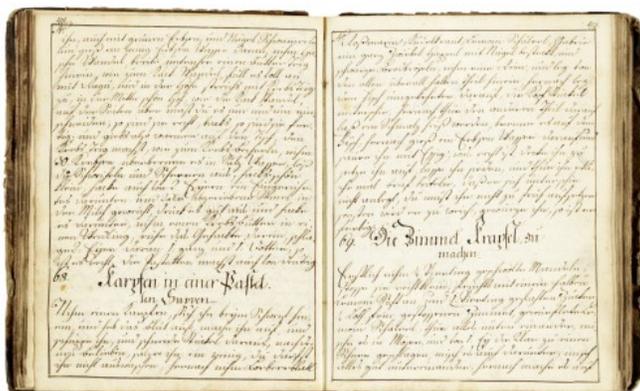


# Kochbuch Pruckmair, S. 48-49

ÖMV/86.240/s049



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

[Seite] 48.

Nº

ihn, auch mit grünen Erbsen, und Nägel, Schwamerln und gieß ein wenig Erbsen Wasser daran, nimm Ha= sche [523](#) Wandel, breite untenher einen Butter Teig hinein, wie zum Kack [524](#)= Wandel, füll es voll an mit Ragu, und in der Höhe streichs mit Krebs Teig zu, in der Mitte schön Hoh, wie die Kack Wandel, auf der Seiten aber must du es um und um ein= schneiden; so sind sie recht, backs, so sind sie fer= tig; und giebs also warmer auf den Tisch, den Krebs Teig machst, wie zum Krebs Becherln, nimm 30. Krebsen überbrenne [525](#) es in Salz Wasser, löß die Schweifeln und Scheeren aus, hacks schön klein, hacke auch von 2. Eyern ein Eingerühr= tes [526](#) darunter, und 2: Xr [527](#) abgeriebene Semel in der Milch geweicht, druck es gut aus und hacke es darunter, nimm einen Krebs Butter in ei= nen Weidling [528](#), rühr das Gehackte darein, schla= ge 2: Eyer daran 1: ganz, und 1: Dotter, so ist es recht. Die Pastetten machst auch von den Teig.

## 68. Karpfen in einer Pastet= ten Suppen

Nimm einen Karpfen, stich ihn beym Schweif hin= ein, und heb das Blut auf, mache ihn auf, und schüppe ihn, und schneide Stückel daraus, nachdei= nen Belieben, salze ihn ein wenig, du darfst ihn nicht auswaschen, hernach nimm Lorbeerblat!

[Seite] 49.

Nº

Roßmarin, Kudelkraut [529](#), Lemoni Schäler [530](#), Gabrie [531](#) ein ganz Zwiebel Happel [532](#) mit Nägel [533](#) besteckt, und schwarze Brodbröseln, nimm eine Rein [534](#), und leg von den allen überall halben Theil hinein, hernach leg den Fisch umgekehrter darauf, die Kopf Stückel unterschie [535](#), hernach thue den anderen Theil darauf laß ein Schmalz heiß werden, brenne es auf den Fisch, hernach gieß ein Erbsen Wasser darauf, und

säure ihn mit Essig, was recht ist, decke ihn zu setze ihn auf, lasse ihn sieden, und thue ihn etliche mal braf beiteln<sup>536</sup>, daß er sich unterschie nicht anlegt, du must ihn nicht zu früh aufsetzen sonsten wird er zu weich, gewürze ihn, so ist er fertig.

#### **69. Die Zimmet Krapfel zu machen.**

Erstlich nimh ½ Viertel<sup>537</sup> geschwölte<sup>538</sup> Mandeln, stosse sie recht klein, feuchts mit einem halben Lemoni Saft an, und 1. Viertel gefahten<sup>539</sup> Zucker, ½ Loth<sup>540</sup> fein gestossenen Zimmet, gewürfle Le=moni Schäler<sup>541</sup>, thue alles unter einander, mische es in Möser<sup>542</sup>, und von 1. Ey die Klar zu einen Schnee geschlagen, misch es auch darunter, misch alles gut untereinander, hernach mache es auf

[523 Gericht aus Hackfleisch](#)

[524 Gehackte Fleischfülle](#)

[525 Abbrühen](#)

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

[527 Kreuzer](#)

[528 Große, weite Schüssel](#)

[529 Thymian](#)

[530 Zitronenschalen](#)

[531 Kapern](#)

[532 Zwiebelknolle](#)

[533 Gewürznelken](#)

[534 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[535 Unten](#)

[536 Schütteln](#)

[537 Ein Viertel ist der vierte Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[538 Eingeweicht und geschält](#)

[539 Gesiebt](#)

[540 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[541 Zitronenschalen](#)

[542 Mörser](#)

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](#).