

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

der Zucker fein gestoßen und schön gefäht. Hernach, wann die Eyer in dem Häferl schon aufgerührt sind, so nimm den Zucker darein, und rühre es eine ganze Stunde, dann gib die gehackten Mandeln darunter, eine Handvoll Mehl, und thue es in einen Häfen, von einer Limonie den Saft und die Schäler darzu; schmiere ein Blattel mit Butter, und mache einen Reif herum, schütte die Sache darein, und lasz es eine ganze Stunde backen, aber ganz kühl, so ist sie fertig.

Krem in verschiedener Form.

Nimm in ein Häferl ein Seitel Obers, schlage 6 Eyerböller darein, und sprüdle sie gut ab; sey aber vorsichtig, daß von dem Klar oder dem Weissen nichts hinzu kommt; dann gib abgeriebene Limonie und Zucker hinein, so viel du glaubst nothig zu haben, und sprüdle es mit einander ab. Nun gieße das Abgegossene in ein oberes Kaffee-Schallerl; hast du aber eigene Krem-Becherl, so nimm sie statt den Kaffee-Schallerl, stelle nun die Becherl in ein Kastrol mit siedendem Wasser, und lasse den Krem im Dunste auskochen, so ist er fertig.

Linzer Torte.

Nimm ein Pfund Butter und treibe sie gut ab; dann nimm 8 Loth gestoßenen Zucker und kleingeschnittene Limonieschalen, (auch kannst du, wenn du willst, 4 Loth Mandeln hinzu nehmen); dann nimm 5 Viertel Pfund Mehl, und verrühre selbes gut mit der Butter. Nun gib den Teig auf ein Tortenblattel, und belege ihn mit Eingesottenem, oder was du hast, zierlich mit dem Straubenlößel. Bevor du noch die ganze Torte