

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

hinein und rühre es gut untereinander, aber nicht zu lang. Fülle es dann in einen Reif und backe es langsam und sie ist fertig.

16. Abgetriebene Torte ohne Eier.

Nimm 5 Viertel Butter in einen Weidling, treibe ihn schön flaumig ab, rühre 16 Loth gefähten Zucker darein, von 1 Limonie den Saft und die Schalen, dann rühre 50 Loth Mehl darein, streiche den halben Teig auf ein Plättl, besäe es mit Weinbeerl und mache von dem übrigen Teig ein Gitter, spritze es aber mit Wasser an und säe ein wenig Zucker darauf; dann backe es schön langsam und gib's zur Tafel.

17. Gerührte Mandeltorte.

Nimm 1 Pfund geschwellte klein gestoßene Mandeln in einen Weidling, gib 3 Viertel Zucker darein und drücke es mit einem Kochlöffel gut untereinander, schlage 12 Eierdotter daran, einen jeden gut verrührt, dann von 9 Eierklar den Schnee, rühre es gut auf, belege das Plättl mit Oblat und den Reif mit Papier, gib noch 2 Handvoll schöne Semmelbrösel darein, fülle den Teig in das Plättl, backe es bei mittlerer Hitze, daß es schön bräunlich wird, mache darauf, was du willst und gib es zur Tafel.

18. Grüne Mandeltorte.

Nimm frischen Spinat, zupfe ihn von Stengeln, stoße ihn klein, drücke ihn durch ein Tuch, nimm anderthalb Loth Saft, thue ihn in ein kleines porzellanenes Kasserol, lasse ihn gemach auf einer Glut zusammen gehen, drücke ihn wieder durch ein Tuch, nimm 1 Pfund Mandeln, ziehe