

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

brett, 42 Dofgr. gestoßenen Zucker dazu, 2 Dofgr. Zimt, 9 Dofgr. Gewürznelken, eine Muskatnuß, alles klein gestoßen, von zwei Limonen klein geschnittene Schalen, 14 Dofgr. schönes Mehl, mische alles gut untereinander, gib von 6 Eiern den Schae dazu, mache den Teig damit zusammen, dann schmiere ein Tortenplattel mit Butter, walke den Teig ein wenig auseinander, richte den Flecken auf das Plattel, gib Eingefotenes darauf, den übrigen Teig drücke mit dem Muskatzinmodel aus, lege es schön zierlich auf die Torte, mache einen blechernen Reif herum und backe sie schön kühl; wenn sie gebacken ist, mache ein Wassereis darüber und laß sie wieder trocknen.

Weichseltorte von frischen Weichseln.

Treibe 14 Dofgr. Butter flaumig ab, gib 5 Dofgr. geschmolte und gestoßene Mandeln darein, 2 ganze Eier und 2 Dotter, daran ein jedes gut verrührt, dann 5 Dofgr. fein geriebene Rippelbrösel, Zucker, daß es süß genug wird, von einer Limone die Schale klein geschnitten, ein wenig gestoßenen Zimt und nach Gutdünken in Zucker gedünstete und von den Kernen ausgelöste Weichseln, mische alles gut untereinander, schmiere ein Tortenplattel samt Reif mit Butter, fülle das Gerührte hinein, backe es langsam und besäe es mit Zucker.

Spanische Windtorte.

Von 8 Eiern die Klar festgeschlagen, 56 Dofgr. Zucker gefäht und sehr leicht unter den Schnee gemischt, ein rundes Papier geschnitten, z. B. ein drei Viertel-Plattel, und so vier, wo jedes um zwei Finger kleiner ist, jedes mit frischem, warmem Schmalz beschmiert, den Teig messerhoch aufstreichen, jeden Teil auf ein Plattel getan, drei Viertelstunden gut gebacken, fülle jeden Teil nach Belieben, setze es aufeinander.

b) Verschiedene feine Bäckereien.

Vanillekräpfen.

14 Dofgr. gestoßenen und gesiebten Zucker, von drei frischen Eiern die Klar zu Schnee, gib ihn zum Zucker, rühre es eine halbe Stunde gut auf, daß es schön dick wird,