

## **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

Ausziehen gebacken ist, so gieße wieder eine andere Farbe darauf, und so fahre fort, so viele Farben du hast; wann alles gebacken ist, so mache ein zierliches Eis darauf, nimm den Reif hinweg und es ist fertig.

Wann du ein Damenbrett machen willst, so kannst du auch von diesem Teige eines machen; nimm nämlich den Damenbrett-Model, scheuere ihn, wie bewußt, du kannst ihn mit mehreren oder einer Farbe machen, wie du willst; gieße die Torte fachte hinein und laß sie langsam backen; dann nimm den Reif hinweg und nimm sie heraus. Mache dann von dem abgetriebenen Mandelsteig Würfel von zweyerley Farben zu dem Damenbrett, und backe sie langsam; mache dann das Eis hiezu, nämlich weiß und braun zu den Würfeln, und lege damit ein Damenbrett zusammen; laß es dann trocknen und es ist fertig.

### Französische Blättertorten.

Nimm 1 Pfund Mehl auf ein Nudelbrett, dann 1 Viertelsf. abgezogene feingestohene Mandeln; reibe Limonie mit Zucker ab, und gib ihn unter das Mehl; dann schneide 3 Viertelsfund Butter darunter, und gib 1 Viertelsfund gestohenen Zucker dazu; dieß treibe alles miteinander ab, und walge es mit dem Nudelwalger gut ab. Nimm nun 1 ganzes Ey und 2 Eyerbötter, mache damit einen Teig an, und walge ihn öfters, nicht mit der Hand, sondern mit dem Nudelwalger, weil er sonst zu zähe würde. Wann alles beisammen ist, so walge den Teig klein Fingerdick aus; nimm ein Tortenblatt, lege den Teig darauf, und schneide ihn nach dem Blattel rund herum ab; so mache dann so viele