

## **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

zweites, aber etwas kleineres Plättel, fülle es wie das Erste, backe es, nimm ein drittes, dann ein viertes Plättel und so fort, bis das Gerührte zu Ende ist, jedoch müssen die Plättel immer kleiner werden, backe eines nach dem anderen, lege sie der Reihe nach auf einander, gib inzwischen Eingefottenes, mache dann ein Eis darüber, trockne sie im Rohr und verzieren sie mit Blumen, Erdbeeren und dergleichen.

## 21. Sturztorte.

Nimm anderthalb Pfund Mandeln, schwelle und stoße sie klein zusammen, dann gib ein Pfund Zucker mit einem halben Seidl Wasser in ein Becken und lasse es spinnen, dann gib die Mandeln darein, etwas Zimmt, Nelken und Muskatblüthe fein gestoßen und lasse es trocknen; alsdann gib von 3 Eierklar den Schnee darein, lasse es noch ein wenig trocknen, dann gib es auf eine Schüssel und lasse es auskühlen; dann belege den Sturz mit Oblaten, streiche den halben Teig schön dünn darauf, mache von dem andern halben Teig eine Zierde darauf, wie du willst, trockne sie im Rohr, stecke ein Bouquet darein und gib's zur Tafel.

## 22. Diskotentorte.

Nimm 30 Eierdotter in einen Hafen, rühre sie eine Viertelstunde, gib die Klar von 15 oder 16 Eiern, die aber aufgeklopft sein muß, nach und nach darein, gib 28 Loth fein gestebten Zucker dazu und zuletzt nimm 1 Pfund Stärkmehl, von 1 Limonie klein geschnittene Schalen darein, verrühre es gut, gieße es in einen mit Schmalz geschmier- ten Mordel, fülle ihn aber nicht zu voll an und backe es kühl.