

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

Schokolade = Bussertln.

Nimm in einen Weidling ein Viertel Pfund gestoßenen Zucker, ein Viertel Pfund fein gestoßene Mandeln, ein Ziegerl geriebenen Schokolade, Limonieschalen und etwas Limoniesaft, und rühre dieses alles mit Schnee aus dem Klar von 2 Eyern durch eine gute Viertelstunde; dann gib mit einem Löffel den Teig Gröschengroß auf eine Oblate, und backe ihn, so sind die Bussertln fertig.

Schokolade = Krapseln.

Nimm in einen Weidling ein Viertel Pfund gestoßenen Zucker, und gib ihm Limoniegengeruch; dann nimm 6 Loth gestoßene Mandeln, reibe ein Ziegerl Schokolade auf einem Reibeisen, und mische beydes in den Zucker; schlage nun aus dem Klar von 2 Eyern einen Schnee, gib ihn darzu, und verrühre das Ganze durch eine gute halbe Stunde. Nun gib das Abgerührte, halbe Nuß groß, auf eine Oblate, backe es, und die Krapseln sind fertig.

Tortleteln.

Gib auf ein Nudelbrett 20 Loth Mehl, schneide ein halb Pfund frische Butter darunter, brödle sie mit dem Nudelwalcher schön ab, gib gestoßenen Zucker darzu, daß es süß genug wird; nimm ein wenig Salz und klein geschnittene Limonieschalen, schlage 2 Eyerdotter daran, und von einer halben Limonie den Saft, mache den Teig geschwind zusammen, walche ihn klein Fingerdick aus, steche mit dem Krapsenmodel runde Krapseln daraus, stelle sie auf ein Blattel, gib Weinbeeren oder ein Eingefottenes darauf, mache von dem Teig ein Gitter darüber, über-