Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:
Director: Mag. Renate Plöchl
Deputy director: Mag. Julian Sagmeister
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek
Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:
Email: landesbibliothek(at)ooe.gv.at
Telephone: +43(732) 7720-53100

N 5 gefürbte Torten

1 ℔ zuker ½ ℔ feiner Mandel klein mit 6 Eyer klar brennen Schalen schälen ab nach 1 Heil hell 1 gain Schwez weich backen ab auf den blech den Nach ab Schneid ab ab Schib ab herab dem nach zu aufgesetzt mit ein gesod wen belegt

N 6. Mürbkrazwerk Torten

nehm ½ ℔ mandel zieh ab Rosen ab ½ ℔ Rosen Wasser Schalen ¾ ℔ zuker 1 lot zimmet 1 halbes lot Nagel Mürbkrauts brennen Schalen ¼ ℔ mahl dises mit 5 Eyer klar 1 ganzes Ei ein nach Schale ihn auf belegen ein gefürbtes torten brey blad fülle ab mit ein gesodnen dem teig Abschäder Zwen auf belege die torte damit backe ab bey schwen über zieh ab mit wasser ab brennen Eis

N 7. Rosl Torten

treibe 6 lot butter ab ¾ ℔ feiner Mandel ½ ℔ zuker Ei 1 brennen dem Rosl und Schalen 1 ganzes Ei dies alles gut ab zu legt 4 lot mahl mache ein torten belege ab mit ein gesodnen nach kugel ab mand schen darauf über streiche ab mit wasser Eis backe ab bey schwen

N 8. Aprikosen Torten

½ ℔ feinen zuker ½ ℔ feiner Mandel ¼ ℔ mache 2 ~~ganze~~ dicker ~~Eyer~~ klaren Milch brennen Schalen grewiz Nagel zimmet dises zusamen gewirbel nach Blädern darauf backen dann mit wasser Eis überstreichen mit ein gesodnen gefüllt ab klein aufgestechen nicht zu Nasch backen und glich Schieben

AB L