

# Kochbuch Pruckmair, S. 26-27 (+)

ÖMV/86.240/s027



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital; Speisenfoto von Rezept 36. Pißtatz Koch: Sofia Gassner

[Seite] 26.

Nº

breite ein Tuch auf, und besäe es mit Mehl, leg den Teig darauf, und ziehe ihn recht schön dünn aus, und laß ihn ein wenig übertröckern, und mache die Füll also: Nimm Krebsen, überbrenn<sup>286</sup> es, löß die Schweifel und Scheeren aus, und hacke es, und ein Semel in der Milch gewackt<sup>287</sup> auch darunter, und mach von 3. Eyer ein Eingerührtes<sup>288</sup>, und hacks da=runter, wanns schön klein gehackt ist, so mach von den Krebs Schalen einen Butter, und nimh einen Krebs Butter in eine Rein, thu das Gehackte da=rein, gewürz, und salz es, laß ein wenig dün=sten, hernach nimh einen zerlassenen Krebs But=ter, und bestreich den ausgezogenen Teig gut damit, und nimh die gedünste Füll, und bestreich es schön gleich auf, wann es gut überstrichen ist, so rolle es mit dem Tuch zusamm, und leg es auf einem Theller in die Runde zusammen, hernach nimh eine Rein, gieß eine Milch da=rein 2. Finger hoch, und thu ein gutes Theil Krebs Butter hinein, und laß es aufsieden, wann es siedt, so leg die Strudl hinein, und laß es auf=sieden, gieb oben, und unten Glut, und backe sie, schmiere immerzu mit Krebs Butter, so ist sie fertig.

[Seite] 27.

Nº

## Die Bauern Torten.

34. Erstlich schlag 9. Eyer in ein Häffen<sup>289</sup>, 6 ganze und 3. Dötter, schlags ein wenig ab, hernach rühr ½ lb.<sup>290</sup> gefahnen<sup>291</sup> Zucker darein, rührs eine ganze Stund, hernach nimh ¼. lb. geschwölte<sup>292</sup> Mandeln, ei=ne Hand voll aber nimh davon, und theils halben Theil von einander, die andere aber hacke klein, und rührs darein, auch gewürflete Lemoni Schäler<sup>293</sup>, und 12. Loth<sup>294</sup> Mehl, misch untereinander, schmir ein Torten Blat<sup>295</sup> mit Butter, und fülls ein, die

halbeten Mandel must auf der Höhe darauf le=gen, backs, so ist fertig.

### **35. Die Gewürz Zelten**[296](#).

Nimm 3. kleine ganze Eyer in ein Häffen[297](#), schlags ein wenig ab, hernach rühr ½ lb. [298](#) gefahnen[299](#) Zucker darein, rührs eine ganze Stund, hernach nimh das Gewürz darein, Zimmet, Nägel[300](#), ein wenig Nuß[301](#), Lemoni Schäler[302](#), und ½. lb. Mehl misch unter ein=ander, und drucks mit dem Modl[303](#) aus, nicht zu dünn, schmier ein Blatl[304](#), und backs; ein wenig Ingwer, und Pfeffer kannst auch nehmen dazu

### **36. Pißtatzi Koch.** [siehe Speisenfoto]

Nimm 12. Loth[305](#) Mandeln, stoss recht klein, und 4.

[286](#) Abbrühen, [oberflächlich rösten](#)

[287](#) Eingeweicht

[288](#) Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

[289](#) Topf

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

[291](#) Gesiebt

[292](#) Eingeweicht und geschält

[293](#) Zitronenschalen

[294](#) 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

[295](#) Tortenblech

[296](#) Kleiner, flacher Kuchen

[297](#) Topf

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

[299](#) Gesiebt

[300](#) Gewürznelken

[301](#) Muskatnuss

[302](#) Zitronenschalen

[303](#) Pressform, meist aus Holz

[304](#) Backblech

[305](#) 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](#).