

## **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

ben ist, so gib die gestiftelten Mandeln hinein, und ver-  
 rühre sie ein wenig; hernach nimm Oblaten, und gib  
 den Teig darauf. Du kannst auch zwey Finger breite  
 Streifen aus der Oblate schneiden, und mit dem Teige  
 gut Messerrückendick bestreichen. Schmiere nun ein gro-  
 ßes Tortenblattel ein wenig mit Schmalz, aber nur  
 mit der flachen Hand, lege dann die aufgestrichenen  
 Oblat-Streifen darauf, und lasse sie in der Röhre ein  
 wenig anziehen; dann nimm das umgekehrte Messer,  
 und schiebe sie so zusammen, daß sie voll Falten wer-  
 den; wenn du siehst, daß sie abgetrocknet sind, so nimm  
 sie heraus, und lege sie geschwind über den Radelwal-  
 cher, daß sie krumm werden. Hast du noch Teig, so le-  
 ge Oblaten auf den Sturz, streiche den Teig ganz dünn  
 auf, und stelle die gebackene Streifen auf den Sturz  
 herum, so viel du hinauf bringen kannst; ordne sie aber  
 zierlich, daß sie eine schöne Form bekommen; stelle dann  
 den Sturz in die Röhre, und laß den Teig austrocknen.  
 Wenn er gebacken ist, so ziere das Ganze mit Eis von  
 verschiedenen Farben, wie du willst, und somit ist die  
 Torte fertig.

### Mandel - Wandelu.

Nimm in einen Weidling 16 Loth weiß-gestosene  
 Mandeln und 12 Loth gestosenen Zucker; schlage darein  
 14 Eyerdotter, und gib Limoniegeruch darzu; nun schla-  
 ge Schnee aus dem Klar von 6 Eiern, und verrühre  
 Alles gut, den Schnee zuletzt; rühre aber so lange, bis  
 der Teig dick wird. Zuletzt gib noch 2 Löffelvoll Sem-  
 melbröseln darunter; schmiere nun die Wandelu, wie  
 bewußt, backe sie, und sie sind fertig.