

## **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

löset, dann laß ihn gehen, hernach walge ihn Daum-  
dick aus, tauche das Ausstecherl in laulichtes  
Schmalz, stich sie aus, und mache dann, was bey  
den vorhergehenden gesagt wurde. Willst du ge-  
füllte Krapsen machen: so walge den Teig dünner  
aus, stich ihn aus, lege Eingesottenes darauf,  
schmiere den Rand von innen mit aufgeklopften  
Eyern, und lege Teig darauf, dann laß sie gehen,  
backe sie im heißen Schmalz wie die vorhergehenden,  
und besäe sie dann mit Zucker, so sind sie fertig.

### Krapsen auf andere Art.

Gib anderthalb Pfd. Mehl in einen Weid-  
ling, — nimm 3 Löffel voll Germ — ein wenig  
warme Milch, und mache nun ein Dampfel an;  
dann schlag 7 Eyerdotter in ein Haserl, laß ein  
Viertel Pfund Butter zergehen, und gib das klare  
von der Butter zu den Eyerdottern, sprüde sie ab,  
und nimm laulichte Milch dazu. Salze nun das  
Mehl, und mache damit den Teig an, schlage ihn  
fein, wie einen festen Nudsteig ab, lege ihn auf  
das Brett, und walge ihn ein wenig von einander,  
stich ihn mit dem Ausstecherl aus, und laß ihn  
gehen, dann backe sie aus dem Schmalz, und sie  
sind fertig.

### Milchrahm-Krapsen.

Schütte 1 Pfund Mehl in einen Weidling,  
nimm laulichtes Obers und 2 Löffel voll Germ,  
mache ein Dampfel an, und laß es ein wenig ge-  
hen; dann sprüde 2 ganze Eyer und 3 Eyerdotter  
in einen guten süßen Rahm, der aber laulicht seyn  
muß, daß er nicht topfig wird, salze dann das  
Mehl, und mache den Teig an, in der Feste, wie  
die andern Krapsen, schlage den Teig so lange ab,