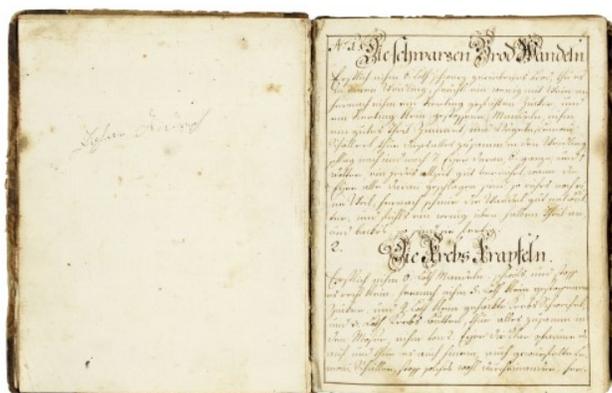


# Kochbuch Pruckmair, S. 1 (+)

ÖMV/86.240/s001



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital; Speisenfoto von Rezept 2. Die Krebs Krapfen: Sofia Gassner

[Fliegendes Blatt verso]  
Johan Diedrich

[Seite] 1.

## N<sup>o</sup> 1. Die schwarzen Brod Wandeln<sup>5</sup>

Erstlich nimm 6. Loth<sup>6</sup> schwarz geriebenes Brod, thu es in einen Weidling<sup>7</sup>, feuchts ein wenig mit Wein an, hernach nimm ein Vierting<sup>8</sup> gefähten<sup>9</sup> Zucker, und ein Vierting klein gestossene Mandeln, nimm ein gutes Theil Zimmet, und Nägeln, Lemoni Schälleri<sup>10</sup>, thue dieses alles zusamm in den Weidling, schlag nach und nach 7: Eyer daran, 6: ganze, und 1 Dotter, ein jedes allzeit gut verrührt, wann die Eyer alle daran geschlagen sind, so rührs noch eine Weil, hernach schmir die Wandel gut mit Butter, und fühl's ein wenig über halben Theil an, und backe's , so sind sie fertig.

## 2. Die Krebs Krapfen. [siehe Speisenfoto]

Erstlich nimm 6. Loth<sup>11</sup> Mandeln, schwöls<sup>12</sup>, und stoss es recht klein, hernach nimm 5: Loth klein gestossenen Zucker, und 4. Loth klein gehackte Krebs Schweifel, und 3. Loth Krebs Butter, thue alles zusamm in den Möser<sup>13</sup>, nimm von 2: Eyer die Klar pfaume<sup>14</sup> es auf, und thue es auch hinein, auch gewürfelte Lemoni Schälleri<sup>15</sup>, stoss solches wohl durcheinander, her=  
[5 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen](#)  
[6 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)  
[7 Große, weite Schüssel](#)  
[8 Vierter Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm](#)  
[9 Gesiebt](#)  
[10 Zitronenschalen](#)  
[11 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)  
[12 Einweichen und schälen](#)  
[13 Mörser](#)  
[14 Flaumig schlagen](#)  
[15 Zitronenschalen](#)

H: 21,5 cm  
B: 17 cm

**Objektklasse**

Kochbuch

**Hersteller/in**

Pruckmair, Antonia

**Beitragende/r**

Huber, Hermine

Sicard von Sicardsburg, Theresia

**Herkunft**

Niederösterreich

[TGN](#)

[GEONAMES](#)

Hainstetten (?)

[GEONAMES](#)

**Datierung**

2. Hälfte 18. Jh.

**Material**

Papier

**Technik**

handgeschrieben

**Sammlung**

Kochbücher aus der Handschriftensammlung: Pruckmair, Antonia

**Weiterführende Informationen**

Die im Kochbuch verwendeten küchentechnischen Ausdrücke können sie in diesem [Glossar](#) nachschlagen.

Hier gibt es das vollständige Kochbuch als [Download](#).