

bereits beschriebenen Prinelln-Dorten: Oder man kan auch einen Deckel mit vier Blätlein also darüber machen; walchert vier Plätze auf das dinneste aus / bestreicht einen jeden Platz mit zerlassener Butter / vermittelst eines Pinsels; leget alsdann die vier Blätlein auf einander / und bedecket den Dorten damit / wie man mit einem andern Deckel insgemein pfleget: Wann nun der Dorten gebachen ist / so heben sich die Blätlein schön von einander; bestreicht ihn aber obenher / ehe er gebachen wird / mit einem Ey / und streuet Zucker darauf / oder aber überziehet ihn / nach dem bachen / mit einem Eiß oder Spiegel. *

41. Ein Rosin- und Weinbeer- oder Corinthen-Dorten.

Die Dorten von Rosinen / Weinbeern oder Corinthen / werden also verfertigt / wie der gleich jeso beschriebene / von Ziebeln / woselbst die bericht- begierige Leserin / nachzusehen / hier mit angewiesen wird.

42. Ein Pfersich- und Marilln- oder Abricosen-Dorten.

Die Pfersiche- und Marilln- oder Abricosen-Dorten / können gleichfalls also zubereitet werden / wie die Num. 39. beschriebene Dorten von Prinelln: Oder / so es beliebt / kan man auch zu erst auf den Boden eine kräftige Mandel-Füll / die schon zum öfftern beschrieben worden / und alsdann die Pfersiche oder Marilln darauf legen / mit Zucker und Zimmet überstreuen / oder auch mit zierlichen Bögen von Citronat- und Pomeranzen-Schelffen / wie auch mit Pinien- oder Pistacien-Nüßlein bestecken: Es müssen aber diese Pfersiche und Marilln nicht gar zu zeitig seyn / sondern auch zuvor in siedenden Wein gelegt / und nur ein wenig darinnen aufgequelllet werden.

43. Ein

* Mit dergleichen Deckel / von etlichen Blätlein also über einander gelegt / kan man auch andere Dorten überdecken und verfertigen.