

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

48. Germwaffenkrapsen.

Schlage in ein sauberes Häfen 3 ganze Eier und 3 Dotter und rühre sie eine Weile; dann nimm ein halb Pfund frische Butter, lasse sie sehr lau zerschleichen und rühre sie auch unter die Eier; dann nimm 1 Seidl gutes Obers, 3 Löffelvoll gewässerte Germ und rühre sie eben auch darunter. Endlich wird 1 Pfund feines Mehl und Salz genommen und gut verrührt. Lasse diesen Teig zwei Stunden lang in einem kühlen Orte stehen, mache nach dieser Zeit das Waffeneisen warm, bestreiche es mit Schmalz, fülle es mit einem Löffel gut mit dem Teig an, halte es über Kohlenfeuer, backe sie auf beiden Seiten schön gelb und sie sind fertig. Besäe die Krapsen, bevor du sie auf die Tafel gibst, mit gefähtem Zucker.

49. Reiskrapsen.

Stoße 1 Viertelpfund Reis sehr klein wie Mehl und sähe ihn, nimm 1 Seidl Milch, ein Bröckl Butter und mache mit obigem Reismehl ein Rindskoch und lasse es dann auskühlen. Ist dieß geschehen, so nimm 2 ganze Eier und 2 Dotter, ein wenig Germ und ein schönes Mehl; alles dieses rühre gut untereinander ab; dann thue dieses Abgerührte unter das Reiskoch, mache damit einen Teig wie Krapsenteig an und lasse ihn gehen. Ist der Teig gegangen, so steche die Krapsen aus, mache mit einer Gabel einige Stiche hinein, lege sie in heißes Schmalz, backe sie heraus und bestreue sie mit Zimmt und Zucker; vergifß dabei das Salzen nicht.