

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

seines Mehl darunter gerührt. Schmiere ein Tortenplattl sammt Reis mit Butter, streiche den halben Theil mit einem Messer darauf und mache vom andern Teig ein Gitter darüber, dann wird sie mit Eierclar bestrichen, mit grob zerstoßenem Zucker besät und kühl gebacken.

2. Germtorte.

Treibe 1 Bierling frische Butter gut ab. Stoße 60 Mandeln recht fein, rühre sie unter die abgetriebene Butter und rühre 1 ganzes Ei und 3 Dotter darunter; dann nimm 2 Löffelvoll süßes Obers, 1 Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker, 2 Löffelvoll gute Germ, 12 Loth seines Mehl, etwas Salz und rühre alles gut darunter. Wenn du alles wohl untereinander abgerührt hast, so, daß ein Teig daraus geworden ist, in der Dicke wie ein Straubenteig, so gieße diesen Teig in einen Model, daß er halb voll wird, gib Eingesotenes darauf, dann den andern Teig, lasse ihn dann gehen, backe ihn schön und er ist fertig.

3. Beliebteste Linzertorte.

Gib in einen Weidling 3 Bierling Butter und 1 Bierling Schmalz und treibe es flauzig ab, schlage 3 ganze Eier und 6 Dotter hinein, jeden gut verrührt, gib von einer halben Limonie fein geschnittene Schalen, 2 Messerspitzenvoll gestoßenes Zimmt, von einer halben Limonie den Saft dazu, verrühre alles gut, gib ferner 3 Bierling gesiebten Zucker hinein, rühre alles flauzig auf und mische endlich 1 Pfund und 12 Loth gesiebtes Mehl gut darunter, so daß es ein fester Teig wird, welchen man eine halbe Stunde rasten läßt. Walke den Teig dann halb kleinfingerdick aus, schneide in der Größe des Tortenplattls einen runden