

Bögen besteecket / oder auch / nach belieben / ein Deckel darauf gemaschet / und so dann in dem Dorten = Ofen gebachen.

### 38. Ein Feigen = Dorten.

**N**ehmet Feigen / waschet sie / thut in einem Häselein Zibeben und Weinbeere dazu / sprengets mit einem süßen Wein an / setets in ein geringe Blut / daß sie aufgeschwellen ; machet einen Teig / wie zu andern Dorten / von Eyern an / bestreuet hernach den Boden mit Zucker / und Zimmet : machet dann eine Lag Feigen / eine Lag Zibeben / und noch eine von Weinbeeren oder Corinthen / dann wieder eine Lag Feigen / und so immerzu Wechsel = weiß ; streuet aber auf jede Lag / Zimmet und Zucker / und feuchtet dann alles mit ein wenig süßen Wein an ; zuckerts / schlaget das Blat oder den Deckel darüber / und bachets / wie andere Dorten / im Ofen. \*

### 39. Ein Prinelln = Dorten.

**W**aschet die Prinelln / setets im Malvasier zu / lassets sieden ; machet einen Teig an / wie den obigen / walchert ihn aus / schmiret das Schärtlein mit Butter / leget den Teig darein / röstet ein gerieben Eyern = Brod / mischet Zucker / Zimmet und Trisanet darunter / streuet gröblich = geschnittene Pinien = und Pistaciens = Nüßlein / wie auch Citronat darein ; oder macht sonst eine gute kräftige Mandel = Füll an / leget sie in den Scharf auf den Boden / und alsdann die Prinelln darauf / so dick als es beliebt / besteeckets mit weissen Nüßlein / Citronat = und Citronen = Schelffen ; will man keinen Deckel darüber haben / so verguldet die Nüßlein / und lassets also den Dorten bachen.

### 40. Ein Zibeben = Dorten.

**R**örnet die Zibeben aus / waschet und quellets ein wenig im Malvasier ab / und verfertiget davon einen Dorten / wie den  
K f f f f
bereits

\* Diesen Dorten kan man auch ohne Deckel machen / und die Feigen mit Pinien = Nüßlein und Citronat besteecken.