

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

steifem Schnee geschlagene Weisse der 6 Eier hinzu, füllt den Teig in eine gut mit Butter ausgestrichene Form und bäckt ihn im mäßig geheizten Ofen $3\frac{1}{4}$ —1 Stunde.

150. Eier-Auslauf. 3 Semmeln schneidet man in kleine Stückchen und gießt ein wenig Milch darüber, eben nur soviel, daß die Semmel aufgeweicht wird. 125 Gramm Butter röhrt man schaumig, 8 Eidotter schlägt man einige Zeit (5 Minuten), vermischt sie mit 4 Eßlöffel Zucker, röhrt nochmals einige Minuten, füge die Semmel und die Butter hinzu, röhrt nun das Ganze 5 Minuten lang durcheinander, giebt das zu steifem Schnee geschlagene Weisse der 8 Eier hinzu, füllt den Teig in eine butterbestrichene, mehlbestreute Form, bäckt 1 Stunde im mäßig heißen Ofen und bestreut den Auslauf sogleich nach dem Herausnehmen mit Zucker.

151. Butter-Biscuit-Torte. 5 Dotter geschlagen, mit 125 Gramm Zucker verrührt, mit 100 Gramm schaumig gerührter Butter vermischt, 125 Gramm Mehl dazu gegeben. Alles dies arbeitet man gehörig durcheinander, fügt das zu steifem Schnee geschlagene Weisse der 5 Eier hinzu und bäckt in butterbestrichener, mehlbestreuter Form im gutgeheizten Ofen 1 Stunde.

152. Mohn-Torte. $1\frac{1}{4}$ Pfds. blauen Mohn reibt man mit ein wenig Milch ziemlich fein, giebt 3 Dotter, 100 Gramm Butter, 3 Eßlöffel Zucker dazu, arbeitet Alles mit 150 Gramm Weizenmehl gut durcheinander, fügt das zu steifem Schnee geschlagene Weisse der 3 Dotter hinzu und bäckt in butterbestrichener, mehlbestreuter Form im mäßig geheizten Ofen 1— $1\frac{1}{4}$ Stunde.

153. Quitten-Auslauf. 125 Gramm Butter röhrt man zu Sahne, giebt nach und nach unter beständigem Rühren 8 Dotter dazu sowie 8 Eßlöffel Zucker, vermischt dies mit 8 Eßlöffel geriebener Semmel und dem Mus, welches man von 1 Liter Apfeln und einer Quittre hergestellt hat, fügt das zu steifem Schnee geschlagene Weisse der 8 Eier dazu, füllt die Masse in eine butterbestrichene, mehlbestreute Form, bestreut den Teig obenauf mit Zucker und bäckt $3\frac{1}{4}$ bis 1 Stunde.

154. Brot-Torte. 500 Gramm grobes Brot wird entkrustet, zerbröckelt und mit wenig Wasser begossen, doch bloß