein-geschnittenes Ochsen- oder Rinds-Marcf / oder sonst ein  
gut gesotenes Rinds-Fett dazu,

### 62. Ein Kräuter- oder Mayen- Dorten.

**M**laubet allerley gesunde frisch- und grüne Kräuter / oder ein so  
genanntes Mayen-Kraut / hacket es klein / drucket es aus / las-  
ge solches in ein Röhren-Wasser / drucket es alsdann wieder  
aus ; schlaget so viel Eyer daran / bis es dinn wird / mischet geriebenes  
Semmel-Mehl / gehackte Mandeln / Zibeben / Weinbeere oder Co-  
rinthen / Zimmet / Muscaten-Blühe / und Pfeffer / daran / zuckert die  
Füll / bis sie wohl süß wird ; rühret ein wenig Butter darunter / mache  
einen Leig von Eyer-Dottern / und Weizen-Mehl an / walchest und  
richtet ihn in einen Scharf / und lasset ihn backen,

### 63. Ein Kräuter- oder Mayen-Dorten / auf andere Art.

**M**ehmet ein Mayen-Kraut / als nemlich das Kraut oder die  
Blätter von Fenchel / Mangolt / oder Spinat / Peterlein /  
und Körfel- oder Körblein-Kraut ; als welche Kräuter man  
zusammen vermischt / ein Mayen-Kraut allhier zu nennen pflegt :  
Hacket es wohl klein / güsset hernach ohngefehr ein halb Seidlein No-  
sen-Wasser daran / lasset es etwan eine Stund stehen / güsset es her-  
nach wieder herab / schlaget sechs oder acht Eyer daran / nach dem des  
Krautes viel oder wenig ist ; mischet ein halb Pfund Zucker / ein halb  
Loch Ingber / eben so viel Pfeffer / zwey Hand voll gerieben Brod /  
einen halben Dierding / oder Achtel Pfund / frischen Butter / sechs  
Loch abgezogene und nach der Länge geschnittene Mandeln / einen  
halben