

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

halben Bierding oder Achiel: Pfund Rosin/ und eben so viel reins
lich-gewaschene Wein-Beere oder Corinthen darunter; rühret alles
wohl durch einander: Machet einen Teig von Eyerdötterlein an/
rühret selbigen in ein vorher mit Butter geschmieres Schärlein/
schützet den Teig darein/ und lasset ihn ausbacken: nehmet hernach
den Dorten heraus/ und bestreuet ihn obenher mit gestossener Summe
und Zucker.

64. Ein Brod-Dorten.

Nehmet sechs alt-gebachene Zweener-Semmeln / reibet sie auf
einen Reib-Eisen wohl klein/ schlaget nach und nach sechzehen
Eyer daran / rühret es wohl durch einander/ thut ein halb
Pfund Zucker darunter / und etwas von frischen würffliche-geschnei-
tenen Citronen-Schalen / gisset ein wenig Rosen-und Pomeranzen-
Blüh-Wasser daran/ wie auch ein halb Seidlein Kern oder süßen
Kam/ und ein viertel-Pfund zerlassener Butter / rühret es alles wohl
durch einander/ machet einen Butter-Teig an/ walchert ihn aus/ leget
ihn in einen Dorten-Scharr/ gisset obigen Teig darein/ und lasset ihn
also in einen Bach-Defelen abbachen.

65. Ein Reiss-Dorten.

Uber schön geklaubten Reiss in einem guten Kern / wie man
ihn sonst zu kochen pfleget/ aber wohl dick; stoffet ihn in
einem Mörsel ab / und hernach klein-gestossener Mandeln/
ohngehe so viel als des Reiffes ist / darunter / wie auch ein gutes
Stück Butter / und in Milch eingeweichten Semmel-Schnitten;
drucket sie dann wieder aus / und stoffet es alles zusammen wohl dar-
unter ab: Machet von Eyern einen Teig an/ wie sonst zu einem an-
dern Mandel-Dorten; füllet diese Füll in den Teig/ und backet ihn
auf das schönste.

Bb bb bb

66. Ein