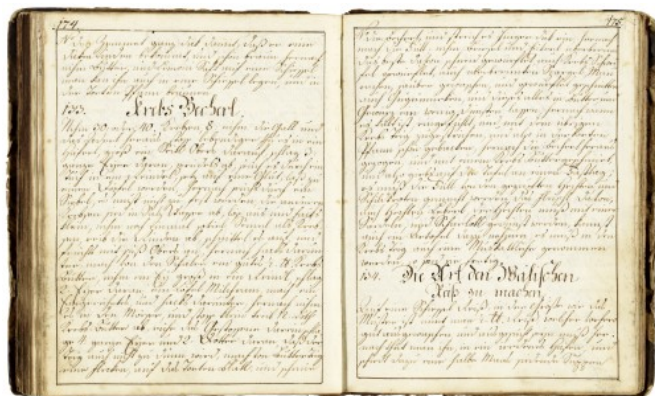


Kochbuch Pruckmair, S. 174-175

ÖMV/86.240/s175



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

[Seite] 174.

Nº

den Zemmet ganz dick damit, daß er eine dicken Rinden bekommt, und schön braun, hernach nihm Butter, und Lemoni Saft auf eine Schiessel²⁰⁴² man kan ihn auch in eine Schiessel legen, und in der Torten Pfann bräunen.

133. Krebs Becherl.

Nihm 30: oder 40. Krebsen, 8: nihm die Gall und das Aderl²⁰⁴³ heraus, stoss lebendiger, thu es in ein Häferl, gieß ein Seitl²⁰⁴⁴ Obers darauf, schlag 3: ganze Eyer daran, sprüdel²⁰⁴⁵ ab, seüch²⁰⁴⁶ es durch ein Tuch in ein Reindel²⁰⁴⁷, setz auf eine Glut, laß zu einen Döpfel²⁰⁴⁸ werden, hernach seüchs durch ein Siebel, es muß nicht zu fest werden, die anderen Krebsen sied in Salz Wasser ab, lös aus und hacks klein, nihm noch einmal soviel Semel als Krebsen, reib die Rinden ab, schnittel es auf²⁰⁴⁹, und feüchts mit süß Obers an, hernach hacks darunter, mach von den Schäler ein gutes ½ . lb: ²⁰⁵⁰ Krebs Butter²⁰⁵¹, nihm ein Ey groß in ein Reindl, schlag 2: Eyer daran, ein Löfel Milchram, mach ein Eingerührtes²⁰⁵², und hacks darunter, hernach nihm es in den Mörser, und stoss klein treib 12: Loth Krebs Butter ab²⁰⁵³, rühr das Gestossene darein schla= ge 4: ganze Eyer und 2: Dötter daran, daß der Teig auch nicht zu dünn wird, mach von Butter Teig eine Flecken, auf das Torten Blat²⁰⁵⁴, und schmir

[Seite] 175.

Nº

die Becherl, und streich es Finger dick ein, hernach mach die Füll; nihm Briesel²⁰⁵⁵ und Eiterl²⁰⁵⁶ überbrenns²⁰⁵⁷ das beste davon schneid gewürflet, auch Krebs Schwei= fel²⁰⁵⁸ gewürflet, auch überbrennten Spargel, Ma= rachen²⁰⁵⁹, sauber gewaschen, und gewürflet geschnitten auch Gugumucken²⁰⁶⁰, und dieses alles in Butter, und Gewürz ein wenig dünsten lassen, hernach wann es kalt ist, eingefühlt und mit dem übrigen

Krebs Teig zugestrichen, und also in der Torten Pfann schön gebacken, hernach die Becherl heraus gezogen, und mit einem Krebs Butter geschmirt, und also giebs auf die Tafel an einen Fasttag; es muß die Füll von den gezupften Hechten, und Schildkroten gemacht werden, das Fleischl davon, auch Hechten Leberl, der Hechten muß mit einer Sardeln²⁰⁶¹, und Scharlotl²⁰⁶² gedünst werden, kannst auch ein Artofel²⁰⁶³ dazu nehmen, es muß in den Krebs Teig auch eine Muskatblühe²⁰⁶⁴ genommen werden, so sind sie fertig.

134. Die Art den Wälischen²⁰⁶⁵

Reiß zu machen.

Auf eine Schiessel²⁰⁶⁶ Reiß, in der Größe wie das Muster ist, nimt man $\frac{1}{2}$. lb.²⁰⁶⁷ Reiß, welcher vorhero gut ausgewaschen, und ausgesucht seyn muß, her= nach thut man ihn, in ein irrdenes Häfen²⁰⁶⁸, und schiedt dazu eine halbe Maas siedende Suppen

[2042 Schüssel](#)

[2043 Herz](#)

[2044 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[2045 Verquirlen](#)

[2046 Seihen](#)

[2047 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[2048 Von Topfen abgeleitet, wegen der Konsistenz](#)

[2049 In Schnitten, Scheiben schneiden](#)

[2050 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2051 Mit zerstoßenen Krebsschalen abgeschmelzte Butter](#)

[2052 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert](#)

[2053 Flaumiq rühren](#)

[2054 Tortenblech](#)

[2055 Kalbsbries, Thymus des Kalbs](#)

[2056 Euter](#)

[2057 Abbrühen, oberflächlich rösten](#)

[2058 Krebschwänze](#)

[2059 Morchel, Speisepilz](#)

[2060 Champignon](#)

[2061 Sardelle](#)

[2062 Schalotte](#)

[2063 Kartoffel](#)

[2064 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss](#)

[2065 Welsch, fremdländisch, besonders romanisch, südländisch](#)

[2066 Schüssel](#)

[2067 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2068 Geschirr, Topf aus gebranntem Ton](#)

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](#).