

eine absonderliche Wissenschaft vordörchen haben / hiebey gesezt worden.

Von allerhand Dörten.

352. Mandel-Dörten zu machen.

Nimb ein Pfund Mandel / schwoll / ziehe die Haut ab / wirffs ins frisch Wasser / nimbs auß dem Wasser / stoß im Mörser / gieß wenig Rosen-Wasser oder anders frisches daran / daß nicht Oehlig werden / hernach nim ein halb Pfund frischen Butter / laß ihn ganz zer schleichen / thue die Mandel in ein Weidling und Butter zusammen / rührs ein Viertl stund wohl untereinander / hernach schlag 12. Eyr daran / 8. ganze und 4. Dotter / rührs ein ganze Stund unauffhörlich auff einer Seiten / zuckers nach Belieben / nim von 2. Lemoni das Gelbe herunter / und misch unter die Mandel / wilst den Saft darzu nehmen / stehet nach Belieben / alsdann schmir den Model mit frischen Butter oder Schmalz / gieß den Taig dar ein / doch daß er zwey Finger lähr bleibe / setz in ein Dörten-Pfannen / oben und unten Glut / doch unten mehrers / bachs kühl / wann du wilst / kanst Zucker-Eyß darauff machen.

353. Ein Speck-Dörten zu machen.

Nimb ein halb Pfund frischen Speck der nicht gesalzen ist / sied ihn in Wasser daß er fein weich wird / laß ihn kalt werden / alsdan stoß ihn gar wol in ein Mörser / von zweyen Semmel die Schmolten in ein obere Milch gewaickt / druckß wol auß / und stoß auch darunter / wans wol gestoffen ist / schlag 4. Eyr daran / auch 4. Eyr dotter / 2. gute Löffel voll Milchram / auch ein eingemachten Citroni / der klein geschnitten ist / zuckern nach Genügen / alsdan mache ein dünnes Blat von marben Taig an / leg es in den Dörten-Model / gieß die Füll mit dem Speck darein / Zucker darauff / zier es wie du wilst / bachs vil / wann man kein Citroni hat / kan man Lemoni-Schäller nehmen / und darunter schneiden.

354. Zimmet-Dörten zu machen.

Man soll die Mandel klein bereiten / wie gebührlich / und gar wohl zuckern / und darein rühren gar klein gefähten Zimmetstup / so vil das Hirschbraun wird / und ein zimblisches Stuck Butter darunter stoffen / darnach mit Eyrn anmachen / daß so dick wird wie ein Koch / von halben theil Eyrn nur die Dotter / und halben Theil ganz / man soll auch klein geschnittene eingemachte Citroni darein thun / und in Dörten-Model gießen / und im Pastetten-Ofen bachen / nit zu gäch / daß sie sich fein außbacht / darnach soll mans oben auff mit einem weissen schönen dicken Eyß bestreichen / ehe sie gar an die statt bachen ist / man kans auch mit dem Eyß an

Sei

Seiten und oben auff fein zierlich mit einem Pemsel verbrämen / es muß aber dasselbe geschehen/wanns gar an die Stadt bachen ist/ das Eys wird sonst hart / man muß aber ehe auß dem Wodel thun / ehe man das Eys macht/ man zerbricht sonst das Eys.

355. Ein Spenat-Dorten zu machen.

Man soll schön jungen Spenat nehmen / mit heissen Wasser überbrennen/und wol außballen/darnach gar klein hacken / und darunter hacken ein Theil Apr-Töpfel/das fein außgesigen ist / und in ein gute Milch gewaichte Semmel-Schmollen/und mit Aprdotter/und guter süßer oberer Milch anmachen/ zu rechter Dicken / und fein lind salzen / und wann mans in Dortenpfannen gieß / den Boden zuvor mit Butter überlegen / auch oben darauff und also bachen/ und warm geben/ wer gern will / mag auch ein wenig Perchtram darunter nehmen / sie wird gar wolgeschmack darvon.

356. Ein March-Dorten.

Nimb ein halb Pfund Ochsenmarch/schneid es zu kleinen Stücken/ wie Ruß groß/thu so vil gestoffen Zucker darzu / 4. Aprdotter / ein wenig gesalzen Gewürz/ Zirbernuß/kleine schwarze Weinbeerl/Citronenschallen ganz klein gebackt/nimb auch Zucker-Brod/ oder Biscoten darein / auch Macaronen, oder geschälte gestoffene Mandl: oder ein wenig Semmel / mische diß alles wol durcheinander/thue es in den Zaig/ den du außgetrieben hast / und in ein Dortenpfann gelegt / bedeck die Dorte mit ein außgeschnitten Deckel/schiebe ihn in Ofen / wann er schier gar ist / so besträhe ihn mit Zucker/und thue ihn wieder in Ofen.

357. Ein Dorten von Kälber-Nieren.

Nimb die Nieren von Kälbern Braten mit sambt der Faisten die daran ist/ hack's klein/richte es zu/wie die March-Dorten/thue es in ein Dortenpfann/die du mit Zaig zugerichtet hast/deck es mit ein außgeschnittenen Deckel. Wann er gebachen ist/so bestreu ihn wol mit Zucker / und setze ihn wieder eine weil in Ofen / du kanst auch solche Dorten zurichten von Kälber-Zungen wie die von Nieren.

358. Copenhagenische Butter-Dorten.

Wilst du die Dorten zimlich groß machen / so nim 2. Pfund frischen Butter/ zerlaß ihn auff dem Feuer/das die Milch darvon kombt/ setz es ein wenig auff die Seiten/so fallet alles Unreines auff den Boden/ gieß den Butter oben herab/nimb 1. Viertelpfund Biscoten/ stoß oder reib es klein / gieß ein klein wenig Rosen-Wasser darein/thu es in die Butter mit ein Viertelpfund Zucker/ und zimlich vil gestoffen Zimmet/reibe das Gelb von Lemoni oder Citron ab/ und thue es darein/ setz es zum Feuer / laß es zu ein Koch sieden/ du mußt es aber alleweil umbrühren/wann es eine weil

gefotten so nimb es von Feuer weg/und laß es ein Klein wenig stehen/damit die größte Hitz darvon gehet. Nimb alsdann 3. oder 4. Uyr: Dotter/rühr sie wohl darein/walger ein Stückel Butter:Zaig zimlich dünn auß / lege es in ein Dortenpfannen/welche du zuvor mit Mehl bestreuet hast/thue die Füll darein wañ es kalt worden ist/mache ein dünn außgeschnitten Deckel darüber von Butter:Zaig/streu Zucker darüber und bache es.

359. Oesterreichische Blätter:Dorten.

Nim Mund: Mehl/frischen Butter/Uyrdotter/mache ein marben Zaig mit warmen Wasser/zertheile ihn in 20. oder mehr Stück/walger ein jedes Stück dünn auß/wie ein Papier/ziehe es mit den Händen noch dünner / laß frische Butter zergehen in ein sauber Häfen / bestreiche ein jedes Blat damit über und über / eins auffß ander legend in ein Dortenpfann biß zu zehen oder die Helffte. Mache ein Füll von Milchram/Zucker Uyr: dotter / und thue es darein/nimb die übrigen Blätter/ lege eines darauff / bestreiche es mit Butter/ dann wieder eins/ und also fort biß sie alle auffß letztere nahe / welches schön muß außgeschnitten seyn/ lege es darauff/ bestreiche es mit Butter / schiebe es in Ofen / lasse es ungefähr drey viertel Stund bachen / und bestreue es dann mit Zucker.

360. Ein Romanische Crostada.

Nimb Mund: Mehl mach ein linden Zaig an mit warm Wasser und ein wenig Saltz/arbeit ihn mit den Händen ein ganze Stund/oder schlaße mit ein Prigel daß er zäch wird/theile ihn in 10. oder 12. Theil/walger jeden Theil ganz dünn auß/nimb es auff den Händen/ziehe es so dünn wie ein Wohnblat/daß du dardurch sehen kanst. Nimb schweinen Schmalz/zerlaßß in ein sauber Häfen/bestreiche jedes Blat damit/lege die helffte in ein Dortenpfann/eines auff das ander/jedes wol bestrichen. Mache ein Füll von den besten Bieren die du haben kanst/schneid sie klein und dünn / lege sie in die Dorten / streue wol Zucker darein/decke den Rest der Blätter darüber/ein jedes aber wol bestrichen mit schweinen Schmalz/ das oberste kanst du mit ein Messer ein wenig hacken/wañ es gebachen/so bestreue es mit Zucker.

361. Bianco Mangiare-Dorten.

Nimb schönen Reiß/klaub und wasche ihn auß etlichen Wässern/laß ihn eine Nacht über in klar Wasser waicken/trückere ihn den folgenden Tag in der Sonnen/daß er aber dannoch ein Klein wenig feucht bleibt. Thue ihn in ein Marbelsteinen Mörser/stosse es zu Mehl/reiter es durch ein härines Süb was überbleibt darvon / das stoß wieder / und so lang / biß es alles durch das Süb gehet/trückne es in der Sonnen und rühre es alleweil um. Nim gute süße Milch / setze sie auffß Feuer mit frischen Butter / rühre von den Reiß: Mehl etwas ein mit Milch und Weiß von Uyr/gieß es in die siedende Milch/rühre es alleweil umb/thue zimlich vil Zucker darein/laß es
sieden /

sieden/ biß es gar ist/ nimb es dann von Feuer/ und laß es kalt werden. Wasche 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 auf zwey quer Finger hoch/ oder walger es auß/ und lege es in ein Dorrenpfann/ thue allerley eingemachte Confect darein/ als Epffel/ Biern/ Walschenuß/ Pfersich/ Weipel/ oder sonst was du hast/ besträhe 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 Ager/ der zimlich weich wie ein Butter-Zaig/ laß ihn ein wenig an ein kühlen Orth stehen/ theile ihn in 8. Theil/ und mache ihn wie oben gedacht von der Crostada mit schweinen Schmalz bestreichen. Nim ungefähr ein Seitel guten süßen Milchrain/ thue ihn in ein Pfann mit vier frische Agerdotter/ ein klein wenig Salz/ und ein klein wenig Mund-Mehl/ rührs durcheinander/ laß es ein halbe Stund sieden/ rührs alleweil umb. Wann es gesotten/ so schütt es in ein tieffe zinner Schüssel/ und wann es halb kalt ist/ so thue darein ein Viertelpfund geschälte und gestossene Pistaken/ thue darzu anderthalb Viertelpfund gestossen Zucker/ ein klein wenig Zimmet/ eingemachte Citronischallen klein geschnitten/ ein wenig Zübernüßl/ und gesäuberte kleine schwarze Weinbeerl/ wilt du so nimb ein wenig Ambra darein mit Rosen-Wasser zerlassen/ und so vil als ein Dünner-Ay groß Dachsen-March mische diß alles durcheinander und füll die Dorte darmit.

364. Ein Milch-Dorte.

Nimb ein grosse tieffe Schüssel/ thue darein ein wenig Mund-Mehl/ 2. Ager/ rühr es wol untereinander/ gieß nach und nach ein wenig Milch darein/ salze es ein klein wenig/ wann es alles angemacht/ so gieß ein Seitel Milch darein/ rühre es wol untereinander/ hast du kein Milch/ so nim 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 langgen zu der Dorten/ gieß die Füll darein und laß backen/ wann es gar ist/ so ziehe es auß dem Ofen/ schneide die Füll kreuzweiß durch/ daß aber die Rinde ganz bleibt/ thue in die Schnitten frische Butter und Zucker/ mit ein klein wenig Rosen-Wasser. Schiebe es wieder in Ofen/ damit es sich ein wenig durchbächt und den Geschmack an sich nimbt. Du kanst es auch wol in ein Dorren-Pfann machen/ so falt dir der Zaig nicht umb.

365. Ein gute Milchram:Dorren.

Nimb ein Maß Milchram/3. Ayr/ein wenig Butter/ Salk/ Klopffs wol untereinander / laß ein Sud thun / doch daß nicht zäh wird / laß das Wasser darvon lauffen/ thue das ander in ein Schüssel/rührs wol um wie ein Koch/rühr Zucker/Mandl/Weinbeerl und Zimet darein/legs auf ein geröst Semel-Mehl/ auff ein Bordenlein / laß fein langsam bachen / besträhs wol mit Zucker/und einem Gelben von einem Ey/und bachs. Die Milch:Dorren werden auch dergleich Manier gemacht/allein daß man nicht so vil Zucker und köstliches Dings/wie man an die Milchramdorren daran thut.

366. Ein gute Kräuter:Dorren zu machen.

Nimb Rosmarin/Majoran/Salbey/Peter sil/viermal so vil Mongolt/Hacks und rösts im Schmalz / thu geröst Semmel-Mehl und geriben Käß darunter/Zimber/Pfeffer/3. oder 4. Ayr/salk es/thu Weinbeerl und Butter darein/mach ein Dorren darauß/ 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 Krapfsen im Schmalz bachen/wans mit ein Zaig umgeben worden ist.

367. Ein Germ:Dorren zu machen.

Nimb ein guten Brocken Butter/ treib ihn ab / daß er schön aufflaufft / schlag 3. Ayr dotter darein/und 2. ganze Ayr/rührs wol ab/und Germ so vil du meinst das genug ist / und ein gute süße Milch / rühr ein weißes Mehl darein / und ein Hand voll klein gestoffene Mandel / 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 Dorren-Pfann/laß kühl bachen/ kanst es zuckern wann du wilt.

368. Mandel-Brode 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 miteinander / hernach nim ein Pfund schönes Mund-Mehl / Weinbeerl / Bistagi/und thu alles in den abgerührten Zucker/daß es ein dünnes Zaigl wird/nimb ein kupffernen Model/und füll es darein/setz in Ofen oder Dorrenpfann/oben und unten Glut/laß kühl gegen anderthalb Stund bachen.

369. Ein anders.

Nimb 7. ganze Ayr und 7. Dotter/schlags ab wie vor / nim ein Pfund Zucker/ rührs wieder eine ganze Stund miteinander ab/ nim wieder ein Pfund schönes Mund-Mehl/ hack Mandel und Bistagi mittelmäsig / rührs in abgerührten Zucker und Ayr/ fülls in den Modl / laß bachen wie vor. NB. Man hat ein eignen Stuhl darzu zum Abrühren/ so gar bequem welchen man auch zum Biscoten-Zaig brauchet.