Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

106 Schokolade Torte

Man nehme ein Hand voll Reis diesen etwas klein in der Milch gekocht dann werden 2 Hand voll Mandel abgezogen und mit den Reis Messer geschnitten nicht gar zu fein die Schokolade wird nur weich gemacht den ¼ ℔ Butter abgetrieben die Schokolade darein den Reis auch den 4 Eyer Dotter 2 ganze Eyer gezüttert, die Mandel darein den in ein geschmiertes Tuch gebunden in kochenden Wasser gesotten dann auf die Schüssel und warmb Schaum herum gegeben

107 gebackener Schaumen Kreis

Man nehme ganze Eyer zu Ker feine Mandel Milch dann Kreis genommen wie ein kuchen Schaumen Kreis etwas feines Mehl darein das Eiser in Mehl Kreis gemacht dann in Kreis gedrückt und gebacken diese Schaumen werden mit einer heißen Butter oder anders gefüllt und gebacken geschmiert zur Tafel

108 Gesottene nehmen Schaib mit Mandeln Torten

ein feines Gesottene wird in Milch gekocht mit zuker Honig Schale und Butter dann Schaumen nehmen den Kreis auf legt in mit Mandeln Kreis auf füllt das Gesottene ein belegt es dick mit Butter schaum in der Pfanne Mandeln kann Hasel Nüsse gebacken

109 Apfel mehl Schaib mit Eyer Eib

die Apfel zu schäll und fein geschnitten gut gezüttert auch die Pfirsich zerschnitten dann mehl nehmen ein Brenn mit mehl Eyer Dotter mitz lieb es Butter ein Nuß Butter und zuker darein wenn es kalt ist so gießt man die Pfirsich oben dann Dotter darein dann etwas über backen dann in der Pfanne in kleinen Löffel Eyer Eib darein mit zuker bestreut hineinen