

deren erliche / welche ein absonderliche Wissenschaftt vonnöthen haben / hiebey gesetzt worden.

Von allerhand Dorten.

352. Mandel Dorten zu machen.

Nimb ein Pfund Mandel schwöls / ziehe die Haut ab wirffs in frisches Wasser / nimbs auß dem Wasser stoß in Mörser gieß wenig Rosens Wasser oder anders frisches daran / das nicht Vehliger werden / hernach nimb ein halb Pfund frischen Butter laß ihn ganz zerschleichen / thue die Mandel in ein Weidling und Butter zusammen / rühres ein viertl Stund wohl untereinander hernach schlag 12. Ayr daran 8. ganze und 4. Dotter rühres ein ganze Stund unauffhörlich auff einer Seiten / zuckers nach Belieben / nimb von 2. Lemoni das Gelbe herunter / und misch unter die Mandl / wilst den Saft darzu nehmen stehet nach Belieben / alsdann schmier den Model mit frischen Butter oder Schmalz / gieß den Taig darein / doch daß er zwey Finger lähr bleibe / setze in ein Dorten Pfannen oben und unten Blut / doch unten mehrers / bachs kühl / wann du wilst kanst Zucker / Eßz darauß machen.

353. Ein Speck Dorten zu machen.

Nimb ein halb Pfund frischen Speck der nicht gefalzen ist / sied ihn in Wasser daß er fein weich wird / laß ihn kalt werden / alsdann stoß ihn gar wohl in ein Mörser / von zweyen Semmel / die Schmollen in ein obere Milch gewaickt / druck wohl auß und stoß auch darunter / wanns wohl gestossen ist / schlag 4. Ayr daran / auch 4. Ayr dotter 2. gute Löffel voll Milchram / auch ein eingemachten Citeroni / der klein geschnitten ist / zuckern nach Genügen / alsdann mache ein dünnes Blat von marben Taig an / leg es in den Dorten Model / gieß die Füll mit den Speck darein / Zucker darauß / zier es wie du wilst / bachs vil / wann man kein Citeroni hat / kan man Lemoni Schäller nehmen / und darunter schneiden.

354. Zimmer Dorten zu machen.

Man soll die Mandl klein bereiten / wie gebührlich / und gar wohl zuckern / und darein rühren gar klein gefähte Zimmet / Stup / so vil das Hirschbraun wird / und ein zimliches Stuck Butter darunter stossen / darnach mit Ayrn anmachen / daß so dick wird wie ein Koch / von halben theil Ayrn nur die Dotter / und halben theil ganz ; man soll auch klein geschnittene eingemachte Citrony darein thun / und in den Dorten Model gießen / und im Pastetten Ofen bachen / nicht zu gäch / daß sie sich fein aufbacht ; darnach soll mans oben auff mit einem weissen schönen dicken Eßz bestreichen / ehe sie gar an die statt bachen ist / man kan auch mit dem Eßz an

Seiten und oben auff sein zierlich mit einem Pemsel / verbrämen / es muß aber dasselbe geschehen / wans gar an die statt bachen ist / das Eyß wird sonst hart / man muß aber ehe auß dem Mochl thun / ehe man das Eyß macht / man zerbricht sonst das Eyß.

355. Ein Spinat-Dorten zu machen.

Man soll schönen jungen Spenat nehmen / mit heißen Wasser überbrennen / und wohl aufballen / darnach gar klein hacken / und darunter hacken ein Theil Ayr. Topff / daß sein aufgesigen ist / und in ein gute Milch geweichte Semmel / Schmolten / und mit Ayr. Dotter / und guter süßer obere Milch anmachen / zu rechter Dicken / und sein lind salzen / und wann mans in Dortenpfannen gießt / den Boden zuvor mit Butter über legen / auch oben darauff und also bachen / und warm geben / wer gern will / mag auch ein wenig Perchtramb darunter nehmen / sie wird gar wolgeschmack darvon.

356. Ein March-Dorten.

Nimb ein halb Pfund Ochsenmarch / schneide es zu kleinen Stücken / wie Nuß groß / thue so vil gestossen Zucker darzu 4. Ayr. Dotter / ein wenig gesalzen Gewürg / Zirbelnuß / kleine schwarze Weinberl / Citronen / Schalen ganz klein gehackt / nimb auch Zucker / Brod / oder Biscorten darein / auch Macaronen, oder geschelte gestossene Mandl / oder ein wenig Semmel / mische diß alles wohl durch einander / thue es in den Saig / den du aufgetrieben hast / und in ein Dortenpfann gelegt / bedecke die Dorte mit ein aufgeschnitten Deckel / schiebe ihn in Ofen / wann er schier gar ist / so bestreu ihn mit Zucker / und thue ihn wider in Ofen.

357. Ein Dorten von Kälber-Nieren.

Nimb die Nieren vom Kälbern Bratten mit sambt der Feisten die daran ist / hacke es klein / richte es zue / wie die March-Dorten / thue es in ein Dortenpfann / die du mit Saig zugerichtet hast / decke es mit ein aufgeschnittenen Deckel. Wann er gebachen ist / so bestreu ihn wol mit Zucker / und setze ihn wider eine weil im Ofen / du kanst auch solche Dorten zurichten von Kälber-Zungen wie die von Nieren.

358. Copenhagensische Butter-Dorten.

Wilst du die Dorten zimlich groß machen / so nimb 2. Pfund frischen Butter / zerlaß ihn auff dem Feuer / daß die Milch darvon kombt / setz es ein wenig auff die Seiten / so fallet alles unreines auff den Boden / gieß den Butter oben herab / nimb ein Viertelpfund Biscorten / stoß oder reib es klein / gieß ein klein wenig Rosen / Wasser darein / thue es in die Butter mit ein Viertelpfund Zucker / und zimlich vil gestossen Zimmet / reibe das Welb von Lemony oder Citron ab / und thue es darein / setze es zum Feuer / laß es zu ein Koch sieden / du must es aber allerweil umbrühren / wann es eine weil

gesotten so nimb es von Feuer weel / und laß es ein klein wenig stehen / damit die größte Hitz darvon gehet. Nimb alsdann 3. oder 4. Ayr. Dotter / rühre sie wohl darein / walger ein stücker Butter. Zaig zimlich dünn auß / lege es in ein Dortenpfann / welche du zuvor mit Meel bestreuet hast / thue die Füll darein wann es kalt worden ist / mache ein dünn außgeschnitten Deckel darüber von Butter. Zaig / streu Zucker darüber und bache es.

359. Oesterreichische Bletter-Dorren.

Nimb Mund-Meel/frischen Butter / Ayr. Dotter / mache ein marben Zaig mit warm Wasser / zertheile ihn in 20. oder mehr Stuck / walger ein jedes Stuck auß dünn / wie ein Papier / ziehe es mit den Händen noch dünner / laß frische Butter zergehen in ein sauber Häschen / bestreiche ein jedes Blat damit über und über / eins auff's ander legend in ein Dortenpfann bis zu zehen oder die Helffte. Mache ein Füll von Milchram / Zucker Ayr-dotter / und thue es darein / nimb die übrigen Blätter / lege eines darauff bestreiche es mit Butter / dann wider eins / und also fort bis sie alle auff's letztere nahe / welches schön muß außgeschnitten seyn / lege es darauff / bestreiche es mit Butter. Schiebe es in Ofen / lasse es uhngesähr drey viertl Stund bachen / und bestreue es dann mit Zucker.

360. Ein Romanische Crostada

Nimb Mund-Meel mache ein linden Zaig an mit warm Wasser und ein wenig Salz / arbeit ihn mit den Händen ein ganze Stund / oder schlage mit ein Prigel daß er zäh wird / theile ihn in 10. oder 12. Theil / walger jeden Theil ganz dünn auß / nimb es auff den Händen / ziehe es so dün wie ein Mohlblat / daß du dardurch sehen kanst. Nimb schweinen Schmalz / zerlaß es in ein sauber Häschen / bestreiche jedes Blat damit / lege die helffte in ein Dortenpfann / eines auff daß ander / jedes wol bestrichen. Mache ein Füll von den besten Birn die du haben kanst / schneid sie klein und dün / lege sie in die Dorten / streue wol Zucker darein / decke den Rest der Bletter darüber / ein jedes aber wol bestrichen mit schweinen Schmalz / das oberste kanst du mit ein Messer ein wenig hacken / wann es gebachen / so bestreue es mit Zucker.

361. Bianco Mangiare Dorren.

Nimb schönen Reiß / klaub und wasche ihn außertlichen Wässern / laß ihn eine Nacht über in klar Wasser waicken / trücker ihn den folgenden Tag in der Sonnen / daß er aber dennoch ein klein wenig feucht bleibt. Thue ihn in ein Marblsteinen Mörser / stosse es zu Meel / reiter es durch ein härines Sieb / was überbleibt darvon daß stoß wider und so lang bis es alles durch das Sieb gehet / truckne es in der Sonnen und rühre es alleweil umb. Nim gute süsse Milch / setze sie auff's Feuer mit frischen Butter / rühre von den Reiß. Meel etwas ein mit Milch und Weiß von Ayr / gieß es in die siedende Milch / rühre es alleweil umb / thue zimlich vil Zucker darein / laß es sieden /
bis

bis es gar ist/ nimb es dann vom Feuer / und laß es kalt werden. Mache ein Zaig wie du wilt/ thue den Bianco Mangiare darein/ decke es zu/ schieb es in Ofen und laß es backen.

362. Ein Englische Dorren.

Nimb Marzepan-Zaig / setze es auff zwey quer Finger hoch / oder walger es auß/ und lege es in ein Sortenpfann / thue allerley eingemacht Confect darein / als Apffel/ Biern/ Wälschenuß / Pfersich / Weipel / oder sonst was du hast / besträh es mit gestossen Zucker / und besprenge es mit Rosen-Wasser. Thue es in ein Ofen der gelind warm ist / und darff nur der Marzepan ein wenig trucknen / daß der Rand ein klein wenig braunlecht wird. Wann es gebachen so nimb es herauß und besträhe es mit allerley überzogen Confect.

363. Ein Frangipani-Dorren.

Nimb Mund-Mehl/ mache ein Zaig an mit lauter Weiß von Aher / der zimlich waich wie ein Butter-Zaig / laß ihn ein wenig an ein kühlen Ort stehen/ theile ihn in 8. Theil/ und mache ihn wie oben gedacht von der Crostada mit schweinen Schmalz bestrichen. Nimb ungefehr ein Seidl guten süßen Milchram/thue ihn in ein Pfann mit vier frische Aherdotter / ein klein wenig Saltz/ und ein klein wenig Mund-Mehl/ rührs durcheinander / laß es ein halbe Stund sieden/ rührs alleweil umb. Wann es gesotten / so schüt es in ein tieffe zinnern Schüssel/ und wan es halb kalt ist/ so thue darein ein Viertelpfund geschelte und gestossene Pistagen / thue darzu anderthalb Viertelpfund gestossen Zucker/ ein klein wenig Zimmet/ eingemachte Citronischalen klein geschnitten/ ein wenig Zärbernäßl / und gesäuberte kleine schwarze Weinberck/ wilt du so nimb ein wenig Umbra darein mit Rosen-Wasser zerlassen / und so vil als ein Hünner / Ahy groß Ochsen-March / mische diß alles durcheinander und-füll die Dorte damit.

364. Ein Milch-Dorre.

Nimb ein grosse tieffe Schüssel / thue darein ein wenig Mund-Mehl/ 2. Aher/ rühr es wol untereinander / gieß nach und nach ein wenig Milch darein/ salze es ein klein wenig / wann es alles angemacht / so gieß ein Seidl Milch darein/ rühre es wol untereinander/ hast du kein Milch/ so nimb Mandel-Milch. Setze ein Dorte auff von marben Zaig / setze ihn in Ofen damit sie ein wenig hart wird/ nimb die zugerichte Milch / thue sie in ein Geschirz / welches ein langen Stil haben muß/ damit du in den Ofen hinein kanst langen zu der Dorten/ gieß die Fäll darein und laß es backen/ wann es gar ist / so ziehe es auß dem Ofen/ schneide die Fäll kreugweiß durch / daß aber die Rinde gang bleibt/ thue in die Schnitten frische Butter und Zucker/ mit ein klein wenig Rosen-Wasser. Schiebe es wider in Ofen/ damit es sich ein wenig durchbäckt und den Geschmack an sich nimbt. Du kanst es auch wol in ein Dorten-Pfann machen/ so salt dir der Zaig nit umb.

365. Ein gute Milchram-Dorten.

Nimb ein Maß Milchram/ 3. Ayr/ ein wenig Butter / Salz / klopffs wol untereinander/ laß einen Sud thun/ doch daß nit zäh wird/ laß das Wasser darvon lauffen / thue das ander in ein Schüssel / rührs wol umb wie ein Koch/ rühr Zucker/ Mandl/ Weinbeerl und Zimmet darein / legs auff ein geröst Semmel-Mehl/ auff ein Böddenlein/ laß fein langsam bachen / bestrahs wol mit Zucker/ und einen Gelben von einen Ey / und bachs. Die Milch-Dorten werden auch dergleichen Manier gemacht/ allein daß man nicht so vil Zucker und löstliches Dings/ wie man an die Milchram-Dorten daran thut.

366. Ein gute Kräuter-Dorten zu machen.

Nimb Rosmarin/ Majoran/ Salbey / Petersil / viermal so vil Mangolt/ hachs und rösts im Schmalz/ thue geröst Semmel-Mehl und geriben Käß darunter/ Zimber/ Pfeffer/ 3. oder 4. Ayr/ salz es/ thue Weinbeerl und Butter darein / mach ein Dorten darauff / wie man pflegt / bestreich es mit Gelb von Ey / und laß es bachen/ kanst Zucker darauff strähen / so du wilt auß diser Füll/ so er aber dicker gemacht werden soll/ kan man auch Krapffen im Schmalz bachen/ wans mit ein Zaig umgeben worden ist.

367. Ein Germ-Dorten zu machen.

Nimb ein guten Brocken Butter / treib ihn ab / daß er schön aufflaufft / Schlag 3. Ayrdotter darein/ und 2. ganze Ayr / rührs wol ab / und Germ so vil du meinst daß genug ist/ und ein gute süße Milch/ rühr ein weißes Mehl darein/ und ein Hand voll klein gestossene Mandl/ machs in der Dicke daß er gleich von Löffel herunter geht / schmir ein Modl mit Butter ein / gieß den Zaig darein/ setz ihn in eine Dortenpfan / laß kühl bachen / kanst es zuckern wana du wilt.

368. Ein Mandl-Brod zu bachen.

Nimb 12. ganze Ayr/ schlags in ein Weidling ab/ hernach nim 1. Pfund Zucker/ thue ihn in die abgeschlagene Ayr / und rührs ein ganze Stund mit einander / hernach nim ein Pfund schönes Mund-Mehl/ Weinbeerl/ Bistagi/ und thue alles in den abgerührten Zucker / daß es ein dünnes Zaigl wird/ nim ein Kupffernen Modl/ und füll es darein/ setz in Ofen oder Dortenpfann/ oben und unten Glut/ laß kühl gegen ein anderthalb Stund bachen.

369. Ein anders.

Nimb 7. ganze Ayr und 7. Dotter schlags ab wie vor / nim ein Pfund Zucker/ rührs wider ein ganze Stund mit einander ab / nim wider ein Pfund schönes Mund-Mehl/ hach Mandl und Bistagi mittelmäffig / rührs in abgerührten Zucker und Ayr/ fülls in den Modl / laß bachen wie vor. NB. Man hat ein eignen Stuhl darzu zum Abbrühren/ so gar bequem/ welchen man auch zum Biscoten-Zaig brauchet.