

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

wische sie mit einem Tuche sauber ab und stoße sie samt den Schalen recht fein, nimm von allem Gewürz etwas, stoße es fein zusammen und mische es unter die Mandeln, reibe eine Tafel Schokolade, 3 Dekgr. 5 Gr. schwarzes Brot zu feinen Bröseln und von einer Limone klein geschnittene Schalen, rühre alles dieses unter das Aufgeklopfte, rühre es nur so viel, daß es untereinander kommt, dann schmiere ein Plättel samt Reif mit Butter, fülle das Gerührte hinein, backe es langsam; wenn die Torte gebacken ist, kann man auch ein Eis darüber machen oder besäe sie mit Zucker und gestiftelt geschnittenen Mandeln.

Erdäpfeltorte.

$\frac{1}{4}$ Kilo geriebene Erdäpfel, $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, 2 Dotter, von 2 Eiklar den Schnee, 6 Dekgr. Zucker und etwas Gewürz verrührt man misammen, mischt ein wenig Backpulver darunter und bäckt die Torte schön.

Bröselorte.

1 Kilo schönes Mehl, schneide 56 Dekgr. frische Butter darunter, bröfle es mit dem Radelwälder gut ab, dann mische 26 Dekgr. gestoßenen Zucker und von einer Limone klein geschnittene Schalen darunter, schlage 4 Eidotter daran und von einer halben Limone den Saft, mache den Teig so geschwind als möglich mit dem Messer zusammen, dann walke ihn fingerdicke aus, lege den Teig auf ein Pfundplättel, schneide ihn an der Seite gleich ab, fülle eingefottene Ribisel oder Weinberl darauf, mache von dem übrigen Teig ein Gitter darüber, überstreiche die Torte mit einem abgeschlagenen Ei und backe sie nicht gar geschwind.

Linger Torte.

Treibe 28 Dekgr. Butter flaumig ab, rühre von 4 hartgesottene Eiern die Dotter klein geschnitten darunter, dann schäle 14 Dekgr. Mandeln und schneide sie mit dem Schneidmesser fein zusammen, rühre sie unter die Butter, wie auch 14 Dekgr. fein gestoßenen Zucker, von einer Limone klein geschnittene Schalen und 28 Dekgr. schönes Mehl, rühre es gut untereinander, streiche den halben Teil von dem Teig auf ein Tortenplättel, fülle es mit eingefottene Ribiseln, mache von dem übrigen Teig ein Gitter darüber, überstreiche es mit einem abgeschlagenen Ei, laß es langsam backen, dann mache ein Eis darüber oder besäe die Torte mit Zucker und klein gestifteten Mandeln.