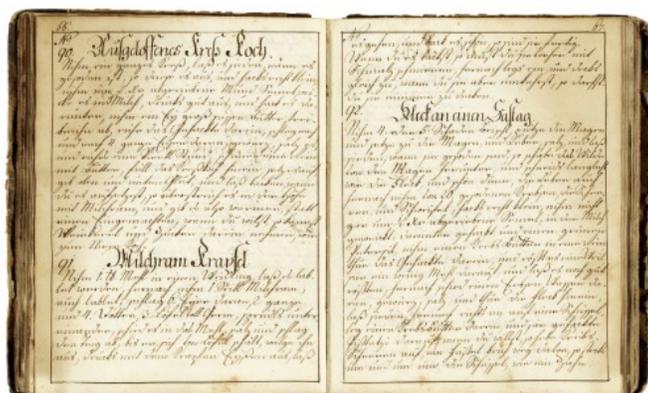


Kochbuch Pruckmair, S. 66-67

ÖMV/86.240/s067



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

[Seite] 66.

Nº

90. Aufgeloffenes Kreß708 Koch.

Nimm ein ganzes Kreß, laß es sieden, wann es gesoden ist, so driese709 es aus, und hacks recht klein, nimh um 2. Xr710 abgeriebene Mund Semel, weicke es in Milch, drucks gut aus, und hack es da=runter, nimh ein Ey groß süssen Butter, trei=be711 ihn ab, rühr das Gehackte darein, schlag nach und nach 4. ganze Eyer daran, gewürz, salz es, und rührs eine Viertl Stund, schmier eine Rein712 mit Butter, füll das Kreßkoch hinein, setz es auf, gib oben und unten Glut, und laß backen, wann du es aufsetzest, so überstreich es in der Höhe mit Milchram, und gib es also warmer, statt einen Eingemachten, wann du wilst, so kannst Weinbeer713 und Zucker darein nehmen, wie zum Niern714 Koch.

91. Milchram Krapfel

Nimm 1. lb.715 Mehl in einen Weidling716, laß es lab=let717 werden, hernach nimh 1. Seitl718 Milchram, auch lablet, schlag 6: Eyer daran, 2: ganze und 4. Dötter, 3. Löffelvoll Germ, sprüdl's unter=einander, schied es in das Mehl, salz und schlag den Teig ab, bis er sich von Löffel schält, walge ihn aus, drucks mit dem Krapfen Eyßen aus, laß

[Seite] 67.

Nº

es gehen, und back es schön, so sind sie fertig. Wann du es backst, so must du sie vorher mit Schmalz schmieren, hernach legs ein, und decks gleich zu, wann du sie aber umkehrst, so darfst du sie nimmer zu decken.

92. Fleck an einen Fastag719 .

Nimm 4: oder 5: Schaden720 Beischl721, putze die Magen und setze zu die Magen, und Leber, salz, und laß sieden, wann sie gesoden sind, so schabe das Wilde von den Magen herunter, und schneids langlicht722

wie die Fleck, und schön dünn, die Leber auch, hernach nihm von 20. gesodenen Krebsen, die Schee= ren, und Schwefel, hacks recht klein, nihm nicht gar um ½ Xr723 abgeriebene Semel, in der Milch geweickt, darunter gehackt, und einen grünen Petersil, nihm einen Krebs Butter in eine Rein724, thue das Gehackte darein, und rößt es eine Weil, säe ein wenig Mehl darauf, und laß es noch gut rößten, hernach schied einen Erbsen Wasser da= ran, gewürz, salz, und thue die Fleck hinein, laß sieden, hernach richts an auf eine Schüssel, leg einen Krebs Butter darein, und säe gehackte Pißtatz725 darauf, wann du willst, so hebe Krebs= Scheeren auf, ein Füßel brich weg davon, so stecks um und um um die Schüssel, wie ein Zahn.

[708 Gekröse, Bauchfell](#)

[709 Auseinander ziehen](#)

[710 Kreuzer](#)

[711 Flaumig rühren](#)

[712 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[713 Rosinen](#)

[714 Niere](#)

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

[716 Große, weite Schüssel](#)

[717 Lauwarm](#)

[718 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[719 Fastentag](#)

[720 Flusswels](#)

[721 Lunge](#)

[722 Länglich](#)

[723 Kreuzer](#)

[724 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[725 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](#).