

# Kochbuch Pruckmair, S. 156-157

ÖMV/86.240/s157



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

[Seite] 156.

gewürflet, dieß alles untereinander wohl verrührt  
und nimh ein hohes Torten Blat<sup>1764</sup> mit einem Reif  
schmirs mit Butter, überlegs mit Oblat fülls ein, back  
es schön gemach<sup>1765</sup>, so ist es fertig.

## 100. Falsche Pißtatzi Torten.

Nimh 1½ lb. <sup>1766</sup> geschwölte <sup>1767</sup> gestossene Mandel, und 1: lb.  
gestossenen Zucker, thu es in einen Weidling<sup>1768</sup>, schlag  
nach und nach 28: Eyer darein 14: ganze und 14: Döt=  
ter, rührs eine ganze Stund, hernach mach ein Spenat<sup>1769</sup>  
Dampfel<sup>1770</sup>, und thu es darein ½. Vierting<sup>1771</sup> gehackte Piß=  
tatzi gewürflet geschnitten, und von 1. Lemoni<sup>1772</sup> die  
Schäler<sup>1773</sup> gewürflet, und dieses alles wohl unter einan=  
der verrührt, hernach schmir ein hohes Torten Bla=  
tel<sup>1774</sup>, und vermach den Reif, daß er nicht rinnt  
und füll den Teig darein, und backs, so ists fer=  
tig.

## 101. Mandl Bögen.

Nimh ½. lb. <sup>1775</sup> geschwölte <sup>1776</sup> klein gestossene Mandl, ½ lb.  
gefähten<sup>1777</sup> Zucker, thu es in eine Rein<sup>1778</sup>, und schlag  
von 2: Eyer die Klar daran, und nimh anderthalb  
Nuß groß eingewickten Dragant<sup>1779</sup>, und rührs unter  
einander, und setz es auf eine Glut, und tröckers<sup>1780</sup>  
solang, bis daß mehr den Finger nimmer leiden  
kann, hernach schneid langlete<sup>1781</sup> Oblat, und streichs  
schön kraußlet auf, schmir die blechenen Bögen  
mit Butter, leg die Bögen darauf, backs, wann

[Seite] 157.

No

sie gebacken sind, so beeis mit weis und rothen Eis<sup>1782</sup>,  
sähe<sup>1783</sup> gehackte Pißtatzi darauf, back das Eis wie=  
derum, so sind sie fertig, Lemoni Schäler<sup>1784</sup> nimhst  
auch darein.

## 102. Die Germ Torten.

Erstlich nimh ½. lb. <sup>1785</sup> Butter, und ½. lb. Mehl, brösle  
ihn untereinander ab, und nimh 2: Löfelvoll Germ  
3. Silber Löfelvoll lablete<sup>1786</sup> Milch, und 1: ganzes Ey, und  
2: Dötter, und salz, mach den Teig zusammen, und nimh

den Teig halben Theil auf ein Blatt [1787](#), füll was Einge= machtes [1788](#) darein, und mach Stangel darüber, und las gehen, mach einen Reif herum, wanns gegangen ist, so bestreichs mit zerlassenen Butter, und be= säe [1789](#) es mit Zucker, backs, so ists fertig.

### **103 Die Krebs Pasteten.**

Erstlich nimm ½. lb. [1790](#) Krebs Butter [1791](#), treib ihn schön pfaumig ab [1792](#), schlag nach und nach 12: Eyer daran 6: ganze und 6. Dötter, rühr es wohl auf, hernach nimm 6: [1793](#) abgeriebene Semel in der Milch ge= weickt, drucks gut aus, rührs darunter, nimm 1: Seitl [1794](#) Milch, schlag 3: Eyer daran, man, läßt es ganz einsieden, und wanns zusammen gegangen ist, so seuchs [1795](#) durch ein Tüchel, und thu es daran, man schneidt auch gewürflete Krebs Schweifel [1796](#) darun= ter, gewürz, und salzs, und rühr alles unterein= ander, und mach einen Reif um die Schiessel [1797](#) her=

[1764 Tortenblech](#)

[1765 Langsam](#)

[1766 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1767 Eingeweicht und geschält](#)

[1768 Große, weite Schüssel](#)

[1769 Spinat](#)

[1770 Dampf, mit Hefe angesetzte kleine Teigmenge, die nach dem Aufgehen mit der eigentlichen Teigmasse vermischt wird; Vorteig](#)

[1771 Ein Viertel ist der vierte Teil eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1772 Zitrone](#)

[1773 Schalen](#)

[1774 Tortenblech](#)

[1775 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1776 Eingeweicht und geschält](#)

[1777 Gesiebt](#)

[1778 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1779 Gallertartige, quellbare Substanz der Pflanze Tragant, Geliermittel](#)

[1780 Trocknen](#)

[1781 Länglich](#)

[1782 Zuckerglasur](#)

[1783 Streuen](#)

[1784 Zitronenschalen](#)

[1785 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1786 Lauwarm](#)

[1787 Blech](#)

[1788 Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. Ä. haltbar gemachte Lebensmittel](#)

[1789 Bestreuen](#)

[1790 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1791 Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter](#)

[1792 Flaumig rühren](#)

[1793 Pfennig](#)

[1794 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[1795 Abseihen](#)

[1796 Krebschwänze](#)

[1797 Schüssel](#)

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](#).