

## **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

tene Limonieschalen und 2 Eyerdötter in die Butter, und verrühre dieses gut untereinander; dann rühre noch 16 Loth Mehl in das Abgetriebene. Zerstreiche den Teig klein Fingerdick auf ein Tortenblattel, lege die Nudeln ordentlich auf den Teig, und spritze den übrigen Teig mit einem Spritzstrauben = Model darauf, wie bey einer Brösel = Torte. Mache nun, wie bewust, den Reif herum, backe es und ziere es mit Eis; so ist sie fertig.

### Pomeranzen = Torte.

Nimm ein Pfund klein gestoßene Mandeln und ein halbes Pfund gestiebten Zucker; dann siede 18 Eyer hart, und löse die Dötter heraus. Reibe nun auf dem Reibeisen das Gelbe oder die Schalen von 5 Pomeranzen bis auf das Weiße ab, stoße diese Schalen in einem Mörser recht klein; so werden auch die harten Dötter darunter gestoßen; nimm 6 Loth frische Butter, und treibe sie famig ab, rühre 6 Eyerdötter, und die Mandeln durch eine Viertel Stunde famig darein; dann rühre die Pomeranzenschalen und Eyerdötter mit 4 Loth schönem Mehl gut untereinander, daß alles wohl vermengt ist; bestreiche nun ein Blattel oder ein umgekehrtes Tortenblech mit Schmalz oder Butter, und streiche auf den Boden das Abgetriebene darauf; fülle es nun mit Häschenpätzchen (Hagebutten), und spritze den übrigen Teig ringelweis darauf herum; bestreiche nun den gewöhnlichen Reif mit Schmalz, und lasse es schön langsam backen. Wenn diese Torte auf eine Tafel gegeben wird, so mache ein Eis und Mandelbögen darauf, dann ist sie fertig.