

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

eine Viertel Stunde den Schnee hinein; schmiere nun einen Model mit Schmalz, gib das Abgerührte hinein, und laß es langsam backen; so ist die Torte fertig.

Mandel-Torte noch auf andere Art.

Nimm in einen Weidling ein Pfund gestoßenen Zucker; dann schwelle ein Pfund Mandeln, ziehe die Haut ab, und stöß sie fein, gib aber, während des Stoßens ein Eyer klar darzu, daß sie nicht öhlig werden; dann schlage 16 Eyerdötter und wieder 8 Eyerdötter hinein; von dem klar dieser 8 Eyer mache indessen einen steifen Schnee; nun rühre bis auf den Schnee alles eine gute halbe Stunde ab; gib klein gehackte Limonieschalen darzu, und verrühre sie gut; endlich gib auch den Schnee auf zweymal hinein, und rühre das Ganze nochmal eine Viertel Stunde. Jetzt schmiere den Model mit Schmalz, brösle ihn aus, gib das Abgerührte hinein, und laß es langsam backen; dann lasse es, wenn es ausgebakken ist, ein wenig überkühlen, stürze es heraus, ziere es, wie bewußt, und die Torte ist fertig.

Geschobene Mandel-Torte.

Nimm ein halbes Pfund gestoßenen Zucker in einen Weidling, schlage von 6 Eyern einen steifen Schnee, und gib denselben in den Zucker. Dann gib abgeriebene Limonie hinzu, stöße ein halbes Pfund Mandeln fein, beschräge sie aber, daß sie nicht öhlig werden, während dem Stoßen mit Limoniesaft. Wenn das Eis gut gerührt ist, so gib die gestoßenen Mandeln darein, und rühre sie eine gute Stunde; dann schneide ein Viertel Pfund Mandeln gestiftelt, und wenn alles gut abgetrie-