

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

halbe Stunde fort; dann drücke während dem Rühren ein wenig Limoniesaft darunter, daß der Teig recht steif wird. Jetzt nimm ihn aus dem Weidling. Willst du rothes Eis machen, verrühre den Teig mit Altermesssaft; braunes, mit geriebenem Schokolade; grünes, mit Spinatpfen; diesen Topfen mußt du aber früher darzu geben und länger verrühren, daß er fein genug wird. Zu gelben endlich, verrühre Eyerdötter. Das Eis ist nun fertig, und kannst es nach Willkür und deinem Belieben brauchen.

Karmeliten-Torte.

Nimm in einen großen Weidling 12 frische Eyer, dann ein Pfund gestoßenen Zucker, und verrühre ihn eine halbe Stunde; dann nimm 6 Eyerdötter, und schlage von den 12 Eyern das Klar zu einem festen Schnee. Du kannst auch ein halbes Pfund Mandeln zu Stifteln schneiden, wenn du willst, und verrühre, wie du weißt, das Ganze bis auf den Schnee. Nun gib Limonie und Zimmetgeruch darzu, dann schneide 4 Loth Zitronat fein mit dem Wiegmesse zusammen, und verrühre es mit dem Schnee noch durch eine Viertel Stunde. Hernach schmiere den Modell, brösle ihn aus, gib das Abgerührte hinein, und laß es backen; so ist die Torte fertig.

Karmeliten-Torte auf andere Art.

Nimm 10 Eyer in ein Häferl, 6 Ganze und 4 Dötter, und einen halben Eyerzug zu voll Wasser, schlage einen Schnee; dann nimm ein halb Pfund Zucker und ein halb Pfund Mandeln, aber die Mandeln müssen geschwältt werden, die Häute abgezogen und klein gehackt,