

Kochbuch Pruckmair, S. 138-139

ÖMV/86.240/s139



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

[Seite] 138.

so sind sie fertig

58. Ein Eyer Koch.

Nimm 3. Löfelvoll Mehl, und 1. Seidl [1542](#) Obers, gieß an das Mehl, rühre glatt ab, schlag 2: ganze Eyer daran, und 1: Dotter, zuckers, laß ein Schmalz heiß werden, in ein Reindl [1543](#) gieß das Koch darein schier unten, und oben Glut, und laß schön gemacht backen.

59. Ein Semel Koch.

Nimm eine runde Semel, schneid die Rinden herunter, waicks in einer Milch nicht lang, druck es aus, nimm 1. Löfel Schmalz, treibs ab, thue die Semel da= rein, schlag 5: oder 6: Eyer daran, zuckers, rühre eine halbe Stund, schmir die Schüssel mit Butter, mach einen Reif herum, schied [1544](#) das Koch darein, so ist es fertig.

60. Eine gerührte Mandel Torte.

Erstlich nimm 1. lb. [1545](#) Mandl schwöls [1546](#), und ziegs ab [1547](#), stoss klein, hernach thu es in einen Weidling [1548](#) nimm ½. lb. Zucker, stoss ihn ganz klein, treibs wohl ab, schlag 12: ganze Eyer daran, alzeit 2: rühre brat ab, hernach 12: Dötter, rühre es eine ganze Stund, schmir den zugehörigen Modl [1549](#), und Wandel [1550](#) mit Butter, fülle den Teig darein, oben auf zuckers, setz es in die Torten Pfann, und back es schön, so ist es fertig.

[Seite] 139.

61. Die Gallanderie [1551](#) Tortl.

Nimm 1. lb. [1552](#) Mandl, schwöls [1553](#) und ziegs ab [1554](#), und stoss ganz klein, netz mit Lemoni Saft [1555](#), daß sie nicht öhlig werden, ½. lb. Zucker, stoss ihn ganz klein, eine aufge= pfaumte [1556](#) Eyer Klar daran, und rühre eine gute Weil, hernach gib in ein [fehlendes Wort] mit Lemoni Schä= ler schneid runde Oblat, und streichs darauf mach Stangel darüber, und backs, so sind sie fertig.

62. Abgetriebene [1557](#) Knöderl.

Nimm ein halbes Ey groß Schmalz oder Butter, treib

ihn schön pflaumig ab[1558](#), schlag ein Ey daran, und theue Semelbrösel daran, ein Löffel Milchram, mache den Teig, ganz roglich[1559](#) an, und legs in die Rindsup pen schön rund, laß sieden, so sind sie fertig.

63. Die Krebs Schlück Krapfel[1560](#)

Erstlich sprüdle ein oder 2: Ey, in einem wenig Wasser ab[1561](#), nimm Mehl, nachdem du viel machen willst, gieß das Wasser und die Eyer daran, salz mach den Teig zusamm, und schlag ihn wohl, walg ihn dünn aus, und mach die Füll mit Krebsen, über= brenns[1562](#) in Salz Wasser, und les sie aus[1563](#), und hacks mach ein Eingerührtes[1564](#) mit Krebs Butter[1565](#), auch ge= weickte Semel in der Milch, salz und Gewürz, treib ein wenig Krebs Butter ab[1566](#), schlag ein Ey darein, und misch die Krebsen darunter, theue alzeit ein wenig

[1542 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[1543 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[1544 Schütten](#)

[1545 Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1546 Einweichen](#)

[1547 Schälen](#)

[1548 Große, weite Schüssel](#)

[1549 Pressform, meist aus Holz](#)

[1550 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen](#)

[1551 Nach modisch feiner Art](#)

[1552 Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1553 Einweichen](#)

[1554 Schälen](#)

[1555 Zitronensaft](#)

[1556 Flaumig geschlagen](#)

[1557 Gerührt](#)

[1558 Flaumig rühren](#)

[1559 Locker](#)

[1560 Aus Nudelteig hergestellte Teigtaschen](#)

[1561 Verquirlen](#)

[1562 Abbrühen](#)

[1563 Auslösen](#)

[1564 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert](#)

[1565 Mit zerstoßenen Krebsschalen abgeschmelzte Butter](#)

[1566 Rühren](#)

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](#).