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 18 gefüllte Bischgotten torte mit Kern

Man siedt ¼ ℔ zuckher mit 5 eyer dotter in ein gantzen eis
in dises gibt man 4 löffel zerlassen schmalz zu der
Milch mehl und den schnee von den 5 klar dann ein theil
geschnitten mit zuckher aufgestreut eingefüllt langsam ge-
backen herauß gestürzt wenn es kalt ist wird der ein torte
aufgeschnitten und aufgefüllt die Marzipan und eingedick
bleiben dann wird es glant mit schokolati eis ibergegossen
und in ofen gekehrt 1 Stund bisses man es aufkost
gibt wird es mit 5 stern Kern grand ahl gefüllt
den Boden ist darauf wie auch sich gut gleichen
den auf ein Bretl und zur kost

N 19. butter torte mit Kern

macht zwey blad Kern butterteig mit ein dreiß dises gebackenen
geraich mit kerschen belegt ein Kern wird mit 2 eyer dotter
abgerirt und die kerschen damit ibergossen mit zuckher bestreut
und wider langsam gebacken den aufeinander gesetzt zur kostl

N 20 gezierte linzer torte

12 loth Mandl abgezogen fein gestossen wie auch ½ ℔ zuckher
dises wird mit 12 dotter drey Pfennig gezirt gewürz
½ butter Milch gemacht und löffl weis darein gezirt ½ ℔
mehl und den 10 klar den schnee dann in bleder gebacken
mit wenig sodaren zu sammen gesetzt mit lauwarm eis ibergegos