

## **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

ein geworffen; lasset sie ein klein wenig darinnen ligen/das sie nur in et was weichen;lasset selbige aber nicht süden/ sondern nehmet es heraus/ und leget sie auf eine Mandel-Füll in den Dorten.

Prinelln/ Zibeben und Hiessen oder Hagenbutten/ dünstet man im Wein und Zucker/ wie die Quitten / und leget sie hernach auf die Füll in den Dorten.

Die Weixeln werden in eine Pfannen geschüttet / die nur ein wenig fett ist/ und geschweiffet/ biß sie ein wenig Brüh von sich geben; ist der Brüh zu wenig/ so güßet etwas von Spanischen Wein oder Malvas für daran/ und zuckert selbige wohl: alsdann nehmet sie heraus/ machet eine beliebige Füll/ und feuchtet sie mit obiger Brüh/ so die Weixeln in dem Schweiffen von sich gegeben/ an; füllet selbige in den Dorten/ und leget die Weixeln auf die Füll; besteket sie mit eingemachten Schälffen und Nüßlein/ machet eine Marzapan- oder Tragant-Spiriterum/ und verguldet sie.



Oder:

**W**Ann man diesen Dorten-Hafen nicht von Marzapan-Teig haben wolte/ kan man ihn von Eyerdötterleins-Teig also machen: Man nehme ein schönes Mehl / güße ein klein wenig zerlassene Butter darein/ rühre etliche Eyerdöttern und Zucker daran/ nach Belieben; wircke also den Teig auf das schönste zusammen/ welchen man zu allen Dorten gebrauchen kan / so wol aufgesetzt: als flach übergeschlagenen/ so man in den Scharten zu machen pfeget.

## 68. Ein Frucht-Dorten-Teig/ auf andere Art.

**N**ehmet ein klein wenig Wasser in ein Pfännlein / thue ein wenig frische Butter/ und etwas Salz darein / lasset sie süden; dann schüttet ein schönes Mehl in eine Schüssel / güßet von diesem

B b b b 2

diesern