

## Kochbuch Pruckmair, S. 12-13 (+)

ÖMV/86.240/s013



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital; Speisenfoto von Rezept 18. Die Germ Bischkotten zu machen: Sabine Paukner

[Seite] 12.

Nº

hernach mach die Füll also: nimm ein Eiterl<sup>121</sup>, und ein paar Brüstel<sup>122</sup> überbrenne es in Salz Wasser, wann sie überbrennt sind, so schneide sie gewürflet, hernach nimm Gugumucken<sup>123</sup>, putze es sauber, und schneide es auch ganz klein, auch grüne Erbs, überbrenne es, wann aber die Erbsen schon vorey seynd, so nimm Kauli<sup>124</sup>, überbrenn ihn, und schneide ihn auch gewürflet, auch Krebsen Schweifeln gewürflet geschnitten, thue dieses alles in eine Rein<sup>125</sup>, leg einen Krebs Butter daran, ströh<sup>126</sup> ein wenig Mehl darauf, gewürz, und salz es, und laß es also dünsten; wann es gedünst ist, so gieß ein wenig Suppen daran, hernach schmir die Krebs Becherln mit Butter, und streich den Krebs Teig um und um in die Becherln, daß der Teig just um und um gute 2: Messer Rucken dick ist, hernach lege einen ausgewalgen Butter Teig auf das Blatt<sup>127</sup>, und stelle die Krebs Becherln darauf, und drucke es gut ein, und fühle die Füll darein ganz voll, und streichs mit dem Krebs Teig oben auf zu, und leg überall ein pröckel<sup>128</sup> Krebs Butter darauf, und backe sie, so seynds fertig.

Du must es also warmer auf den Tisch geben so sind sie gut; Obergam<sup>129</sup> kannst auch dazu neh=

[Seite] 13.

Nº

men, und ihn überbrennen, und auch gewürflet darunter schneiden.

### 17. Ein Weichsel Kuchen zu machen

Erstlich nimm  $\frac{1}{4}$  lb. <sup>130</sup> Butter, treibe<sup>131</sup> ihn schön pflaumig ab, hernach schlage 5: Eyer daran, 3 ganze und 2. Dötter, nimm Weixel, daß du meinst, daß es genug seynd, zupfe die Stengel weg, thu es in eine Rein<sup>132</sup>, brenne ein Schmalz darauf,

daß sie aufschraiden<sup>133</sup>, und laß sie ein wenig dün= sten, hernach rühre die Weixel darein, den Saft davon hebe auf, und um 1: Xr<sup>134</sup> 2: <sup>135</sup> altbackene Kü= pfel Bröseln<sup>136</sup>, nihme auch Zimmet, und Zucker, daß sie süß genug sind, schmier eine Rein mit Butter, fülle es darein, schiere oben und unten Glut, und backs schön braun, wann es ge= backen ist, so nihme den aufgehebtten Saft auf ein Zinnschüssel, und schneide die Kuchen schni= tzelweis<sup>137</sup>; und legs darauf, zuckers auf der Hö= he, so ists fertig

**18. Die Germ Bischkotten zu machen** [siehe Speisenfoto]

Erstlich nimh 12. Loth<sup>138</sup> Butter, treibe<sup>139</sup> ihn schön pflau= mig ab, hernach schlage nach und nach 6. Dötter daran, und 3. Löffel Germ, wieg ½ lb. <sup>140</sup> Mehl rühre es darein, salze es, und 5. bis 6. Löffel Milch da= rein, rühre den Teig untereinander, säe ein

[121 Euter](#)

[122 Kalbsbries, Thymus des Kalbs](#)

[123 Champignons](#)

[124 Blumenkohl](#)

[125 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[126 Streuen](#)

[127 Backblech](#)

[128 Stück, Brocken](#)

[129 Gaumen, Kiefer des Ochsens](#)

[130 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[131 Flaumig rühren](#)

[132 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[133 Aufplatzen](#)

[134 Kreuzer](#)

[135 Pfennig](#)

[136 Kipfelbrösel](#)

[137 In Schnitten](#)

[138 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[139 Flaumig rühren](#)

[140 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

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](#).