

Von allerhand Dorten.

352. Mandel-Dorten zu machen.

Nimb ein Pfund Mandel/ schwölle/ ziehe die Haut ab/ wirffs ins frisch Wasser/ nimbs widerumb heraus/ stoß im Mörser/ gieß wenig Rosen-Wasser/ oder anders frisches daran/ daß nicht Dehlig werden/ hernach nimbe ein halb Pfund frischen Butter/ laß ihn gang zerschleichen/ thue die Mandel in ein Weidling und Butter zusammen/ rühre ein Viertelfund wohl untereinander/ hernach schlag 12. Uyr daran/ 8. ganze und 4. Dotter/ rühre ein ganze Stund unaufhörlich auf einer Seiten/ zuckers nach Belieben/ nimbe von 2. Lemoni das Gelbe herunter/ und misch unter die Mandel/ wilst du den Saft daz zu nehmen/ stehet nach Belieben/ alsdann schmier den Model mit frischem Butter oder Schmalz/ gieß den Taig darein/ doch daß er zwey Finger lähr bleibe/ setz in ein Dorten-Pfannen/ oben und unten Glut/ doch unten mehrers/ bache kühl/ wann du wilst/ kanst Zucker/ Eyß darauf machen.

353. Ein Speck-Dorten 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/ alsdann stoß ihn gar wohl in ein Mörser/ von zweyen Semmel die Schmolzen in ein obere Milch gewaicht/ drucke wohl auß/ und stoß auch darunter/ wanns wohl gestossen ist/ schlag 4. Uyr daran/ auch 4. Uyrdotter/ 2. gute Löffel voll Milchram/ auch ein eingemachten Citroni/ 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 dem Speck darein/ Zucker darauf/ zier es wie du wilst/ bache viel/ wann man kein Citroni hat/ kan man Lemoni-Schöller nehmen/ und darunter schneiden.

354. Zimmet-Dorten zu machen.

Man soll die Mandel klein bereiten/ wie gebühlich/ und gar wohl zuckern/ und darein rühren gar klein gefähten Zimmetstup/ so vil das Hirschbraun wird/ und ein zimliches Stuck Butter darunter stossen/ darnach mit Uyern anmachen/ daß so dick wird wie ein Koch/ von halben Theil Uyern nur die Dotter/ und halben Theil gang; man soll auch klein geschnittene eingemachte Citroni darein thun/ und in Dorten-Model gießen/ und im Pastetten-Ofen bachen/ nicht zu gäch/ daß sie sich fein außbacht; darnach soll mans oben auf mit einem weissen schönen dicken Eyß bestreichen/ ehe sie gar an die statt bachen ist/ man kans auch mit dem Eyß an Seiten und oben auf fein zierlich mit einem Pemsel verbrämen/ es muß aber dasselbe geschehen/ wanns gar an die Statt bachen ist/

ist/

ist / das Eyß wird sonst hart/ man muß aber ehe auß dem Model thun/
ehe man das Eyß macht / man zerbricht sonst das Eyß.

355. Ein Spenat: Dorren zu machen.

Man soll schön jungen Spenat nehmen / mit heißen Wasser überbren-
nen / und wohl aufballen / darnach gar klein hacken / und darunter
hacken ein Theil Apr: Töpffel / das fein aufgesigen ist / und ein gute
Milch gewackte Semmel: Schmollen / und mit Ayrdotter / und guter
süßer oberer Milch anmachen / zu rechter Dicken / und fein lind salzen/
und wann mans in Dorten: Pfannen gießt / den Boden zuvor mit But-
ter überlegen / auch oben darauf / und also backen / und warm geben/
wer gern will / mag auch ein wenig Perchtram darunter nehmen / sie
wird gar wohlgeschmack darvon.

356. Ein March: Dorren.

Nimb ein halb Pfund Ochsen: March / schneid es zu kleinen Stücken/
wie Nuß groß / thue so viel gestossen Zucker darzu / 4. Ayrdotter / ein
wenig gesalzen Gewürz / Zirbernuß / kleine schwarze Weinbeerl / Ci-
tronen: Schölln ganz klein gehackt / nimb auch Zucker: Brod / oder Bi-
scoten darein / auch Macaronen / oder geschellte gestoffene Mandel / oder
ein wenig Semmel / mische dis alles wohl durcheinander / thue es in den
Taig / den du aufgetriben hast / und in ein Dorten: Pfannen gelegt / bes-
deck die Dorte mit ein aufgeschnitten Deckel / schiebe ihn in Ofen / wann
er schier gar ist / so besträhe ihn mit Zucker / und thue ihn wider 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 Dorten: Pfann / die du mit Taig zugerichtet hast / deck es mit ein
aufgeschnittenen Deckel. Wann er gebachen ist / so besträhe ihn wohl
mit Zucker / und setze ihn wieder eine Weil in Ofen / du kanst auch solche
Dorten zurichten von Kälber: Zungen / wie die von Nieren.

358. Coppenhagenische Butter: Dorten.

Wilst du die Dorten zimlich groß machen / so nimb 2. Pfund frischen
Butter / zerlaß ihn auf dem Feuer / daß die Milch darvon komet / setz
es ein wenig auf die Seiten / so fallet alles Unreines auf 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 viel gestossen Zimet / 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 gesotten / so nimb es von Feuer weg / und laß es ein klein wenig stehen /
damit

damit die größte Hitze darvon gehet. Nimb alsdann 3. oder 4. Eyrdotter/ rühr sie wohl darein/ walger ein Stückel Butter/ Taig zimlich dünn auß/ lege es in ein Dorten/ Pfannen/ welche du zuvor mit Mehl besträhet hast/ thue die Füll darein wann es kalt worden ist/ mache ein dünn außgeschnitt- ten Deckel darüber von Butter/ Taig/ strähe Zucker darüber und bache es.

359. Oesterreichische Blätter. Dorten.

Nimb Mund/ Mehl/ frischen Butter/ Eyrdotter/ mache ein marben Taig 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 Hasen/ bestreiche ein jedes Blat damit über und über/ eins außs ander legend in ein Dorten/ Pfann biß zu zehen/ oder die Helffte. Mache ein Füll von Milch/ ram/ Zucker/ Eyrdotter/ und thue es darein/ nimb die übrige Blätter/ lege eines darauf/ bestreiche es mit Butter/ dann wieder eins/ und also fort biß sie alle außs letztere nahe/ welches schön muß außgeschnitten seyn/ lege es darauf/ bestreiche es mit Butter/ schiebe es in Ofen/ lasse es ungefähre drey Viertelstund bachen/ und besträhe es dann mit Zucker.

360. Ein Romanische Crostada.

Nimb Mund/ Mehl/ mache ein linden Taig an mit warmen 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 auf den Händen/ ziehe es so dünn wie ein Mohnblat/ daß du dardurch sehen kanst. Nimb schweinen Schmalz/ laß zergehen in ein sauber Hasen/ bestreiche jedes Blat damit/ lege die helffte in ein Dorten/ Pfann/ eines auf das ander/ jedes wohl bestrichen. Mache ein Füll von den besten Bieren die du haben kanst/ schneide sie klein und dünn/ lege sie in die Dorten/ strähe wohl Zucker darein/ decke den Rest der Blätter darüber/ ein jedes aber wohl bestrichen mit schweinen Schmalz/ das oberste kanst du mit ein Messer ein wenig hacken/ wann es gebachen/ so besträhe 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 weichen/ 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 Sib/ was überbleibt darvon/ das stoß wieder/ und so lang/ biß es alles durch das Sib gehet/ trückne es in der Sonnen/ und rührs alleweil umb. Nimb gute süße Milch/ setze sie außs Feuer mit frischen Butter/ rühre von den Reiß/ Mehl etwas ein mit Milch und Weiß von Apr/ gieß es in die siedende Milch/ rühre es alleweil umb/ thue
zimbs

zimlich viel Zucker darein / laß es sieden/ biß es gar ist / nimb es dann von Feuer/ und laß es kalt werden. Mache ein Taig wie du wilt/ thue den Bianco Mangiare darein/ decke es zu/ schieb es in Ofen/ und laß es backen.

362. Ein Englische Dorren.

Nimb Marzapan-Taig/ setze es auf zwey quer Finger hoch / oder walger es auß / und lege es in ein Dorten-Pfann / thue allerley eingemachte Confect darein / als Aepffel / Biern / Wälsche Nuß / Persich / Weixel / oder sonsten was du hast / besträhe es mit gestoffen Zucker / und besprenge es mit Rosen-Wasser. Thue es in ein Ofen der gelind warm ist / und darff nur der Marzapan ein wenig trücken / daß der Rand ein klein wenig braunleht wird. Wann es gebachen / so nimb es herauß / und besträhe es mit allerley überzogen Confect.

363. Ein Frangipani-Dorren.

Nimb Mund-Mehl/ mache ein Taig an mit lanter Weiß von Ager/ der zimlich waich wie ein Butter-Taig/ 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 bestrichen. Nimb ungefähr ein Seitel guten süßen Milchram / thue ihn in ein Pfann mit 4. frischen Eyrdotter / ein klein wenig Salz / und ein klein wenig Mund-Mehl / rühre durcheinander / laß es ein halbe Stund sieden / rühre alleweil um. Wann es gefotten / so schütt es in ein tieffe zinner Schüssel / und wann es halb kalt ist / so thue darein ein Viertelpfund geschölte und gestoffene Pistaken / thue dazu anderthalb Viertelpfund gestoffen Zucker / ein klein wenig Zimmet / eingemachte Citroni-Schollen klein geschnitten / ein wenig Zübernüßl / und gesäuberte kleine schwarze Weinbeerl / wilt du / so nimb ein wenig Ambra darein mit Rosen-Wasser zerlassen / und so viel als ein Hünerey groß Ochsen-March / mische dis alles durcheinander / und fülle die Dorte damit.

364. Ein Milch-Dorte.

Nimb ein grosse tieffe Schüssel / thue darein ein wenig Mund-Mehl / 2. Ager / rühr es wohl untereinander / gieß nach und nach ein wenig Milch darein / salze es ein klein wenig / wann es alles angemacht / so gieß ein Seitel Milch darein / rühr es wohl untereinander / hast du kein Milch / so nimb Mandel-Milch. Setze ein Dorte auf von marben Taig / setze ihn in Ofen / damit sie ein wenig hart wird / nimb die zugerichte Milch / thue sie in ein Geschir / welches ein langen Stil haben muß / damit du in den Ofen hinein kinst langen 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 durchbäht / und den Geschmack an sich nimbt. Du kinst es auch wohl in ein Dorten-Pfann machen / so salt dir der Taig nicht umb.

365. Ein

365. Ein gute Milchram: Dorten.

Nimb ein Maß Milchram/ 3. Ayr/ ein wenig Butter/ Salz/ Klopffs wohl 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/ Mandel/ Weinbeerl und Zimmet darein/ legß auf ein geröst Semel/ Mehl/ auf ein Bödenlein/ laß fein langsam bachen/ bestreßs wohl mit Zucker/ und einem Gelben von einem Ayr/ und bachs. Die Milch- Dorten werden auch dergleichen Manier gemacht/ allein daß man nicht so vil Zucker und köstliches Dings/ wie man an die Milchram: Dorten daran thut.

366. Ein gute Kräuter: Dorten zu machen.

Nimb Roßmarin/ Majoran/ Salbey/ Petersil/ viermal so viel Mongolt/ hackß und rösts im Schmalz/ thue geröst Semmel/ Mehl und geriben Käß darunter/ Imber/ Pfeffer/ 3. oder 4. Ayr/ saltß es/ thue Weinbeerl und Butter darein/ mach ein Dorten darauf/ wie man pflegt/ bestreich es mit Gelb von Ayr/ und laß es bachen/ kanst Zucker darauf strähen/ so du wilt auß diser Füll/ so er aber dicker gemacht werden soll/ kan man auch Krapffen im Schmalz bachen/ wanns mit ein Taig umgeben worden ist.

367. Ein Germ: Dorten zu machen.

Nimb ein guten Brocken Butter/ treib ihn ab/ daß er schön auflaufft/ schlag drey Ayrdotter darein/ und zwey ganze Ayr/ rührs wohl ab/ und Germ so viel du meynest daß genug ist/ und ein gute süße Milch/ rühr ein weißes Mehl darein/ und ein Hand voll klein gestossene Mandel/ machs in der Dicke daß er gleich von Löffel herunter geht/ schmier ein Modl mit Butter ein/ gieß den Taig darein/ setz ihn in ein Dorten- Pfann/ laß kühl bachen/ kanst es zuckern wann du wilt.

368. Mandel: Brode zu bachen.

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

369. Ein anders.

Nimb 7. ganze Ayr und 7. Dotter/ schlags ab wie vor/ nimb 1. Pfund Zucker/ rührs wieder ein ganze Stund mit einander ab/ nimb wieder ein Pfund schönes Mund/ Mehl/ hack Mandel und Bistagi mittelmässig/ 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- Taig brauchet.

Bon