

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

aus, gib das Gerührte in den Model und backe es; so ist sie fertig.

Schwarze Brod-Torte wieder auf andere Art.

Nimm ein Pfund fein gestoßenen Zucker in ein Becken oder was du hast, dann nimm ein Pfund Mandeln, wovon 20 Loth abgezogen und fein gestoßen, zum stoßen nimm Eyerklar, das sie nicht öhlig werden, und 12 Loth werden mit einem Tuche abgewischt, und fein mit dem Wiegmesser zusammen geschnitten, durch einen Durchschlag gefäht, daß die Gröbern wieder darzu geschnitten werden; gib 32 Eyerdotter in den Zucker, aber die Häutel müssen davon weg, rühre den Zucker und die Eyer gut untereinander; dann gib die gestoßenen Mandeln in das Gerührte, Limonie, Nelken und Zimmet darein, reibe 3 Tafel Schokolade auf dem Reibeisen, und gib ihn in das Gerührte, gib die gehackten Mandeln darein, und rühre es beyläufig eine Stunde; dann gib von 14 Eiern den abgeschlagenen Schnee darein, und rühre es noch ein wenig; schmiere den Model mit Schmalz, und brösle ihn aus, gib den Teig hinein, und backe ihn, dann stürze ihn heraus, und mache ein Eis darauf, so ist sie fertig.

Eis von verschiedenen Farben.

Nimm in einen kleinen Weidling ein Viertel Pfund gestoßenen Zucker, klopfe das Klar von 3 Eiern zu einem steifen Schnee, gib hievon ein wenig in den Zucker, und verrühre es; wann es verrührt ist, so rühre wieder ein wenig Schnee darein, und so fahre fort, bis der Zucker zu einem dünnen Teig wird, und rühre eine