

## **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

### Gerührte Linzer Torte.

21 Dekgr. Butter treibe so flaumig als möglich ab, dann schlage 6 Eidotter daran, zuvor aber stoße 21. Dekgr. Zucker fein, so oft einen Eidotter, so oft ein wenig Zucker, bis die Eier und der Zucker gar sind, rühre es gut auf, dann gib 28 Dekgr. geschwellte und klein gestoßene Mandeln daran, rühre es noch eine halbe Stunde, dann gib etwas gestoßenen Zimt und von einer halben Limone klein geschnittene Schalen dazu, wie auch 5 Dekgr. feines Stärkemehl, klopfe von 6 Eiern die Klar zu festem Schnee, rühre ihn darunter, den halben Teil von dem Teig auf ein Tortenplattl, streiche ihn glatt, eingemachte Nüsse in dünne Blättchen geschnitten darauf, oder sonst eingemachte Früchte, den übrigen Teig löffelweise darauf, streiche ihn glatt, laß ihn langsam backen und mache ein Eis darauf.

### Linzer Torte von Grammeln.

14 Dekgr. Butter oder durch die Fleischmaschine getriebene Grammeln vermengt man mit 6 Dekgr. Zucker, 3 Dekgr. geriebenen Mandeln, 1 Eidotter, 8 Dekgr. Mehl, etwas Zimt und Muskatnuß, streicht die Hälfte Teig auf ein Tortenplattl, füllt Marmelade darauf, von dem andern Teig macht man ein Gitter darüber, bestreicht die Torte mit Ei und backt sie langsam.

### Gerührte Mandeltorte.

Schwelle 28 Dekgr. Mandeln, ziehe ihnen die Haut ab und lege die Mandeln in frisches Wasser, dann wische sie mit einem Tuche sauber ab und stoße sie fein in dem Mörser, noch besser ist es aber, wenn es die Zeit zuläßt, wenn die Mandeln fein geschnitten werden, dann gib die gestoßenen oder geschnittenen Mandeln in einen Weidling, mische 21 Dekgr. gestoßenen Zucker darunter, schlage 8 Eidotter daran und klopfe von 8 Eiern die Klar zu einem Schnee, rühre alles zusammen eine gute Stunde gut auf, gib zuletzt von einer Limone klein geschnittene Schalen und 49 Dekgr. fein geriebene Semmelbrösel darunter, dann schmiere ein Tortenplattl samt Reis mit Butter, fülle das Gerührte hinein und bade es langsam, dann mache ein Eis darüber und gib die Torte zur Tafel.

### Muskazintorte.

56 Dekgr. Mandeln wasche sauber ab und stoße sie samt den Schalen klein, richte die Mandeln auf ein Radel-