

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

130. Schrot-Biscuit-Torte. 6 Eidotter werden klar gequirlt, mit 200 Gramm Zucker, 50 Gramm (auf einem Reibeisen) geriebenen süßen Mandeln, 180 Gramm Mehl, (wobon 120 Gramm Schrot-, 60 Gramm feines Weizenmehl) und dem Schnee der 6 Eiweiß gut verrührt. Den Teig füllt man in eine butterbestrichene, mit geriebener Semmel (oder Mehl) ausgestreute Form und läßt ihn im mäßig heißen Ofen $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunde backen.

131. Kaiser-Torte. In der Schale gekochte Kartoffeln ($\frac{1}{2}$ Liter) werden geschält und nach dem Erkalten fein gerieben, 100 Gramm geriebene süße Mandeln dazu gegeben nebst 2 in kleine Stücke geschnittenen (in wenig Wasser eingeweichten) Semmeln, 12 Eidottern, 200 Gramm Zucker und 100 Gramm zerlassener Butter. Nachdem Alles gut durcheinander gerührt, giebt man den steif geschlagenen Schnee der 12 Eier behutsam dazu, füllt den Teig in eine butterbestrichene mehلبestreute Form und läßt ihn im mäßig heißen Ofen $1\frac{1}{4}$ Stunde backen.

132. Brot-Torte. Grobes Brot, von welchem man die Kruste abgeschnitten hat ($\frac{1}{2}$ Pfd. nach dem Entkrusten) wird in warmem Wasser eingeweicht. 4 Eidotter werden klar gerührt und mit 60 Gramm Zucker, 30 Gramm (verlesenen und gewaschenen) Sultanin-Rosinen, 60 Gramm geriebenen süßen Mandeln, 60 Gramm Butter vermischt und zu dem ausgebrückten Brote hinzugegeben. Man fügt den Schnee der 4 Eiweiß vorsichtig dazu und falls der Teig zu weich sein sollte, noch etwas geriebene Semmel. Den gut durchgearbeiteten Teig füllt man in eine butterbestrichene mehلبestreute Form und bäckt ihn im gut geheizten Ofen in $1\frac{1}{4}$ Stunde fertig. Eine Wein-Tunke ist hierzu passend.

133. Semmel-Topfuchen (Pudding). Vier Semmeln (1 Tag alte) schneidet man in Würfel, gießt ein wenig Milch darüber, doch nur soviel, daß die Semmel eben durchzieht aber nicht aufweicht, vermischt sie mit dem klar gerührten Gelben von 9 Eiern, 50 Gramm gereinigten Sultanin-Rosinen, 125 Gramm Zucker, 250 Gramm Butter, 8 Eßlöffel voll geriebener Semmel, rührt Alles mit dem Kochlöffel gut durcheinander, zieht den sehr steif geschlagenen Schnee der 9 Eiweiß darunter und füllt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform. Man