

Kochbuch Pruckmair, S. 136-137

ÖMV/86.240/s137



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

[Seite] 136.

Nº

es ab¹⁵¹⁹, hernach schlag 5: oder 6: Eyer daran, 3: Löfel voll Germ, ein halbes Seitl¹⁵²⁰ lablete¹⁵²¹ Milch, salz und thue 5: Händt voll Mehl daran, daß der Teig ganz roglicht¹⁵²² ist, hernach walg ihn aus, schmir ihn mit Schmalz ein wenig mit dem Bemsel¹⁵²³, strähe¹⁵²⁴ Weinbeerl¹⁵²⁵ darauf hernach mach ihn zusammen, setz ihn in die Rein¹⁵²⁶, laß ihn ein wenig gehen, backs, so ist es fertig.

53. Mandl Maultaschen.

Nimm soviel Butter als Mehl, und ein paar Löfel Wein, und machs mit lauter Eyer Dötter an, hernach schlag den Teig etliche Mal übereinander, walg ihn ganz dün aus, schneid Fleckel daraus, füll einen Mandel Teig darein, und machs über Eck zusammen, bestreichs ein wenig, und backs, so sind sie fertig.

54. Ein abgetriebener¹⁵²⁷ Guglhupf

Erstlich nimm 5. Loth¹⁵²⁸ Schmalz, und 5. Loth Butter, treibs schön pfaumig ab¹⁵²⁹, schlag ein Ey daran, und 5. Dötter, eins nach den andern, wohl verrührt, und 24. Loth Mehl, ½. Seitl¹⁵³⁰ lablete¹⁵³¹ Milch, 2: Löfel Germ rühr alles untereinander, schmire das Beck¹⁵³² mit Butter, und laß ihn gehen, backe ihn, so ist er fertig

55. Die Kребßen Oblat.

Nimm Kребsen, überbrenne¹⁵³³ sie in Salz Wasser, hernach lös sie aus und hacks, hackauch ein wenig gewaickte Semel darunter, und mach einen Krebs But=ter¹⁵³⁴, seich ihn darunter, mach ein Eingerührtes¹⁵³⁵ hack

[Seite] 137.

Nº

es auch darunter, Gewürz, Salz, schneid runde Oblat und thue den Teig darauf, thue ein wenig mit dem Messer darauf schneiden, und setzs in dem Offen backs, kanst es auch zuckern, wann du willst, so ist es fertig.

56. Die Schließel¹⁵³⁶ Krapfel.

Nimm ein wenig Mehl, laß ein wenig Schmalz heiß werden, und ein wenig Wasser, brens an das Mehl,

daß der Teig ganz dick ist, thue ihn glat abrühren,
hernach schlag ganze Eyer auch Dötter daran, bis
daß er dünn genug ist, und es werden mit einem
Schließel in das Schmalz gethann, backe sie schön
heraus, so sind sie fertig.

57. Die Bischkotten Nudeln

Nihm ein wenig Mehl, darnach du viel machen
wilst, schlage 5: oder 6: Eyer daran, nihm ein we=
nig Butter, und Schmalz, eins soviel als das an=
dere, laß zerschleichen¹⁵³⁷, gieß ein wenig Mehl da=
ran, laß untereinander lablet¹⁵³⁸ werden, ein
paar Löffel Germ, mache alles untereinander,
daß es ist, wie ein Krapfen Teig, hernach laß ihn
gehen, wann er gegangen ist, so mach langlete¹⁵³⁹
Nudel daraus, und laß wieder gehen, schmir eine
Rein¹⁵⁴⁰ mit Butter, sträh¹⁵⁴¹ ein wenig Semelbrösel
darein, leg die Nudeln darein, setzs in Offen,
und backs, hernach thu es auf eine Schüssel heraus,

[1519 Rühren](#)

[1520 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[1521 Lauwarm](#)

[1522 Locker](#)

[1523 Pinsel](#)

[1524 Streuen](#)

[1525 Rosinen](#)

[1526 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1527 Gerührt](#)

[1528 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[1529 Flaumig rühren](#)

[1530 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[1531 Lauwarm](#)

[1532 Form](#)

[1533 Abbrühen](#)

[1534 Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter](#)

[1535 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert](#)

[1536 Schlüssel](#)

[1537 Zergehen](#)

[1538 Lauwarm](#)

[1539 Länglich](#)

[1540 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1541 Streuen](#)

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](#).