

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](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

andern. Hernach nimm 20 Loth gesiebtes schönes Mehl, und rühre es langsam hinein. Schmiere nun einen Model mit Schmalz, brösle ihn ein wenig aus, und gib das Abgerührte hinein, laß es langsam backen, und die Torte ist fertig.

Biskoten = Torte auf andere Art.

Nimm in einen Weidling ein halb Pfund gestoßenen Zucker, 14 Eyerbötter, und rühre mit kleingeschnittenen Limonieschalen dieses eine halbe Stunde; dann schlage aus dem Klar von 8 Eyern einen steifen Schnee, und rühre ihn wieder durch eine Viertelstunde darunter. Hernach mische ein Viertel Pfund feines Stärkmehl und ein Viertel Pfund schönes Extra = Mehl auf einen Bogen Papier, und verrühre es langsam in das Abgetriebene. Nun schmiere einen Model mit Schmalz, brösle ihn ein wenig aus, gib das Abgerührte hinein, und laß es langsam backen; so ist die Torte fertig.

Biskoten = Torte noch auf andere Art.

Nimm in einen Weidling ein Viertel Pfund gestoßenen Zucker, 5 ganze Eyer und 5 Eyerbötter, das Klar von den 5 Eyern schlage zu einem steifen Schnee; reibe dann eine Pomeranze mit Zucker ab, gib sie zu den Eyerböttern sammt Zucker in den Weidling, und verrühre dieses eine gute Viertelstunde; dann rühre den Schnee darunter wieder durch 3 Viertelstunden. Hernach rühre auch noch ein Viertel Pfund Stärkmehl hinein; schmiere nun ein Blattel mit Schmalz, gib das Abgerührte hinein, und laß es langsam backen; so ist die Torte fertig.