

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

ten Rahm den Teig an, daß er wie ein geschnittener Nudelsteig wird, mache aus ihm dann einen langen Striezel, und daraus dann gleiche Stücke, in der Größe eines Eies, diese mache rund, und walche sie Messerrückendick, daß die Fleckeln aber alle rund bleiben, mache dann mit dem Krapsenradel 4 oder 5 Streifen in der Mitte des Fleckels, doch so, daß das Fleckel ganz bleibt, dann lege sie auf den Stiel eines Kochlöffels, halte sie in das heiße Schmalz, und beutle sie dann in das Schmalz hinein, kehre sie mit einer Gabel um, und wenn sie gebacken sind, so nehme sie heraus, bestreue sie mit Zucker, und sie sind fertig.

Schnürkrapsen.

Gib ein Pfund Mehl auf ein Nudelbrett, schneide ein halb Pfund Butter in Blatteln darein, verwalche sie, und brösle es mit der Hand ab, dann mache in der Mitte ein Loch, schlage 3 Eyerdotter hinein, salze es, und mache den Teig dann mit einem guten Rahm an, so lind wie einen geschnittenen Nudelsteig, walche ihn gut aus, und schneide viereckigte Flecken, so groß als der Model ist, gut Fingerdick, gib den Teig dann in den Schnürkrapsen-Model, überwickle ihn mit Spagat, halte ihn ins Schmalz, und backe ihn schön lichtbraun; wann du die Krapsen auf die Tafel gibst, so bestreue sie nach Belieben mit Zucker oder Zimmet.

Wann du Lannenzapsen machen willst, wozu du aber einen eigenen Model haben mußt, so schneide ein Papier in der Größe wie der Model ist, lege den Teig auf das Papier, und schneide solche dreyeckigte Flecke, wie das Papier ist, lege den Teig dann in den Model,