

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

Stunde Backzeit. Wenn vollkommen abgekühlt, wird ein Theil mit feiner Himbeermarmelade gefüllt und der andere darauf gelegt.

150. **Aufs-Torte.**

28 Defa Butter flaumig abtreiben, ungefähr eine Stunde; nach und nach 28 Defa Zucker mit etwas Vanillin, sechs Dotter, 24 Defa geriebene Nüsse, 14 Defa Mehl und zuletzt von sechs Klar den sehr festen Schnee leicht einrühren.

Weiteres Verfahren wie bei Torte Nr. 147.

151. **Vollwertige Aufs-Torte.**

14 Defa Zucker mit nach und nach vier Dotter, ein ganzes Ei, flaumig abtreiben, sodann nach und nach 14 Defa geriebene Nüsse, 7 Defa vollwertiges Krautzwieback, welches vorher mit vier bis fünf Eßlöffel alkoholfreiem Weißwein befeuchtet wird, mit dem Abtrieb gut verrühren und zuletzt von vier Klar den festen Schnee leicht einrühren.

Weiteres Verfahren wie unter Nr. 147.

152. **Kartoffel-Torte.**

Abtrieb von 14 Defa Butter, eine Stunde; nach und nach sechs Dotter, 14 Defa Zucker mit etwas Vanillin, zwei Eßlöffel alkoholfreiem Weißwein, 6 Defa abgezogene, geriebene und 6 Defa fein geschnittene Mandeln, 14 Defa Hohenlohesches Kartoffelmehl und zuletzt von fünf Klar den festen Schnee leicht einrühren.

Weiteres Verfahren unter Nr. 147 angegeben.

X 153. **Gewöhnlicher Germteig.**

16 Defa Butter flaumig abtreiben; nach und nach drei Dotter, ein ganzes Ei, vier Eßlöffel Zucker, eine Messerspitze Salz, $1\frac{1}{2}$ Defa in nicht ganz einem Viertelliter lauwarmer Milch aufgelöste Germ und 50 Defa Mehl gut einrühren. Diese Teigmasse wird nun so lange bearbeitet, bis sie sich vom Kochlöffel löst und Blasen bildet. Der fertige Teig wird hernach zugedeckt, an einen warmen Ort gestellt und der Proceß des Aufgehens abgewartet.

154. **Feiner Germteig.**

14 Defa Butter mit nach und nach drei Dotter, ein ganzes Ei und 6 Defa Zucker drei Viertelstunden flaumig abtreiben; hernach eine Messerspitze Salz, 1 Defa in ein Achtelliter lauwarmer Milch auf-