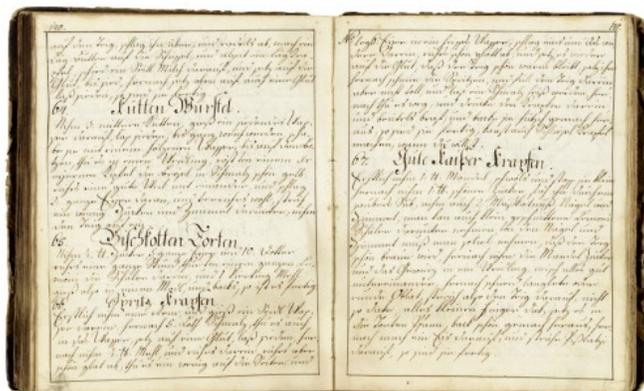


Kochbuch Pruckmair, S. 140-141

ÖMV/86.240/s141



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

[Seite] 140.

auf den Teig, schlag ihn über, und radels ab [1567](#), mach ein Läg [1568](#) Butter auf die Schüssel, und alzeit ein Läg Kra= pfel, schied [1569](#) ein Seit [1570](#) Milch darauf, und setz auf die Glut, bis sied [1571](#), hernach setz oben auf auch eine Glut laß sieden, so sind sie fertig.

64. Kütten [1572](#) Würstel.

Nimm 3. mittere [1573](#) Kütten, gieß ein siedendes Was= ser darauf, las sieden, bis ganz weich werden, scha= be sie mit einem hölzernen Wasser [1574](#), bis auf den Bo= tzen [1575](#), thu es in einen Weidling [1576](#), röst von einem Xr [1577](#) eyernen Kipfel die Brösel in Schmalz schön gelb, rührs eine gute Weil mit einander, und schlag 2: ganze Eyer daran, und verrührs wohl, sträh [1578](#) ein wenig Zucker und Zimmet darunter, nimm den Teig auf ein _ _ [fehlendes Wort]

65. Bischkotten Torten

Nimm ½. lb. [1579](#) Zucker, 5 ganze Eyer und 10. Dötter rührs eine ganze Stund, thue von einem ganzen Le= moni die Schäler [1580](#) darein, und 1. Viertel [1581](#) Mehl gieß also in einen Modl [1582](#), und backs, so ist es fertig.

66. Spritz Krapfen.

Erstlich nimm eine Rein [1583](#), und gieß ein Seidl [1584](#) Was= ser darein, hernach 5. Loth [1585](#) Schmalz, thu es auch in das Wasser, setz auf eine Glut, laß sieden, her= nach nimm ½. lb. [1586](#) Mehl, und rührs darein, rührs aber schön glat ab, thu es ein wenig auf die Seiten, und

[Seite] 141.

No

leg 6: Eyer in ein heisses Wasser, schlag eins um das an= dere darein, rührs schön glatt ab, und setz es wieder auf die Glut, daß der Teig schön warm bleibt, salz ihn hernach schmir die Spritzen, und füll den Teig darein, aber nicht voll, und las ein Schmalz heiß werden, her= nach thu es weg, und drucke den Krapfen darein, und beutels braf, und backe sie hübsch gemach her= aus, so sind sie fertig, kanst auch Schliesel Krapfel [1587](#) machen, wann du willst.

67. Gute Kaißer Krapfen.

Erstlich nimh 1: lb: [1588](#) Mandel, schwöls [1589](#) und stoss sie klein hernach nimh 1: lb. schönen Zucker, fäh [1590](#) ihn durch ein saubers Süb, nimh auch 2: Mußkatnuß, Nägel [1591](#) und Zimmet, man kan auch klein geschnittene Lemoni Schäler [1592](#) darunter nehmen, von den Nägel und Zimmet muß man soviel nehmen, daß der Teig schön braun wird, hernach nimh die Mandel Zucker und das Gewürz in ein Weidling [1593](#), misch alles gut untereinander, hernach schneid langlete [1594](#) oder runde Oblat, streich also den Teig darauf, nicht so dicke, alles kleinen Finger dick, setz es in die Torten Pfann, back schön gemach heraus, her= nach mach ein Eis [1595](#) darauf, und strähe [1596](#) Pißtlatzi [1597](#) darauf, so sind sie fertig.

[1567 Rillenrand formen](#)

[1568 Lage](#)

[1569 Schütten](#)

[1570 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[1571 Sieden](#)

[1572 Quitten](#)

[1573 Mittelgroße](#)

[1574 Mit einem hölzernen Gegenstand?](#)

[1575 Kerngehäuse](#)

[1576 Große, weite Schüssel](#)

[1577 Kreuzer](#)

[1578 Streuen](#)

[1579 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1580 Zitronenschalen](#)

[1581 Vierter Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm](#)

[1582 Pressform, meist aus Holz](#)

[1583 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1584 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[1585 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[1586 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1587 Siehe Seite 137, Rezept 56](#)

[1588 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1589 Einweichen und schälen](#)

[1590 Sieben](#)

[1591 Gewürznelken](#)

[1592 Zitronenschalen](#)

[1593 Große, weite Schüssel](#)

[1594 Länglich](#)

[1595 Zuckerglasur](#)

[1596 Streuen](#)

[1597 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](#).