

Kochbuch Pruckmair, S. 16-17 (+)

ÖMV/86.240/s017



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital; Speisenfoto von Rezept 24. Bischkotten Kröpfeln zu machen: Sabine Pauker

[Seite] 16.

Nº 21: Die Bauern Kröpfeln zu machen auf eine andere Art

Erstlich nimh 1. Vierting [161](#) gefaheten [162](#) Zucker in einen Weidling [163](#) schlag ein ganzes Ey und 2: Dötter darein, rührs gut auf, nimh 1. lb: [164](#) Mandeln schwöls [165](#) und hacke es schön klein, und etwelche [166](#) laß stehen, und schneids halben Theil von ein ander, thue die gehackten Mandeln in eine Rein [167](#), und röbte es, daß sie werden getrocken, thu es hinein, und rühre es wieder eine gute Weil, hernach nimh runde Oblat, und thue runde Batzeln [168](#) darauf, und leg die halbeten Mandeln allezeit 4. darauf und backs in der Torten Pfanne schön gelb, so sind sie fertig.

22. Die Bischkotten Becherln zu machen.

Erstlich nimh 7. Eyer in ein Häffen [169](#) 5: Dötter und 2: ganze, schlag es eine gute Weil ab, hernach nimh $\frac{1}{4}$:ting [170](#) gefaheten [171](#) Zucker darein, rühr eine Stund, hernach drucke von einem halben Lemoni [172](#) den Saft darein, und die Schäler [173](#) schneide gewürflet, hernach rühre 3. Loth [174](#) Stärkmehl und 1. Loth Mundmehl [175](#) darein, schmiere die Becherln mit Butter, leg einen Butter Teig auf das

[Seite] 17.

Nº

Blattl [176](#), setze die Becherln darauf, und drucks fest ein, hernach fülls ein wenig über halben Theil an, und backs, so sind sie fertig.

23. Die Mandeln Bretzeln zu machen

Erstlich nimh 1. Vierting [177](#) klein gehackte Mandeln, und 1. Vierting gefaheten [178](#) Zucker, thue es in ein Reindl [179](#), und drucke von einer halben Lemoni [180](#) den Saft daran, und die Schäler [181](#) schneide gewürflet, setze es auf eine Glut, und trö=

ckere¹⁸² sie, nihme von 2: Eyer die Klar, pfaume¹⁸³
es auf, und rührs darunter, tröckers wieder
auf der Glut, hernach mach also warmer kleine
Bretzeln daraus, schmier ein Torten Blattel¹⁸⁴
mit Butter und legs darauf überstreichs in
der Höhe mit Wasser, und säe einen Zucker
darauf, und backs, so sind sie fertig.

24. Bischkotten Kräpfeln

zu machen. [siehe Speisenfoto]

Erstlich nimh 2. ganze Eyer in ein Häffen¹⁸⁵, schla=
ge sie eine Weil ab, hernach nimh 1. Vierting¹⁸⁶
gefahten¹⁸⁷ Zucker darein, und rührs bis recht
dick ist gegen 1. Stund, hernach nimh 4. Loth¹⁸⁸

[161 Vierter Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm](#)

[162 Gesiebt](#)

[163 Große, weite Schüssel](#)

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

[165 Einweichen und schälen](#)

[166 Einige](#)

[167 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[168 Kleine klebrige Häufchen](#)

[169 Topf](#)

[170 Ein Vierting ist der vierte Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[171 Gesiebt](#)

[172 Zitrone](#)

[173 Schale](#)

[174 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[175 Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden](#)

[176 Backblech](#)

[177 Vierter Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm](#)

[178 Gesiebt](#)

[179 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[180 Zitrone](#)

[181 Schale](#)

[182 Trocknen](#)

[183 Flaumig schlagen](#)

[184 Tortenblech](#)

[185 Topf](#)

[186 Vierter Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm](#)

[187 Gesiebt](#)

[188 1 Loth = 17,5 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](#).