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. Ordinäre Torte backen

1 ℔ mehl ¼ ℔ butter ¼ ℔ zuker gewürz alles auf 4 Eyer dotter etwas wein und wasser den teig zu sam gemacht auch geschen mit Eyer geschmirt mit zuker bestreut und gebacken

N. 19 Kuchen oder Butter Schnitten

auf ¾ ℔ mehl nehm 1 ℔ butter 1 ganzes Ey 1 dotter lauwarm salt und wasser daß der teig gut angemacht den den butter eingeschlagen 4 mall gewalgt den butter Weis geschnitten teig und 3 finger breit den auf bebiert gelegt und ofen zu schmelzen gebacken nun Legt die auser walgt den mit Marmelade belegen eingestreichen zweig zu sam mit lichten zib überstreichen und wider gebackt – auch kan man es in ofen mit zuker glasiren

N. 20. Butter Kuchen mit aepfel

die aepfel werden ~~blandt~~ Schaltl weis geschnitten in butter und zuker über dünstet wenn sie kalt sind mach ein blandt oder butter teig in der Form ein dünn breites band herum den die aepfel in die Mitte schen hierein tut streut den wider ein blandt darauf in belieb man Ander Gewürzen darauf tut den geschmirt und in ofen wenn es halb gebacken ist nehm es heraus über streu es Mandl mit zuker gib es wider hierein daß sich der zuker glasiret auf diser art kan man alle gattung Obst kuchen