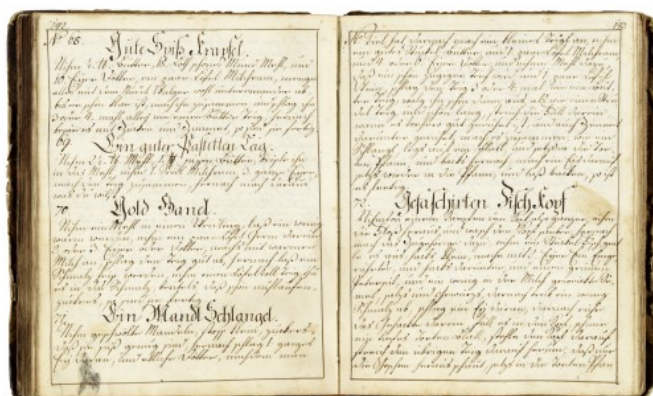


Kochbuch Pruckmair, S. 142-143

ÖMV/86.240/s143



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

[Seite] 142.

Nº 68. Gute Spieß¹⁵⁹⁸ Krapfel.

Nim ½. lb.¹⁵⁹⁹ Butter, 18. Loth¹⁶⁰⁰ schönes Mund Mehl¹⁶⁰¹, und 10. Eyer Dötter, ein paar Löfel Milchram, menge alles mit dem Nudel Walger¹⁶⁰² wohl untereinander ab, bis er schön klar ist, mach ihn zusammen, und schlag ihn 3 oder 4. mahl, alles wie einen Butter Teig, hernach besäe¹⁶⁰³ es mit Zucker und Zimmet, so sind sie fertig.

69. Ein guter Pastetten Teig.

Nihm 2½. lb.¹⁶⁰⁴ Mehl, 1. lb. süssen Butter, brösle ihn in das Mehl, nihm 1. Seidl¹⁶⁰⁵ Milchram, 3. ganze Eyer, mach den Teig zusammen, hernach mach daraus was du wilt.

70. Gold Hanel.¹⁶⁰⁶

Nihm ein Mehl in einen Weidling¹⁶⁰⁷, laß ein wenig warm werden, nihm ein paar Löfel Germ darein 2: oder 3: Eyer oder Dotter, machs mit warmer Milch an, schlag den Teig gut ab, hernach laß ein Schmalz heis werden, nihm einen Löfelvoll Teig, thu es in das Schmalz, brütels¹⁶⁰⁸, daß schön auflaufen, zuckers, so sind sie fertig.

71. Ein Mandl Schlangel.

Nihm geschwölte¹⁶⁰⁹ Mandeln, stoss klein, zuckers, daß sie süß genug sind, hernach schlag 1: ganzes Ey daran, und etliche Dötter, nachdem man

[Seite] 143.

Nº

viel hat, darnach mach ein kleines Teigl an, nihm ein gutes Stückel Butter, und 1: paar Löfel Milchram, und 4: oder 6: Eyer Dötter, und nihme Mehl dazu, daß ein schön zügiger Teich¹⁶¹⁰ wird, und 1: paar Löfel Wein, schlag den Teig 3 oder 4: mal, wie ein But=ter Teig, walg ihn schön dünn aus, als wie einen Stru=del Teig, und schön lang, streich die Füll darein, wann es vorhero gut gerührt ist, und auch Zimmet darunter gerührt, mach es zusammen, wie ein Schlangel, legs auf ein Blat¹⁶¹¹, und setzs in die Tor=ten Pfann, und backs hernach, mach ein Eis¹⁶¹² darauf

setzs wieder in die Pfann, und laß backen, so ist es fertig.

72. Gefaschirten Fisch Kopf

Nihm von einem Karpfen den Kopf also ganzer, nihm die Floß heraus, und wasch den Kopf sauber, hernach mach das Zugehörige dazu, nihm ein Stückel Fisch, grat=le es aus [1613](#), hacks klein, mache mit 2. Eyer Ein Einge=rührtes [1614](#), und hacks darunter, und einen grünen Petersil, und ein wenig in der Milch geweickte Se=mel, salzs und Gewürzs, darnach treib ein wenig Schmalz ab [1615](#), schlag ein Ey daran, darnach rühr das Gehackte darein, füll es in den Kopf, schmir ein tiefes Torten Blat [1616](#), stehle den Kopf darauf, streich den übrigen Teig darauf herum, daß nur die Goschen heraus schaut, setzs in die Torten Pfan

[1598 Spieß?](#)

[1599 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1600 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[1601 Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden](#)

[1602 Nudelholz](#)

[1603 Bestreuen](#)

[1604 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1605 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[1606 Germteig in Form von Hähnchen, ähnlich wie "Gebackene Mäuse"](#)

[1607 Große, weite Schüssel](#)

[1608 Sieden, brodeln](#)

[1609 Eingeweicht und geschält](#)

[1610 Geschmeidiger Teig](#)

[1611 Blech](#)

[1612 Zuckerglasur](#)

[1613 Von Gräten befreien](#)

[1614 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert](#)

[1615 Rühren](#)

[1616 Tortenblech](#)

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](#).