

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

Tuckenten.

Klopfe die Tuckenten, senge sie ein wenig ab und wasche sie, das Eingeweide heraus, salze sie gut ein und wenn es die Zeit zuläßt, lasse sie einen Tag oder auch zwei beizen; dann spicke sie mit Limoneschalen, brate sie recht sennelfarb, begieße sie aber öfters mit der Beize mit ein wenig Rahm vermischt, setze etwas darunter, dann gib in eine kleine Kasserolle ein Stück Butter, laß sie zer gehen, staube auf vier Tuckenten 2 Löffel voll Mehl daran, gib die Leber von Tuckenten klein geschnitten hinein und laß sie dünnen, gieße ein wenig von der Beize daran, das von den Enten herabgetropfte, ein paar Löffel voll Rahm, und wenn man will ein wenig Kapri, lege die Enten in eine Schüssel, gieße die Soß darüber und gib sie auf die Tafel.



Torten und verschiedene Bäckereien.

a) Torten.

Bistottentorte.

Schlage von 8 frischen Eiern die Klar zu einem Schnee, gib ihn in einen Weidling oder in ein messingenes Becken, schlage 8 Eidotter daran, gib 28 Dekgr. gestoßenen Zucker dazu, klopfe es so lange, bis es dick wird, gib von einer Limone klein geschnittene Schalen darunter, staube 21 Dekgr. gesiebtes Stärkemehl daran, rühre es darunter, aber nicht mehr stark, dann schmiere ein Tortenplattel samt Reif ein wenig mit Butter, fülle das Gerührte darein, laß es schön langsam zirka eine Stunde backen, dann mache ein Eis darüber, bestreke es mit stiftlich geschnittenen Pistazien, laß die Torte noch ein wenig trocknen und gib sie zur Tafel.

Gute schwarze Brottorte.

Schlage von 8 Eiern die Klar zu einem Schnee, schlage 8 Eidotter daran, 21 Dekgr. gestoßenen Zucker, klopfe so lange bis es schön dick wird, dann nimm 28 Dekgr. Mandeln,