

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

Papier, besäe das Papier mit Zucker, und backe ihn; so sind sie fertig.

Französische Blätter = Torten.

Nimm ein Pfund Mehl auf ein Nudelbrett, dann ein Viertel Pfund abgezogene feingestosene Mandeln; reibe Limonie mit Zucker ab, und gib ihn unter das Mehl; dann schneide 3 Viertel Pfund Butter darunter, und gib ein Viertel Pfund gestosenen Zucker darzu; dieß treibe alles miteinander ab, und walche es mit dem Nudelwalcher gut aus. Nimm nun ein ganzes Ey und 2 Eyerdotter, mache damit einen Teig an, und walche ihn öfters, nicht mit der Hand, sondern mit dem Nudelwalcher, weil er sonst zu zähe würde. Wann alles beysammen ist, so walche den Teig klein Fingerdick aus; nimm ein Tortenblattel, lege den Teig darauf, und schneide ihn nach dem Blattel rund herum ab; so mache dann so viele Blätter, als du willst, und backe sie langsam; wenn alle Blätter gebacken sind, so fülle sie mit Eingefottenem, und lege die Blätter auf einander; mache ein schönes Eis darauf, laß es trocknen, und die Torte ist fertig. Du kannst von diesem Teige auch ein Damenbrett machen.

Französische Blätter = Torten auf andere Art.

Nimm ein Pfund Butter, ein und ein Viertel Pfund Mehl, eine Limonie auf Zucker abgerieben, ein Viertel Pfund Mandeln, 5 hartgefottene und 3 oder 4 frische Eyerdotter, ein wenig gestoßenes Gewürz. Mache nun Blätter, so viel du willst, fülle sie mit Eingefottenem; jedes Blatt muß allein gebacken werden; nun setze es