

## **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

## 1166. Tortleteln.

Gib auf ein Nudelbrett zwanzig Loth Mehl, schneide ein halbes Pfund frischen Butter darunter, brösle ihn mit dem Nudelwalcker schön ab, gib gestoßenen Zucker dazu, daß er süß genug wird, ein wenig Salz und klein geschnittene Limonieschälern, schlage zwei Eierdotter daran, wie auch von einer halben Limonie den Saft, mache den Teig geschwind zusammen, walke ihn klein Finger dick aus, steche mit dem Krapsenmodel runde Krapsen daraus, stelle sie auf ein Plattel, gib Weinberl oder ein Eingefotenes darauf, mache von dem Teig ein Gitter darüber, überstreiche sie mit einem abgeschlagenen Ei, und backe sie geschwind im Defersl; dann richte sie auf eine Schüssel, besäe sie mit Zucker, und gib sie zur Tafel.

## 1167. Tortleteln anderer Art.

Treibe ein halbes Pfund Butter im Weidling schön pflaumig ab, verrühre ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln darein, vier Eierdotter, einen jeden gut verrühret, ein halbes Pfund gestiebten Zucker, gestoßene Gewürznägerln und Zimmet, von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen, drei Viertel schönes Mehl, rühre es gut unter einander, dann gib den Teig auf ein mit Mehl besäetes Nudelbrett, walke ihn halb Finger dick aus, steche mit dem Krapsenmodel runde Krapsel daraus, lege sie in ein Tortenplattel, fülle sie mit Ribisel, mache ein Gitter darüber, bestreiche sie mit einem abgeschlagenen Ei, backe sie schön langsam im Defersl, richte sie auf eine Schüssel, und gib sie mit Zucker besäet zur Tafel.

## 1168. Tortleteln noch anderer Art.

Treibe ein halbes Pfund Butter schön pflaumig ab, gib einen Viertel fein gestoßene Mandeln hinein, einen halben Viertel gestoßenen Zucker, von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen, ein halbes Pfund schönes Mehl, etwas Salz, rühre es wohl unter einander, und mache sie wie die vorigen.

## 1169. Schnür-Krapsen.

Gib zwei Seidel Mehl auf ein Brett, wie auch zwölf Loth Butter, zwei Loth Zucker, dazu mache den Teig mit 10 Dotter an, daß er so fest wie ein Schlickkrapselteig wird; walke ihn so fein aus, als du kannst, radle viereckige Fleckel heraus, binde sie mit Spagat auf die dazu gehörigen Eiserl, gib selbe in ein heißes Schmalz, und lasse sie schön bräunlich backen, nehme sie vom Schmalz dann heraus, entledige sie des Spagates und besäe selbe mit Zimmet und gestoßenem Zucker auf beiden Seiten, gib etwas Eingefotenes darauf, lege es dann zierlich auf eine Schüssel, und gib sie zur Tafel. Ein wenig muß man sie salzen.

## c) Obstspeisen und Salat.

## 1170. Aepfel-Kipfel.

Schäle marbe Aepfel, die Gräten davon weg, schneide sie schön dünn blattlich in ein Reindel, gib ein Paar Löffel voll Wein und ein wenig Zucker dazu, laß sie schön weich dünsten, gib von einer halben Limonie klein geschnittene Schälern daran, und ein wenig gewaschene Weinberln, wenn die Aepfel schön weich sind, laß sie austühlen, dann mache einen Buttermteig, walke ihn messerrücken dick aus, schneide dreieckige Fleckel daraus, gib auf jedes einen Löffel voll