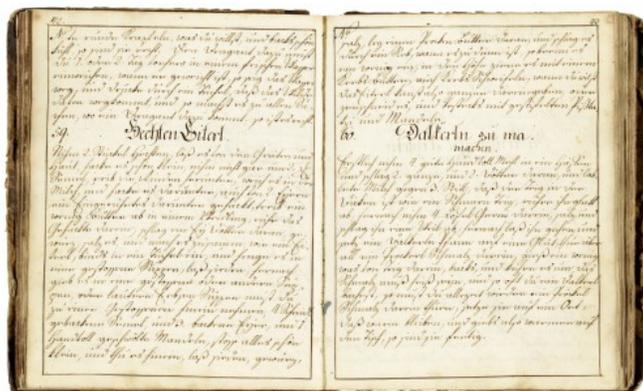


# Kochbuch Pruckmair, S. 42-43

ÖMV/86.240/s043



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

[Seite] 42.

Nº

te runde Krapfeln, was du willst, und backs schön kühl, so sind sie recht. Den Dragant dazu must du 1. oder 2: Täg vorhero in einem frischen Wasser einweichen, wann er geweicht ist, so seig das Wasser weg, und drucke durch ein Tüchel, daß das Wilde davon wegkommt, und so machst es zu allen Sa=chen, wo ein Dragant dazu kommt; so ist es recht.

## 59. Hechten Eiterl<sup>462</sup>.

Nihm 2. Stückel Hechten, löß es von den Gräten und Haut, hacke es schön klein, nihm nicht gar um 2: <sup>463</sup> Semel, reib die Rinden herunter, weich es in der Milch, und hacke es darunter, auch von 2: Eyern ein Eingerührtes<sup>464</sup> darunter gehackt, treib ein wenig Butter ab in einem Weidling<sup>465</sup>, rühr das Gehackte darein, schlag ein Ey Dotter daran, ge=würz, salz es, und mach es zusamm, wie ein Ei=terl, binds in ein Tüchel ein, und henge es in eine gestossene Suppen, laß sieden, hernach gieb es in eine gestossene oder andere Sup=pen, lautern Erbsen Suppen must du zu einer Gestossenen hinein nehmen, 4. Schnid<sup>466</sup> gebackene Semel, und 3. backene Eyer, und 1: Handvoll geschwölte<sup>467</sup> Mandeln, stoss alles schön klein, und thu es hinein, laß sieden, gewürz,

[Seite] 43.

Nº

salz, leg einen Procken Butter daran, und schlag es durch ein Sieb, wann es zu dünn ist, so brenn es ein wenig ein, in der Höhe ziere es mit einem Krebs Butter, auch Krebs Schweifeln, wann du wilt das Eiterl kanst also ganzer dareingeben, oder zerschneid es, und bestecks mit gestifelten<sup>468</sup> Pißta=tzi und Mandeln.

## 60. Dalkerln<sup>469</sup> zu ma=machen.

Erstlich nihm 4. gute Händ voll Mehl in ein Häffen<sup>470</sup>

und schlag 2: ganze, und 2: Dötter daran, und lab=lete [471](#) Milch gegen 3. Seit [472](#), daß der Teig in der Dicken ist wie ein Schmarz Teig, rühre ihn glatt ab, hernach nimh 4. Löffel Germ darein, salz, und schlag ihn eine Weil ab, hernach laß ihn gehen, und setz ein Dalkerln Pfann [473](#) auf eine Glut, thu über all ein Prockerl Schmalz darein, gieß ein wenig was von Teig darein, backs, und kehre es um, das Schmalz muß heiß seyn, und so oft du ein Dalkerl bacheest, so must du allezeit wieder ein Pröckel Schmalz darein thuen, setze sie auf ein Ort, daß warm bleiben, und giebs also warmer auf den Tisch, so sind sie fertig.

[462 Eine Art Eierstich, Eiergelee, in Dunst gekocht](#)

[463 Pfennig](#)

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

[465 Große, weite Schüssel](#)

[466 Schnitten, Scheiben](#)

[467 Eingeweicht und geschält](#)

[468 In kleine Stifte geschnitten](#)

[469 Gebäck in Form von kleinen Fladen](#)

[470 Geschirr, Topf](#)

[471 Lauwarm](#)

[472 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[473 Pfanne mit halbrunden oder flachen Vertiefungen](#)

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](#).