

B e r ü h m t e
Krapfen = Recepte

und die
Heirath durch Krapfen.

Herausgegeben

von

Corbinianus Fasching.

Es war am zweiten Fasching = Sonntag, als ich von Herrn Schnell-
dorn, einem jungen Manne ledigen Standes, unvermuthet Besuch erhielt
und um die Gefälligkeit ersucht wurde, ihm, als einem Bräutigam, bey
seiner nahen Vermählung, ein Zeuge oder sogenannte Beystand zu seyn.
Da ich ihn schon lange als einen braven jungen Mann kannte, aber auch
wohl wußte, daß er zwar dem weiblichen Geschlechte nicht abhold, aber doch
immer eine entschiedene Abneigung gegen das Heirathen hatte, so war
meine Verwunderung nicht gering, da ich nun hörte, daß er sich in die
Zahl der Ehemänner einreihen lassen wolle, worauf er mir lächelnd zur
Antwort gab: »Ja, mein Freund, was können Fasching = Krapfen = Recep-
te nicht alles bewirken!«

Diese Rede war mir räthselhaft, und ich ersuchte ihn, sich mir näher
zu erklären. Er erzählte mir dann folgende Geschichte, die ich mit seiner
Erlaubniß hier wörtlich mittheile, wie ich sie aus seinem Munde vernom-
men habe.

Es ist Ihnen, werther Freund, längst und gut bekannt, welch großer
Liebhaber ich von Faschingkrapfen bin. Ich weiß selbst nicht, wie mir auf

einmahl in den Sinn kam, die Kunst, gute Faschingkrapsen zu backen, selbst zu lernen. Ich mußte zwar über diesen Einfall lachen, konnte ihn aber nicht mehr aus meinem Kopfe bringen. Ich leitete demnach Mittags bey meiner Kostfrau wie von ungefähr das Gespräch auf den Fasching, Musik, Bälle, und kam so auf die Faschingkrapsen, woben ich bemerkte, daß deren Anfertigung doch immer eine Kunst sey. Diese kam, wie ich richtig gehofft hatte, nun in ihr Element und meinte, es sey nicht nur eine Kunst, gute Krapsen zu backen, sondern es gehöre auch eine gute Hand dazu. »Hör'n's, sing sie an, in obg'triebnen Kropfn bin i a Masterin, und will Thue a glei sog'n, wie i's moch, und dehs geht bey mir g'schwind.«

(Erstes Recept.)

»I nimm 8 Loth Butter, reib's flumi ob, rühr 4 ganze Eyer und 4 Dotter d'rein, gib d'zu 3 Eßlöffel gewässerte Germ, rühr's wieder fleißi, und noch'r nimm i a halb Seidel laues Obers, schütt's d'zu und rühr' dos Sonze in a Pfund Mundmehl, thu a wen'g Solz, 1 Loth g'stoßnen Zucker und 2 Messerspiz Vanili d'zu und schlog den Tahg bis er blotert. Drauf staub' i das Rndbret mit Mehl, wolg den Tahg holb-singerdick aus, stich runde Platteln d'raus, die ich auf's g'staubte Mehl-tuch leg, wo i auf jed's Plattl a Häufel eing'sottue Marill'n gib, denn leg i a ounters Plattl d'rauf, lass's nocher langsam aufgehn und bock's in Schmolz aus.«

Jetzt wurde sie schnell in die Küche gerufen und ich empfahl mich. Hatte ich nun doch schon ein Recept erfahren.

Am Abend machte ich meiner Zimmerfran und ihrem Herrn Gemahl, wie öfter geschah, einen Besuch, aber dießmahl nicht ohne Absicht, denn ich wollte auf eine feine Art noch zu einigen Krapsen-Recepten gelangen. Ich erzählte, daß ich heute durch Zufall zu einem Krapsen-Recept gekommen und es ihnen abschreiben wolle, wenn etwa ihre neue Köchinn, eine Böhminn, damit nicht umgehen könne. Die Zimmerfran lachte und meinte, wenn mir die Zeit nicht zu lang würde, wolle sie alsogleich hören, ob mein Zweifel Grund habe. Die Köchinn wurde gerufen und ihr gesagt: »Marianka, kannst du auch Krapsen backen?« »Protspack ne, dos glaub i.« »Nun gut, so sage dem Herrn ein Recept, ich erlaube dir hier zu sitzen, und wenn es gut ausfällt, wirst du auch noch besonders belohnt.« Sie fing an:

(Zweytes Recept.)

»Erstlich müssen's nehme Weidling sauberes, und wenn's wulln's mochn Schüßl voll Kropfn, machu i tento Rahmkropfn, thun's wenigste Pfund Mehl schönes eini, mochn's mitten in Mehl Grübl und thun's

»4 Eyer ganze und 4 Dotte mit 4 Luth zeloffenes Butter ranes eini, neh-me's 4 Löffel laues wässerte Germ, bißle Solz und Pfeffe und verrühr'n's olle z'somm recht gut mit Viertel Seidl dobre Rahm. Wenn obi Tahg sul-che zu fest wir', müssen's noch ein bißle Rahm dezu nehme, is obi Tahg tento wach, su stauben's noch bißle Mehl d'ron. Wenn is Tahg rechte gut abschlag'n, nehme's Rndelbret und wolgn's gut aus, wie sogt me dick holbete Finge nit gor, d'rauf nehme's Glasel und thun's ausstech die Kropfn su long als g'lenkte die Tahg, deden's zu mit Tuch und stelln's in wor-me Zimmer auf Seit'n bis e geht auf. Drauf nehme's Schmolz in Rein ode Pfonn, und wenn's is nit gor zu haas, noche könne's schun Kropfn d'rin bocken. Tack, ale nit ounters müssen's mochn.«

»Obe wulln's Kropfn bock'n lepsi, auf andres Manier, wie hut g'west Gusto von Benzl meiniges, was is e Kaplar bey tento Regiment Fuhr-wesen, su hör'n's ou Erplikazi meiniges.«

(Drittes Recept.)

»Do nehme's Pfund Mehl feines, thun's d'rante bißle Zucke und bißle Mili, nehme's Biercing Butte yumali zeloffenes und thun's 10 Eyedutte und 3 Löffel Germ gutes in Seidl Obers laues gut obsprudl und noche schütten's Sonze tento in Mehl, schlogn's Tahg tento su long bis geht e gern vun Rndlöffel, a potem mochn's furt wie hob i sogt voriges Mol bey erste Recept meinige. D jetus, hode Benzl meiniges imme sogt, to je dobre.«

Ich machte dieser Redseligkeit durch ein kleines Geldgeschenk ein Ende und wir alle gingen nicht unvergnügt zur Ruhe.

Am andern Tage wurde ich zu Herrn Gutgeld für denselben Abend auf Krapsen geladen, da ihm meine Liebhaberey für diese Speise bekannt und mir die ganze Familie, die Sie selbst kennen, geneigt ist. Der Genuß der präsentirten Krapsen, die mir besser als je sonst schmeckten, und der dazu genossene Wein machten mich aufgeräumt und ich rief aus: Vortreflich, vortreflich sind diese Krapsen! Davon wünschte ich das Recept zu haben. »Auch damit sollen Sie bedient werden,« rief die Frau des Herrn Gutgeld. Ich erschraf ohne zu wissen warum; hatte auch keine Ruhe mehr und suchte, als ob ich etwas ahute, sobald es sich schicklich thun ließ, mich zu entfernen. Schon den kommenden Morgen erhielt in ein Billet, das für mich so folgereich war, es enthielt:

(Viertes Recept.)

»Man läßt ein Halbseitel Obers mit einem Biercing Butter zerschlei-chen, gibt 4 ganze Eyer und 4 Dotter nebst 2 Löffel voll gewässertter Germ,



1 Loth Zucker und etwas Vanille dazu, und wenn alles dieß gut abgerührt ist, macht man mit diesem 1 Pfund Mehl, welches während dem Abrühren des Gesagten sich in einem Weidling erwärmt hat, zu einem Teig an, und nachdem dieser gesalzen worden, schlägt man ihn mit dem Kochlöffel so lange, bis er Blattern wißt. Dann gibt man diesen Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Nudelbret, walgt ihn halbfingerdick aus, sticht runde Plättchen davon und legt diese auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch, deckt sie mit einem andern Tuche leicht zu und läßt sie an einem lauwar- men Orte gut aufgehen. Alsdann güt man Rindschmalz in eine Keil, läßt es zergehen, aber nicht zu stark erhitzen, und legt die Plättchen hin- ein, so daß die nicht auf dem Tuch gelegene Seite nach unten kömmt, dann deckt man die Keil mit einer Hafendecke zu, läßt sie backen und kehrt darauf die Krapfen in der Keil um, damit die erst obere Seite zu unterst kömmt, und nach erlangter schöner Farbe nimmt man sie mit ei- nem durchlöcherten Backlöffel heraus, damit das Fett gehörig abrinnen kann. Auf diese Art erhält man gute Krapfen, die mit Zucker bestreut und warm aufgetragen auf jeder Tafel ihre Würdigung finden werden.

Obwohl dieses Recept mit keiner Unterschrift versehen war, konnte ich doch annehmen, daß es von der Frau Gutgeld sey. Ich ging alsbald dahin, mich wegen des gestrigen Ausrufs zu entschuldigen und zugleich mei- nen Dank für diese Zusendung abzustatten. »D nein,« gab mir diese Frau lächelnd zur Antwort, »das Ihnen übermachte Krapfen-Recept ist von ganz anderer Hand als von mir.« In demselben Augenblick trat ein junges Frauen- zimmer herein, bey dessen Anblick ich dergestalt in Verlegenheit gerieth, daß ich Mühe hatte, das gegen mich gerichtete Gruß-Compliment gehörig zu erwiedern. Sie ging in das Nebenzimmer. »Sehen Sie,« sagte Frau Gutgeld zu mir, »dieses Mädchen hat die gestrigen Krapfen gebacken und das Recept davon für mich geschrieben. Sie weiß nicht, daß ich es Ihnen zugesendet habe. Sie ist eine Tochter von meiner Schwester, welche in ei- ner nahen Provinzstadt verhehlig ist und ihr erlaubt hat, einige Tage in diesem Fasching bey mir zuzubringen.«

Ich wußte genug, eilte nach Hause, und dieses Mädchen, — ja, — ist nun meine Braut.

Also eine Heirath durch Krapfen.

(149) **W i e n.**

Bedruckt und zu haben bey Johann Nep. Fridrich, Buchhändler in Wien (Josefsstadt, Kaiserstrasse, Nr. 37.)