

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

Teig, schneide das Uebrige herunter, und brücke es zusammen. Hernach lege Weinbeeren, oder was du hast, auf den untern Theil; aus dem andern Teig mache ein schönes zierliches Gitter darüber, beschmiere es mit aufgeklopftem Eyerklar, und laß es, wie bewußt, backen; so ist das Ganze fertig.

Torte mit Farben.

Mache eine Mandel- oder Biskoten-Torte, wie du willst, zertheile sie in 3 oder 4 Theile, so viele Farben du nämlich haben willst, zu einem Theil mache Spinat-Topfen, zum andern nimm Alkermessaft, und mache damit denselben roth; dann schmiere einen Model oder ein Tortenblattel, brösle es auch ein wenig aus; dann gib das weiß Abgetriebene hinein, setze es in die Röhre, und laß es langsam backen; wenn du siehst, daß es auf der Höhe anfängt braun zu werden, so decke den Model mit einem Bogen Papier zu, und wenn du siehst, daß es gut halbgebacken ist, so gieße das Grüne darauf, umwickle den untern Theil mit einem feuchten Tuche herum, daß er nicht zu braun wird; gebe in die Röhre einen Sand, und stelle den Model darauf. Wenn du siehst, daß es wieder bis zum Ausziehen gebacken ist, so gieße wieder eine andere Farbe darauf, und so fahre fort, so viele Farben du hast; wann alles gebacken ist, so mache ein zierliches Eis darauf, nimm den Reif hinweg und sie ist fertig.

Wann du ein Damenbrett machen willst, so kannst du es auch von diesem Teige machen; nimm nämlich den Damenbrett Model, scheuere ihn, wie bewußt, du kannst ihn mit mehreren oder einer Farbe machen, wie