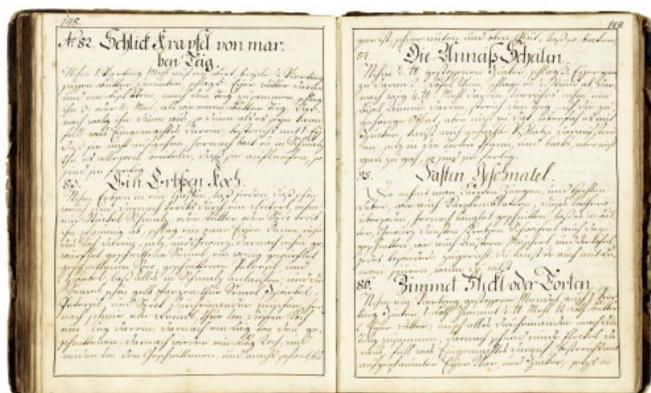


# Kochbuch Pruckmair, S. 148-149

ÖMV/86.240/s149



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

[Seite] 148.

**Nº 82. Schlick Krapfel von mar=  
ben1669 Teig.**

Nimm 1. Viertel [1670](#) Mehl auf ein Bret, bröse ½ Viertel süssen Butter darunter, schlag 5: Eyer Dötter daran und ein Bisil Wein, mach den Teig zusammen, schlag ihn 3: oder 4: Mal, als wie einen Butter Teig, darnach walg ihn dünn aus, so dünn als es seyn kann füll was Eingemachtes darein, bestreichs mit 1: Ey daß sie nicht aufgehen, hernach back es in Schmalz thu es alleweil brüteln [1671](#), daß sie auflaufen, so sind sie fertig.

**83. Ein Erbßen Koch1672 .**

Nimm Erbsen in ein Häffen [1673](#), laß sieden, daß schön weich sind darnach treibs durch ein Reiter [1674](#), nimm ein Stückel Schmalz, oder Butter oder Spec treib ihn pfaumig ab [1675](#), schlag ein paar Eyer daran, rühr das Koch darein, salz, und Gewürz, darnach nimm gewürflet geschnittene Semel, ein wenig gewürflet geschnittenen Spec, geschnittenen Petersil, und Zwiebel, laß alles in Schmalz anlaufen, und die Semel schön gelb pfarzen [1676](#), thue Semel, Zwiebel, Petersil, und Speck durcheinander mischen, hernach schmir ein Reindl [1677](#), thue von diesem Koch ein Leg [1678](#) darein, darnach ein Läg [1679](#) von den geschnittenen, darnach wieder ein Läg Koch, und wieder von den Geschnittenen, und machs sofort, bis

[Seite] 149.

gar ist, schier [1680](#) unten und oben Glut, laß so backen,

**84. Die Anneiß1681 Scheiten.**

Nimm ½. lb. [1682](#) gestossenen Zucker, schlag 3. Eyer ganze daran 2: Löfel Wein, schlage es ½. Stund ab, darnach wieg ¼. lb. Mehl darein, verrührs, nimm ein Bisel Anneis darein, streich den Teig auf die gehörige Oblat, aber nicht zu dick, überfah [1683](#) es mit Zucker, kanst auch gehackte Pißtatz darauf streuen, setz in die Torten Pfann, und backs, aber nicht gar zu gäh [1684](#), so sind sie fertig.

### **85. Fasten Geschnatel**[1685](#) .

Da nihmt man Karpfen Zungen, und Hechten Leber, wie auch Karpfen Blatern[1686](#), dieses vorhero übersoden, hernach langlet geschnitten, laß es in But=ter, Gewürz dünsten, Krebsen Schweiferl[1687](#) auch dazu geschnitten, wie auch Austern, Müscherl[1688](#), und Artofel[1689](#), jedes besonders zugericht, du kanst es auch mit Le=moni[1690](#) säuern, wann du wilt.

### **86. Zimmet Fleckl oder Torten**

Nihm ein Vierting[1691](#) gestossene Mandel auch 1. Vier=ting Zucker, 1. Loth[1692](#) Zimmet ½. lb.[1693](#) Mehl 12 Loth Butter  
2. Eyer Dötter, misch alles durcheinander mach den Teig zusammen, darnach schneid runde Fleckel da raus, füll was Eingemachtes darauf, bestreichs mit aufgepfaumter[1694](#) Eyer Klar, und Zucker, setzs in

[1669 Mürb](#)

[1670 Vierter Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm](#)

[1671 Sieden, brodeln](#)

[1672 Auflauf](#)

[1673 Geschirr, Topf](#)

[1674 Sieb](#)

[1675 Flaumig rühren](#)

[1676 Leicht rösten](#)

[1677 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[1678 Lage](#)

[1679 Lage](#)

[1680 Schüren](#)

[1681 Anis](#)

[1682 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1683 Darüber sieben](#)

[1684 Schnell](#)

[1685 Geschnittenes](#)

[1686 Blasen](#)

[1687 Krebsschwänze](#)

[1688 Muscheln](#)

[1689 Kartoffeln](#)

[1690 Zitronen](#)

[1691 Vierter Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm](#)

[1692 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[1693 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1694 Aufgeschlagen](#)

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](#).