

## **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

## 69. Ein Krafft Dorten.

**M**ehmet ein Pfund mit Rosen Wasser/klar / abgestoffene Mandeln / und ein halb Pfund gerieben / oder gestoffenen Zucker / thut beedes mit einander in ein Kesselein / und trocknet sie auf einer Kohlen wohl ab / wie die Massam zum braun Gebachenen ; hebet sie dann vom Feuer / reibet ein wenig Citronen Schelffen darein / mischet ein Loth Zimmet / eben so viel Cardamomen / ein halb Loth Muscaten Blüß ein Quinctlein Muscat Nuß / und eben so viel Negellein / und zwar alles gröblich zerstoffen / mit einem Bierding / oder Achtel Pfund / klein / geschnittenen Citronat / darunter / und wircket alles wohl durch einander : Formiret dann diesen Teig rund / oder länglicht / oder wie ein Herz / nach Gefallen / leget ihn auf Oblat / schmiret aber solches zuvor ein wenig mit Rosen Wasser / machet eine ganze Marzipan Spitze neben herum / nachdem nemlich der Teig formiret worden / und lasset alles mit einander fein gemacht backen : alsdann setzt sie und beleet selbige nach Belieben : Es ist aber bey allen Dorten wohl zu mercken / daß wann sie geisset werden / man selbige alsdann nur auf den Ofen errocknen lasse.

## 70. Ein Gebäck Dorten.

**M**acket ein Pfund Mandeln klein / rühret ein halb Pfund klar / zerrieben / oder gestoffenen Zucker darunter / in gleichen auch ein Viertel Pfund klein / und würffliche geschnittenen Citronat / und geriebene Citronen Schelffen ; mischet auch Zimmet / Cardamomen / und Muscaten Blüße / jedes ein Quinctlein / darunter / gisset zwey Loth Zimmet Wasser daran / und rühret alles wohl durch einander ; sollte es nicht süß genug seyn / kan man noch ein wenig Zucker dazu nehmen / nachmals diese Füll in einen / nach einer beliebigen Form / bereits zusamm gemachten Dorten Teig / einfüllen / aber nicht lang backen lassen / sondern alsdann bespiegeln / und mit Eiß belegen / auch mit Citronat und eingemachten Citronen / und Pomeransen / Schelffen / nach