

Kochbuch Pruckmair, S. 10-11

ÖMV/86.240/s011



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital

[Seite] 10.

N^o

sie, so sind fertig.

14: Die Germ Gallatschen [105](#) zu machen

Erstlich nimh $\frac{1}{2}$ lb. [106](#) Schmalz, treib es schön pflaumig [107](#)

ab, hernach schlag 7. Eyer daran 3: ganze, und

4. Dötter ein jedes gut verrührt, hernach nimh

4. Löffel voll. Germ darein, und 1. lb. Mehl, und

mach ihn mit $\frac{1}{2}$ Seitl [108](#) Milch lablichter [109](#) an, salz, rühr

ihn nur durcheinander, und laß ihn ein wenig

gehen in Weidling [110](#), mache ihn auf ein Brett

heraus, und walge ihn aus in der Dicken, wie

ein kleiner Finger, in die Mitte fühle gehackte

Mandeln mit Zucker und Zimmet vermischt

darein, schlage wieder einen Teig darüber,

und drucke es mit einem blechenen Modl [111](#) aus

in der Größe wie kleine Krapfen, schmier ein

Blattl [112](#) mit Butter, lege es darauf, und laß es

gehen, hernach backs, so seynd sie fertig.

Wann sie gegangen sind, so schmiere es mit

einem zerlassenen Butter, und besäe es mit

Zucker.

15. Die abgetriebenen Grieß Nudeln

Mache von einer Maß [113](#) Milch, ein dickes Grieß

Koch, laß es sieden, hernach laß es kalt werden,

[Seite] 11.

N^o

und treibe [114](#) $\frac{1}{4}$ ting Schmalz in ein Weidling [115](#) ab, hernach

rühre das Koch darein, und schlage nach und nach

8. Eyer darein, 4. ganze, und 4. Dötter, salz, und

mache es auf ein Nudel Brett aus, wie es der

Gebrauch ist, säh ein Mehl darauf, und leg die

Nudel darauf, hernach laß eine Milch sieden in

einer Rein [116](#), leg einen Procken Schmalz darein,

und leg die Nudel darein, die Milch darf nicht

darüber ausgehen, gieb oben und unten Glut,

daß sie schön ramlet [117](#) werden, so seynd sie recht,

du darft es nur einmal überlegen, muß

aber 2: Reinen nehmen.

16. Die Krebs Becherln zu machen

Erstlich nimh 30: Krebsen, überbrenne sie, und löse die Schweifeln¹¹⁸ und Scheeren aus, und wann sie ausgelöbt sind, so hacke es, nimh um 1 Xr¹¹⁹ Semel, reib die Rinden herunter, mache von einem Krebs Butter mit 2. Eyer ein Ein= gerührtes¹²⁰, thu es auch darunter, hacke alles untereinander schön klein, mach von denen Krebs Schaalen einen Butter, nimh davon einen Krebs Butter, daß du meinst, das es genug ist, rühre das Gehackte darein, gewürz, und salz es, und rührs gut untereinander, aber nicht zu viel, sonst verlierts die Farb,

[105 Rundes Gebäck mit Füllung](#)

[106 Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[107 Flaumig rühren](#)

[108 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[109 Dickflüssig](#)

[110 Große, weite Schüssel](#)

[111 Pressform](#)

[112 Backblech](#)

[113 1 Maß = 4 Seidel = 1,41 Liter](#)

[114 Flaumig rühren](#)

[115 Große, weite Schüssel](#)

[116 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[117 Begehrlich, üppig?](#)

[118 Krebschwänze](#)

[119 Kreuzer](#)

[120 Eine Art Röhrei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert](#)

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](#).