

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

es gut ausgetrocknet ist, so setze es auf den Sturz, und klebe es mit Eyerklar zusammen, vermache die Ecken ein wenig mit Mandelteig, setze es auf den Sturz wie du willst, und laß es in der Röhre noch ein wenig abtrocknen; dann ist es fertig.

Mandel = Torte.

Nimm ein Pfund Mandeln, schwelle sie, zieh die Haut davon ab, und lege sie, daß sie weiß bleiben, gleich in frisches Wasser, dann stoße sie fein, und gib während dem Stoßen ein wenig Wasser darzu, daß sie nicht öhlig werden. Nun nimm in einen Weidling ein Pfund gestoßenen Zucker, und 22 Eyerbötter, und verrühre sie durch eine halbe Stunde mit einander, dann schlage aus dem Klar von 12 Eiern einen steifen Schnee, reibe mit Zucker Limonie ab, und rühre Anfangs den abgeriebenen Zucker, und zuletzt den Schnee durch eine Viertel Stunde gut in das Abgetriebene. Schmiere dann ein Tortenblattel oder einen Model, was du hast, mit Schmalz, gib das Abgerührte hinein, und laß es langsam backen; so ist die Torte fertig.

Mandel = Torte auf andere Art.

Stoße 3 Viertel Pfund Mandeln, und gib während dem Stoßen statt Wasser, ein wenig Limoniesaft darzu, daß sie nicht öhlig werden; dann gib sie mit 14 Loth fein gestoßenem Zucker in einen Weidling, schlage 10 Eyerbötter darein, und mache indessen aus dem Klar von 6 Eiern einen steifen Schnee, verrühre die Eyerbötter mit klein geschnittenen Limonieschalen durch eine halbe Stunde mit dem Uebrigen. Hernach rühre erst noch durch