

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

Blätter, als du willst, und backe sie langsam; wenn alle Blätter gebacken sind, so fülle sie mit Eingefottenen, und lege die Blätter auf einander; mache ein schönes Eis darauf, laß es trocknen, und die Torte ist fertig. Du kannst von diesem Teige auch ein Damenbrett machen, nach der vorhergegebenen Vorschrift.

Pomeranzen-Torte.

Nimm 1 Pfund klein gestoßene Mandeln und 1 halbes Pfund gestiebten Zucker; dann siede 18 Eyer hart, und löse die Dötter heraus. Reibe nun auf dem Reibeisen das Gelbe oder die Schalen von 5 Pomeranzen bis auf das Weiße ab, stoße diese Schalen in einem Mörser recht klein; so werden auch die harten Dötter darunter gestoßen; dann nimm 6 Loth frische Butter, und treibe sie samig ab; rühre 6 Eyerdötter daren; dann auch die Mandeln durch eine Viertelstunde samig daz ein. Dann rühre die Pomeranzenschalen und Eyerdötter mit 4 Loth schönem Mehl gut untereinander, daß alles wohl vermengt ist; bestreiche nun ein Blattel, oder ein umgekehrtes Tortenblech mit Schmalz oder Butter, und streiche auf dem Boden das Abgetriebene darauf; fülle es nun mit Hätzschenpätzchen (Hagebutten) und spritze den übrigen Teig ringelweis darauf herum; mache nun den gewöhnlichen Reif herum mit Schmalz bestreichen, und lasse es schön langsam backen. Wenn diese Torte auf eine Tafel gegeben wird, so mache ein Eis und Mandelbögen darauf, und sie ist dann fertig.

Linzer Torte.

Nimm 1 Pfund Butter und treibe sie gut ab; dann nimm 8 Loth gestoßenen Zucker und kleinge-