

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

daß du den abfallenden Teig auffängst; wann du siehst, daß der Krapsen hie und da eine Oeffnung hat, so gieße einen Teig hinein, daß er ganz wird; vorzüglich mußt du darauf sehen, daß er schön edlicht wird. Ehe er noch ausgebacken ist, schneide ein Viertel Pfund Mandeln blattlicht, und besäe ihn damit; dann lasse ihn erst ausbacken.

Wann er ausgebacken ist, lege ihn auf einen Polsten, und lasse ihn auskühlen. Ist er dann etwas ausgekühlt, so löse die Schnur und das Papier heraus, lege ihn auf eine Schüssel und ziere ihn, so ist er fertig.

Gerührte Schmalz = Torte.

Nimm in einen Weidling ein halb Pfund frisches Schmalz, 7 Loth gestoßenen Zucker und kleingehackte Limonieschalen, und treibe das Schmalz damit gut ab; dann schlage 4 Dötter und ein ganzes Ey daran, und verrühre sie fein; dann gib 18 Loth gesiebtes Mehl hinzu, und rühre es in das Abgetriebene. Nun nimm ein flaches Blattel und überstreiche es mit dem Abgetriebenen; dann nimm Weinbeeren oder Eingefottenes, was du immer hast, und lege es darauf. Aus dem übrigen Teig mache ein Gitter mit der Hand, oder mit der Straubensprizze darüber, und laß es backen; dann ziere die Torte wie du willst, und sie ist fertig.

Schokolade = Torte.

Nimm in einen Weidling ein halb Pfund gestoßenen Zucker, und ein halb Pfund abgezogene, fein gestoßene Mandeln, schlage 10 Eyerdötter hinzu, und klopfte das Klar von 6 Ethern indessen zu einem Schnee; dann reibe