

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

66. Ein Ollapotrid - Dörten.

Achit einen Dörten-Hafen von Marzepan oder braungebachten Teig / wie selbiger bey den Citronen-Dörten Num. 38. beschrieben zu finden : formiret ihn Stück - weiss / oder aber machen ein: n grossen Dörten an einem Stück daraus : Wann er nun in dem Ofen ein wenig abgetrocknet worden / füllt desselbigen Boden mit krafftiger Mandel-Füll ; leget dann allerley in Zucker eingemachte Früchte und Wurzeln darauf / als Muscateller, Birne, Pfersiche, Marillen oder Apricosen / kleine Pomeranzen / Quitten eingemachten Lactuck / Begwarten-Wurzeln / Citronat / Citronen und Pomeranzen / Schelffen / welches man also von einander schneiden kan / daß alles einerley Grösse bekomme : Wann nun der Donnentm dergleichen eingemachten Sachen einwendig ganz überleget werden / kan man ihn oben ebenfalls mit eingemachten Saurach oder Wein-Lägelein / Ribes- oder Johannes-Berlein / und dergleichen Pomeranzen Blüh bestocken oder bezieren / dazwischen aber mit weissen Pistacien-Nüsselein bestreuen / und mit einander noch ein wenig in den Dörten stellen.

67. Ein Frucht- Dörten.

Achet das Gehäck an / wie zu den vorigen / mit Mandeln Zuck / Semmel-Mehl / Gewürz und Citronat ; besucht sie mit der Brüh / darinnen die Früchte gedünstet sind : man kan aber die Früchte also dünnsten / als Quitten und Apfelf im Wein und Zucker / darnach mit weissen Pinien-Nüsselein bestocken / ehe sie in den Dörten gefüllt worden.

Die Pfersiche und Marillen oder Apricosen werden geschählet / un gezuckert / und so man will / ein wenig Spanischer oder anderer Wein daran gegossen / wann sie eine Stund gestanden / der Wein abgesiehet / südend gemacht / und die Pfersiche oder Marillen in den Sud dar ein