

# Kochbuch Pruckmair, S. 24-25 (+)

ÖMV/86.240/s025



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital; Speisenfoto von Rezept 33. Die Krebs Studl zu machen: Sofia Gassner

[Seite] 24.

Nº

hackten Bißstatzen<sup>262</sup> setze es wieder in die Torten Pfann, und laß das Eis tröcknen, so ists fertig

### 31. Ein Fleckspeiß zu machen

Erstlich mach von 4. Eyer einen *ordinari*<sup>263</sup> Nudl Teig an, recht fest, walge recht dünne Flecken aus, zerschneids zu 4. Theil, setze in einer Pfann ein Wasser auf, laß sieden, hernach leg etliche Flecken hinein, laß ein paar Sudt aufthuen<sup>264</sup> bereite in einem Weidling<sup>265</sup> ein kaltes Wasser, leg die gesodene Fleckeln hinein, thu es wieder heraus, breite ein Tuch auf, und legs darauf, hernach hacke ein kälbenes Beischel<sup>266</sup>, oder lämme= nes, das Milz, und den Schlunk<sup>267</sup> thue weg, das andere hacke recht klein, thue es in eine Rein<sup>268</sup>, leg ein Stückel Butter daran, strähe<sup>269</sup> ein wenig Mehl darauf, gewürz und salz es, laß ein wenig rösten, hernach thu es von Feuer, und schlag ein paar Eyer daran, schmier eine Rein mit Butter, und überlegs mit Butter, nimm ein Seidl<sup>270</sup> Milchram, schlag 3: ganze Eyer darein, sprüde sie ab, und gieß von dem Milchram etwas auf die Fleckl, und etliche pröckl<sup>271</sup> Butter, und sträh ein Lumpel<sup>272</sup> darauf, und breit wieder Fleckel darauf und so fort, bis es gar ist, einen Butter nimmst

[Seite] 25.

Nº

nur alle 3:ts und 4:ts Läg<sup>273</sup>, hernach schier unten und oben Glut, laß gut ausbacken, so ists fertig.

### 32. Die Aneiß<sup>274</sup> Schaiten.

Erstlich schlag von 2: Eyer die Klar in einen Weidling<sup>275</sup>, rühr  $\frac{1}{4}$ . lb. <sup>276</sup> gefahnen<sup>277</sup> Zucker darein, rühr es, bis es recht dick wird gegen eine Stund, hernach wieg 2. Loth<sup>278</sup> Mehl, und thu es darunter, auch von 1. halben Lemoni<sup>279</sup> den Saft, und die Schälerl<sup>280</sup> gewürfelt, rührs untereinander, und schneide 2: Finger breite Oblat<sup>281</sup>, und einen Finger lang, und streich

den Teig darauf, nicht gar zu dick, und strähe<sup>282</sup>  
Anneiß darauf, und backs, so sind sie fertig.

### **33. Die Krebs Strudl zu ma=**

**chen.** [siehe Speisenfoto]

Nimm ein Mehl auf ein Bret, brösle ein pröckel<sup>283</sup>

Krebs Butter darunter, und schlag 2: Eyer da=

ran das übrige nimm warmes Wasser, und

mache den Teig an in der Weiche wie eine an=

dere Milchram Strudel, und arbeite ihn braf

ab, bis er Blattern<sup>284</sup> giebt, hernach laß ihn ra=

sten, und laß eine Rein<sup>285</sup> warm werden, und

decke es auf den Teig, und laß ihn darunter

eine Weil rasten, hernach walg den Teig aus, und

[262 Pistazien](#)

[263 Gewöhnlich](#)

[264 Aufwallen lassen](#)

[265 Große, weite Schüssel](#)

[266 Lunge](#)

[267 Schlund](#)

[268 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[269 Streuen](#)

[270 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[271 Stücke](#)

[272 Lunge](#)

[273 Jede 3. und 4. Lage, Schicht](#)

[274 Anis](#)

[275 Große, weite Schüssel](#)

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

[277 Gesiebt](#)

[278 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[279 Zitrone](#)

[280 Schalen](#)

[281 Oblaten](#)

[282 Streuen](#)

[283 Ein kleines Stück](#)

[284 Blasen](#)

[285 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

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](#).