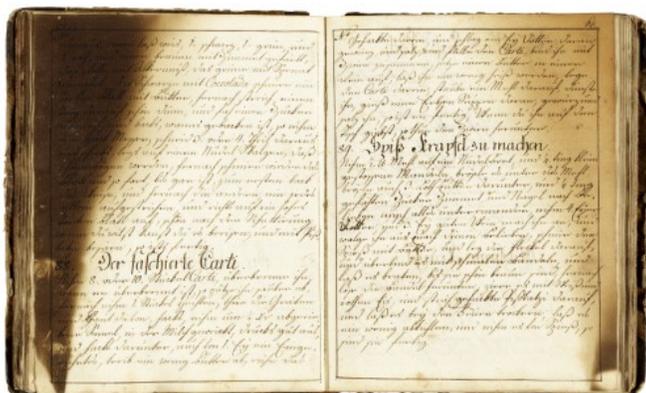


# Kochbuch Pruckmair, S. 64-65

ÖMV/86.240/s065



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

[Seite] 64.

Nº

daraus, einen laß weis, 1. schwarz, 1: grün, und 1. roth, und einen braunn mit Zimmet gefärbt, das Rothe mit Alkermuß<sup>690</sup>, das grüne mit Spenat Dampfel, das Schwarze mit *Coccolada* schmier ein Torten Blat<sup>691</sup> mit Butter, hernach streich einen Teig darauf schön dünn, und fah<sup>692</sup> einen Zucker darauf, und backs, wanns gebacken ist, so nimm ein Hack Messer, schneid 3. oder 4. Theil daraus und schiebs, legs auf einen Nudel Walger, daß schöne Bögen werden, hernach schmier wieder das Blatl und so fort, bis gar ist, zum ersten back das Weise, und hernach die andern, ein jedes allein aufgestrichen, und richts auf ein hohes Torten Blat<sup>693</sup> auf, schön nach der Schattirung wann du wilt kanst du es beeeisen<sup>694</sup>, und mit Piß=tatzi<sup>695</sup> besäen, so ists fertig.

## 88. Der faszhierte Carti<sup>696</sup>

Nimm 8. oder 10. Stückel *Carti*, überbrenne<sup>697</sup> ihn, wann er überbrennt ist, so putze ihn sauber ab, hernach nimm 1. Stückel Hechten, theue die Gräten und Haut davon, hacks, nimm um ½ Xr<sup>698</sup> abgeriebene Semel, in der Milch geweickt, drucks gut aus, und hacks darunter, auch von 1. Ey ein Einge=rührtes<sup>699</sup>, treib ein wenig Butter ab, rühr das

[Seite] 65.

Nº

Gehackte darein, und schlag ein Ey Dötter daran, gewürz, und salz, und fülle den *Carti*, bind ihn mit Zwirn zusammen, setze einen Butter in einer Rein<sup>700</sup> auf, laß ihn ein wenig heiß werden, lege den Carti darein, staube ein Mehl darauf, dünste ihn, gieß eine Erbsen Suppen daran, gewürz und salz ihn, so ist er fertig; Wann du ihn auf den Tisch giebst, so theue den Zwirn herunter.

## 89. Spiß Krapfel zu machen.

Nimm ½. lb.<sup>701</sup> Mehl auf ein Nudel Bret, und ¼. ting<sup>702</sup> klein

gestossene Mandeln, brösle es unter das Mehl, brösle auch 3. Loth [703](#) Butter darunter, und  $\frac{1}{4}$  ting gefähten [704](#) Zucker Zimmet, und Nagel [705](#) nach Be= lieben misch alles untereinander, nimh 4. Eyer Dötter, und 3. Ey guten Wein mach ihn an, und walge ihn aus nach deinen Belieben, schmir den Spieß mit Butter, und leg die Fleckel darauf, und überbind es mit schmalen Bandeln, und laß es braten, bis sie schön braun sind, hernach löse die Bandel herunter, ziere es mit Weiß und rothen Eis [706](#), und sträh gehackte Pißtatz [707](#) darauf, und laß es bey den Feuer tröckern, laß es ein wenig abkühlen, und nimh es von Spieß, so sind sie fertig.

[690 Kermesbeeren](#)

[691 Tortenblech](#)

[692 Sieben](#)

[693 Tortenblech](#)

[694 Mit Zuckerglasur versehen](#)

[695 Pistazien](#)

[696 Cartilago, Knorpel?](#)

[697 Abbrühen](#)

[698 Kreuzer](#)

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

[700 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[701 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[702 Ein Viertel ist der vierte Teil \( \$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[703 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[704 Gesiebt](#)

[705 Gewürznelken](#)

[706 Zuckerglasur](#)

[707 Pistazien](#)

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](#).