

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

Fünftehnter Abschnitt.

Von verschiedenen Torten und Backereyen.

Schwarze Brodtorte.

Nimm 1 Pfund Mandeln, klaube das Unreine hinweg, und wische sie mit einem Tuche ab. Stosse sie in einem Mörsel, und gib unter während dem Stossen ein Löffel voll Wasser darunter, daß sie nicht öhlig werden, so stosse immer fort, bis von dem ganzen Pfund keine Mandel mehr übrig ist. Nun nehme 1 Pfund geseibten Zucker in einen Weidling, gib 24 Eyerdotter darein, und schlage von 12 Eiern die Klar zu einem steifen Schnee, dann hacke Limonieschällerln klein, gib gestoffene Nägerln und Zimmet darzu, und verrühre den Zucker mit den Eyerdottern eine geraume Zeit, gib dann das Gewürze mit den Limonieschällerln hinzu, und rühre auch auf zwey oder drey mal den Schnee hinein, daß du beynähe 1 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.