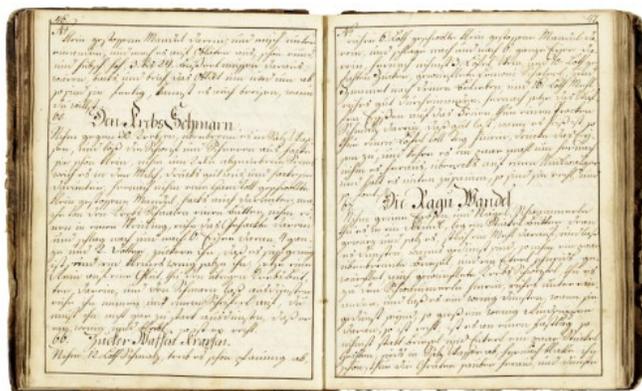


Kochbuch Pruckmair, S. 46-47

ÖMV/86.240/s047



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

[Seite] 46.

Nº

klein gestossene Mandel darein, und misch unter einander, und mach es auf Obläter aus, schön rund, und hübsch hoh, 3. bis 24. Bußerl müssen daraus wären, backs, und brich das Oblat um und um ab, so sind sie fertig, kannst es auch beeeisen⁵⁰⁴, wann du willst.

65. Den Krebs Schmar.

Nihm gegen 30. Krebsen, überbrenn⁵⁰⁵ es in Salz Was= ser, und löß die Schweif und Scheeren aus, hacke sie schön klein, nihm um 2: Xr⁵⁰⁶ abgeriebene Semel weich es in der Milch, drucks gut aus, und hacke sie darunter, hernach nihm eine Handvoll geschwölte⁵⁰⁷ klein gestossene Mandel, hacks auch darunter, ma= che von den Krebs Schaalen einen Butter, nihm ei= nen in einen Weidling⁵⁰⁸, rühr das Gehackte darein und schlag nach und nach 6: Eyer daran, 4 gan= ze und 2. Dötter, zuckere ihn, daß es süß genug ist, und ein kleines wenig salze ihn, setze eine Rein⁵⁰⁹ auf eine Glut, thu den übrigen Krebs But= ter darein, und den Schmar laß ausdünsten rühr ihn immer mit einem Scheiferl⁵¹⁰ auf, du must ihn nicht gar zu stark ausdünsten, daß er ein wenig mild bleibt; so ist er recht.

66. Zucker Waffen⁵¹¹ Krapfen.

Nihm 12. Loth⁵¹² Schmalz, treib⁵¹³ es schön pfaumig ab,

[Seite] 47.

Nº

rühre 6. Loth geschwölte⁵¹⁴ klein gestossene Mandel da= rein, und schlage nach und nach 6: ganze Eyer da= rein, hernach nihmst 3: Löffel Wein, und 10: Loth⁵¹⁵ ge= fahnen⁵¹⁶ Zucker, gewürflete Lemoni Schalerl⁵¹⁷, und Zimet nach deinen Belieben, und 16: Loth Mehl, rührs gut durcheinander, hernach setze das Waf= fen Eyßen auf das Feuer, thue einen Procken Schmalz darein, daß gut last, wann es heiß ist, so thue einen Löffel voll Teig hinein, drucke das Ey=

sen zu, und kehre es ein paar mahl um hernach
nimm es heraus, überecks auf einen Nudlwalger
und halt es unten zusamm, so sind sie recht, und
so fort.

67. Die Ragu Wandel[518](#) .

Nimm grüne Erbsen, und Nägel[519](#), Schwammerln
thu es in ein Reindl[520](#), leg ein Stückel Butter dran
gewürz und salz es, sträh ein Mehl darauf, und laß
es dünsten, wanns gedünst sind, so nimm ein paar
überbrennte Briesel[521](#), und ein Eiterl[522](#) schneids ge=
würflet, auch gewürflete Krebs Schweifel, thu es
zu den Schwammerln hinein, rührs unter ein=
ander, und laß es ein wenig dünsten, wann sie
gedünst seynd, so gieß ein wenig Rindsuppen
daran, so ist recht; ist es an einen Fasttag so
nimmst statt Briesel und Eiterl ein paar Stückel
Hechten, sieds in Salz Wasser ab, hernach blatle ihn
schön, thue die Graten sauber heraus, und dünste

[504 Mit Zuckerglasur versehen](#)

[505 Abbrühen](#)

[506 Kreuzer](#)

[507 Eingeweicht und geschält](#)

[508 Große, weite Schüssel](#)

[509 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[510 Kleine Schaufel](#)

[511 Waffeln](#)

[512 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[513 Flaumig rühren](#)

[514 Eingeweicht und geschält](#)

[515 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[516 Gesiebt](#)

[517 Zitronenschalen](#)

[518 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen](#)

[519 Gewürznelken](#)

[520 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[521 Kalbsbries, Thymus des Kalbes](#)

[522 Milchdrüse des Rindes](#)

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](#).