

## **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

ein wenig aus, gib das Abgerührte hinein, und laß es langsam backen. So ist es fertig. 7

### Gerührte Schmalztorte.

Nimm in einen Weidling 1 halb Pfd. frisches Schmalz, 7 Loth gestoffenen Zucker, und kleingehackte Limonieschällern, und treibe das Schmalz damit gut ab; dann schlage 4 Eyer und 1 ganzes Ey daran, und verrühre sie fein. Dann gib 18 Loth gestiebtes Mehl hinzu, und rühre es in das Abgetriebene. Nun nimm ein flaches Blattel und überstreiche es mit dem Abgetriebenen; dann nimm Weinbeeren oder Eingefottenes, was du immer hast, und lege es darauf. Aus dem übrigen Teig mache ein Gitter mit der Hand, oder mit der Straubensprize darüber, und laß es dann backen. Dann ziere die Torte wie du willst, und sie ist fertig.

### Nirbe Torte von harten Eyerdottern.

Siede 6 Eyer hart, löse sie aus, und stosse sie wie bewußt in einem Mörser, nimm dann 3 Loth gestoffene Mandeln, gib auf das Nudelbrett 1 halb Pfund Mehl, 6 Loth gestoffenen Zucker, und kleingehackte Limonieschällern. Dann schneide 1 Viertel Pfund Butter in Blatteln unter das Mehl, und verwalge sie; hernach nimm hinzu die Eyerdotter und die Mandeln, und mache das Ganze mit der Hand ab. Schlage nun 2 Eyerdotter daran, und walge den Teig mit dem Nudelwalger 2 mahl aus; dann walge ihn gut Fingerdick auseinander, belege das Blattel mit dem ausgewalgenen Teig, schneide das Uebrige herunter, und drücke es zusammen. Hernach lege Weinbeeren, oder was du hast auf den untern Theil; aus dem andern Teig mache ein