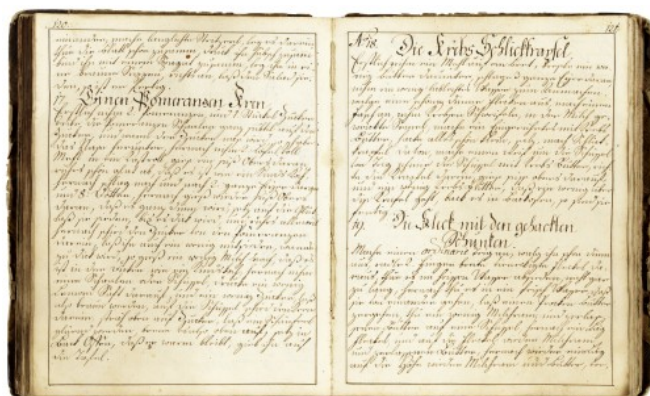


Kochbuch Pruckmair, S. 120-121

ÖMV/86.240/s121



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

[Seite] 120.

einander, mache langlichte¹³⁷⁴ Stritzerl¹³⁷⁵, leg es darein, thue die Blatl schön zusamm, druck ihn hübsch zusam bind ihn mit einem Spagat¹³⁷⁶ zusamm, leg ihn in ei= ne braune Suppen, rechts an, laß den Salad sie= den, so ist er fertig.

17. Einen Pomeranzen¹³⁷⁷ Kren

Erstlich nimm 2: Pomeranzen, und 1. Stückel Zucker reibe die Pomeranzen Schaalen ganz subtil auf den Zucker, und wann der Zucker nas¹³⁷⁸ wird, so schabe das Nase herunter, hernach nimm 2: Löffel voll Mehl in ein Kastroll¹³⁷⁹, gies ein süß Obers daran, rührs schön glat ab, daß es ist wie ein Kinds Koch¹³⁸⁰, hernach schlag nach und nach 2: ganze Eyer daran und 8: Dötter, hernach gieß wieder süß Obers daran, daß es ganz dünn wird, setz auf die Glut, laß sie sieden, bis es dick wird, und rührs alleweil hernach schied¹³⁸¹ den Zucker von den Pomeranzen darein, laß ihn auch ein wenig mitsieden, wanns zu dick wird, so gieß ein wenig Milch nach, daß es ist in der dicken wie ein Kinds koch, hernach nimm eine Schaalen oder Schüssel, drucke ein wenig Lemoni Saft¹³⁸² darauf, und ein wenig Zucker, laß also braun werden, auf die Schüssel schied den Kren darein, sträh¹³⁸³ oben auf Zucker, laß ein Schäuferl glüend werden, brene es also oben auf, setz in Back Offen, daß er warm bleibt, gieb ihn auf die Tafel.

[Seite] 121.

Nº 18. Die Krebs Schlickkrampf¹³⁸⁴ .

Erstlich nimm ein Mehl auf ein Bret, bresle ein we= nig Butter darunter, schlage 3 ganze Eyer daran, nimm ein wenig lablechtes¹³⁸⁵ Wasser zum Anmachen, walge eine schöne dünne Flecken aus, mach einen Fasch¹³⁸⁶ an, nimm Krebsen Schweifeln¹³⁸⁷, in der Milch ge= weickte Semel, mache ein Fingerührtes¹³⁸⁸ mit Krebs Butter¹³⁸⁹, hacke alles schön klein, salz, mach Schlick= krapfel davon, mache einen Reif um die Schüssel

von Teig schmir die Schüssel mit Krebs Butter, rich=
te die Krapfel darein, gies süß obers darauf,
und ein wenig Krebs Butter, daß ein wenig über
die Krapfel geht, back es in Backofen, so sind sie
fertig.

19. Die Fleck mit den gehackten

Schunken[1390](#) .

Mache einen *ordinarie*[1391](#) Teig an, walg ihn schön dünn
aus, radle 2. Finger breite viereckigte Fleckel da=
raus, thue es im heissen Wasser absieden, nicht gar
zu lang, hernach thu es in ein frisch Wasser, daß
sie von einander gehen, laß einen Procken Butter
zergehen, thu ein wenig Milchram, und zerlas=
senen Butter auf eine Schüssel, hernach ein Läg[1392](#)
Fleckel, und auf die Fleckel wieder Milchram,
und zerlassenen Butter, hernach wieder ein Läg
auf die Höhe wieder Milchram und Butter, vor=

[1374 Länglich](#)

[1375 Meist längliche Backware, manchmal geflochten](#)

[1376 Bindfaden](#)

[1377 Bitterorange](#)

[1378 Nass](#)

[1379 Kasserolle, hoher Topf mit Stiel](#)

[1380 Kinderbrei](#)

[1381 Schütten](#)

[1382 Zitronensaft](#)

[1383 Streuen](#)

[1384 Gefülltes Gebäck, ähnlich Ravioli](#)

[1385 Lauwarm](#)

[1386 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung](#)

[1387 Krebsschwänze](#)

[1388 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert](#)

[1389 Mit zerstoßenen Krebsschalen abgeschmelzte Butter](#)

[1390 Schinken](#)

[1391 Gewöhnlich](#)

[1392 Lage, Schicht](#)

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](#).