

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

Schwarze Brod-Torte noch auf andere Art.

Nimm in einen Weidling ein halb Pfund gestoßenen Zucker, 8 ganze Eyer und 6 Dötter, aus dem Klar von 8 Eiern mache einen steifen Schnee; dann gib ein Pfund abgezogene, fein gestoßene Mandeln zu dem Zucker in den Weidling, vorher verrühre aber mit dem Zucker die Eyerdötter durch eine gute Viertel Stunde. Mit den Mandeln gib ein Tafel geriebene Schokolade, kleingeschnittene Limonieshalen, gestoßenen Zimmet und Nelken hinein, und verrühre solches wieder durch eine gute Viertel Stunde; dann nimm den Schnee von dem Klar der 8 Eyer, und verrühre ihn abermal durch eine gute Viertel Stunde, daß das Abgetriebene recht famig wird. Dann nimm eine Handvoll geriebene schwarze Brodbröseln darunter. Schmiere nun einen Model mit Schmalz, und brötle ihn ein wenig aus, gib das Abgerührte hinein, und lasse es langsam backen, so ist es fertig.

Schwarze Brodtorte ebenfalls auf andere Art.

Nimm ein Pfund gestoßenen Zucker, fein geschnittene Limonie, dein Pfund Mandeln, wovon 20 Loth abgezogen und fein gestoßen, 12 Loth davon abgewischt, und mit den Biegmesser zusammen geschnitten werden; dann gib 30 Eyerdötter in den Zucker, rühre es eine Weile mit den Eyerdöttern, nimm 14 Eyerklar, schlage sie zu Schnee; wann die Dötter gut gerührt sind, dann gib geschnittene Mandeln mit vier Tafeln Schokolade auf dem Reibeisen gerieben, Nelken und gestoßenen Zimmet in das Gerührte, dann den Schnee, rühre es noch eine Weile, schmiere den Model, und brötle ihn