

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

zusammen, mache nach Belieben ein Eis darauf, das schon steht; so ist es fertig.

Schwarze Brod = Torte.

Nimm ein Pfund Mandeln, klaube das Unreine hinweg, und wische sie mit einem Tuche ab. Stoße sie in einem Mörser, und gib unter während dem Stoßen einen Löffelvoll Wasser darunter, daß sie nicht öhlig werden, so stoße immer fort, bis von dem ganzen Pfund keine Mandel mehr übrig ist. Nun nehme ein Pfund gestiebten Zucker in einen Weidling, gib 24 Eyerdötter darin, und schlage von 12 Eiern das Klar zu einem steifen Schnee, dann hacke Limonieschalen klein, gib gestoßene Nelken und Zimmet darzu, und verrühre den Zucker mit den Eyerdöttern eine geraume Zeit, gib dann das Gewürz mit den Limonieschalen hinzu, und rühre auch auf 2 oder 3 mal den Schnee hinein, daß du bey nahe eine Stunde rührest. Dann schmiere den Model mit Butter, lege das Gerührte hinein, und lasse es recht langsam backen, daß es in der Höhe nicht zu viel Hitze hat, und in der Höhe schön aufgeht; dann nimm die Torte aus dem Model, mache ein Eis darüber, und sie ist fertig.

Schwarze Brod = Torte auf andere Art.

Nimm ein Pfund gestiebten Zucker in einen Weidling, schlage 16 Eyerdötter daran, mache Schnee aus dem Klar von 12 Eiern, und treibe ihn damit eine gute Zeit ab. Dann nimm kleingeschnittene Limonieschalen, Nelken und Zimmet, und ein Pfund abgezogene, fein gestoßene Mandeln, gib die Mandeln in die Eyerdötter,