54. Ruben-Dorten.
55. Kräuter- oder Mäyen-Kraut-Dorten.
56. — — — — — auf andere Art.
57. Reiß-Dorten.
58 Ollapotrid-Dorten.
59. Ollapotrid-Dorten / auf andere Art.
60. — — — — — noch anderst.
61. Krafft-Dorten.
62. Gehäck- — —
63. Frantzösischer Dorten.

## 1. Ein Marck-Dorten.

NEhmet ein halb Pfund schöner abgezogener Mandeln/ stosset sie mit Rosen-wasser klein ab/ rühret zimlich viel Zucker / und drey viertel Pfund schönes frisches wohl-gewässert-und klein-zerschnitten-oder abgeriebenes Ochsen-Marck darunter / stosst alles durch einander/ schlaget sechs Eyer daran / und rühret es ferner mit ein paar Hand voll Semmel-Mehl wohl ab ; leget dann in den Dorten-Model ein Blätlein von guten mürben Teig / dann sonsten kan man den Dorten nicht wohl gantz heraus bringen : schüttet den Teig darein / setzet den Model in ein Bach-Oefelein / und lasset ihn bachen : Oder aber schlaget besagte Füll in einen Butter-Teig / formirets wie Rafioln/ oder Kräpfflein / und bachets ab.

## 2. Ein Butter-Dorten.

WAschet anderthalb Vierding / oder drey Achtel-Pfund / feine harter Butter ( dann die weiche Butter ist zu allen diesen Teigen nicht dienstlich ) aus frischem Wasser ; machet selbige im Wasser rund zusammen / walchert sie / vermittelst eines angefeuchteten Walcher-Holtzes / jedoch nicht allzu dinn / aus ; schlagets hierauf in ein Tuch / und legets in die Lufft / oder aber an einen kühlen Ort : Machet dann mit einem Seidlein / oder halben Maas/ Mehl / einem Ey / und so viel Wasser als nöthig / einen Teig an/ wircket ihn ab / daß er wohl zähe wird ( wiewol man auch / nach belieben / das Ey davon lassen kan ) lasset hierauf besagten Teig eine weile ruhen / walchert nachmal ein länglicht Blat daraus / leget den

Butter