

## **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

### 6. Fingertorte auf andere Art.

Nimm ein halb Pfund geschälte Mandeln, stoße sie klein und thue sie sodann in einen Weidling. Ferners in eben diesen Weidling gib ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Mehl, ein halb Pfund gefähten Zucker, von 1 Limonie die Schalen klein geschnitten, auch den Saft und 4 Eierdotter. Würge dieses alles im Weidling mit den Händen; je länger es geschieht, desto besser ist es. Lasse den Teig rasten, indessen schmiere ein Plattl mit Butter und walke den Teig fingerdick darauf, bestreiche es mit Gingesottenem und mache ein Gitter darauf. Auf der Höhe bestreiche es mit einem aufgeklopften Ei und backe es. Auch kann man ein Eis darüber machen.

### 7. Mandeltorte.

Mische ein halbes Pfund geschwellte und klein gestoßene Mandeln mit 12 Loth fein gestoßenem Zucker in einem Weidling. Schlage 11 Eierdotter daran, jeden einzeln verrührt, gib von 5 Eiern die zu Schnee geschlagene Klar hinzu und rühre alles 1 Stunde lang; zuletzt menge klein geschnittene Limonienschalen, 1 Eßlöffelvoll geriebene Semmelbrösel und etwas Limoniensaft darunter. Fülle es dann in einen geschmierten Tortenmodel, backe es langsam und verziere sie dann mit Eis.

### 8. Märbe Torte.

Nimm 1 Pfund süße Butter und eben so viel Mehl, brötle es unter einander ab, zuckere es, damit es süß genug ist, schlage 5 ganze Eierdotter daran und nimm dazu 2 Löffelvoll Wein, würge alles dieses untereinander mit