

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

gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund Zucker und ein halbes Loth fein gestoßenen Zimmet; hacke von einer Limonie die Schalen klein, und gib dieses Alles in die Butter und treibe es gut ab; dann schlage 7 Eyerdötter, einen nach dem andern, daran, und rühre noch eine Zeit. Hernach verrühre noch ein Pfund Mehl in das Abgetriebene, und laß es ein wenig anziehen. Streiche nun den Teig gut Messerrückendick auf ein Blattel; nimm dann die Muschel-Modeln, besäe sie mit Mehl, und den Teig auf dem Nudelbrette besäe ebenfalls mit Mehl, drücke nun denselben in die Muschel-Modeln, und belege mit den ausgedrückten Muscheln das Blattel, so dick als du kannst. Du kannst auch Eingefottenes oder was du willst, vorher auf das Blattel geben, wie es dir beliebt. Endlich schmiere die Muscheln in der Höhe mit Eyerklar, und streiche, wie bewußt, mit einem Messer in der Runde herum den Teig aufwärts; lasse nun die Torte backen, und sie ist fertig.

Nudel = Torte.

Nimm 16 Loth Mehl auf ein Nudelbrett und schneide 8 Loth Butter darunter, verwalche dann das Mehl und die Butter mit ein wenig Zucker und Zimmet, und mische mit der Hand den Teig ab; dann mache in der Mitte eine Höhlung, schlage einen Eyerdotter daran, und mache mit ein wenig Rahm den Teig an, so wie einen geschnittenen Nudelsteig, walche ihn Fingerdick aus, und schneide lange Streifeln, wie zu den gestutzten Nudeln; diese Streifeln backe aus dem Schmalz, und lasse sie auskühlen. Nun treibe 16 Loth Butter in einem Weidling ab, gib 4 Loth Zucker, fleingeschnit-