

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

Fleck aus, lege ihn auf die Tortenplatte, mache vom übrigen Teig einen Kranz kleinfingerdick, fülle sie mit Eingefottenem, mache ein Gitter darüber oder mit der Straubensprize eine Form darauf. Backe sie 1 Stunde langsam im Rohr und gib sie gezuckert zu Tische.

4. Germtorte auf andere Art.

Treibe anderthalb Viertel Schmalz ganz flaumig ab; schlage ein ganzes Ei und 4 Dotter daran, rühre auch hinein 2 Löffelvoll Germ und ein halbes Seidl laulichte Milch. Ferners rühre auch in das Schmalz bei einem Pfund Mehl; aus diesem mache einen Teig, aber nicht zu fest und walke ihn aus. Ferners nimm einen halben Viertel Butter, walke ihn auch aus und feuchte ihn aber unter dem Auswalken stets mit Wasser an. Trockne ihn dann zwischen 2 Tüchern wohl ab, schlage diesen ausgewalkten Mehl- oder Teigflecken, schlage ihn viermal über einander. Mache eine Torte daraus, fülle etwas Eingefottenes hinein, lasse es gehen, backe es schön kühl, mache mit Zucker und Wasser ein Eis darauf und sie ist gut.

5. Linzertorte.

Stoße ein Pfund Mandeln klein mit frischem Wasser benäset, damit sie nicht öhlicht werden. Hernach stoße 3 Viertel geriebenen Zucker darunter, vermenge dieses mit Limonienschalen und ein wenig Limoniensaft, mit einem kleinen Ei, süßem Butter und 2 Löffelvoll schönen Mehl, alles dieses stoße darunter, streiche es dann auf, fülle es mit Eingefottenem und backe es.