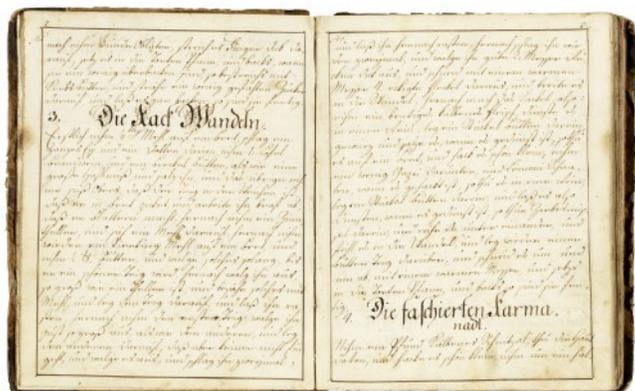


Kochbuch Pruckmair, S. 2-3

ÖMV/86.240/s003



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

[Seite] 2.

Nº

nach nihm runde Obläter¹⁶, streich es Finger dick da=
rauf, setz es in die Torten Pfann, und backs, wann
sie ein wenig überbacken sind, so bestreichs mit
Krebs Butter, und strähe¹⁷ ein wenig gefahnen¹⁸ Zucker
darauf, und laß es gar backen, so sind sie fertig.

3. Die Kack¹⁹ Wandeln²⁰.

Erstlich nihm 1/4=ting²¹ Mehl auf ein Bret, schlag ein
ganzes Ey und ein Dotter daran, nihm 1: Löffel
Brandwein, und ein Breckel²² Butter, als wie eine
große Haßlnuß, und salz ihn, und das übrige nih=
me süß Obers, daß der Teig in der Weichen ist,
daß er in Bret picket, und arbeite ihn braf ab,
daß er Blattern macht, hernach nihm ein Zinn=
theller, und säh ein Mehl darauf, hernach nihm
wieder ein Vierting Mehl auf ein Bret, und
nihm 1/2 lb.²³ Butter, und walge solches solang, bis
er ein schöner Teig wird, hernach walg ihn aus,
so groß wie ein Theller ist, und besähe solches mit
Mehl, und leg den Teig darauf, und laß ihn ra=
sten, hernach nihm den ersten Teig, walge ihn
just so groß aus, als wie den anderen, und leg
den anderen darauf, daß aber keiner nicht für
geht, und walge es aus, und schlag ihn zweymal,

[Seite] 3.

Nº

und laß ihn hernach rasten, hernach schlag ihn wie=
der zweymal, und walge ihn gute 2: Messer Ru=
cken dick aus, und schneid mit einem warmen
Messer 4. eckigte Fleckel daraus, und breite es
in die Wandel, hernach mach das Kackel²⁴ also :
nihm ein bratiges kälbenes Fleisch, dünste es
in einer Rein²⁵, leg ein Stückel Butter darein,
gewürz und salze es, wann es gedünst ist, so thu
es auf ein Bret, und hack es schön klein, nihm
ein wenig Gapri²⁶ darunter, und Lemoni Schaa=
len²⁷, wann es gehackt ist, so thu es in eine Rein,

leg ein Stückel Butter darein, und laß es also dünsten, wann es gedünst ist, so thue Zirbesnüs= sel²⁸ darein, und rühr es unter einander, und fühl es in die Wandel, und leg wieder einen Butter Teig darüber, und schneid es um und um ab, mit einem warmen Messer, und setz in die Torten Pfann, und backs so sind sie fertig.

4. Die faschierten Karma=

nadl.²⁹

Nimm ein Pfund³⁰ Kälbenes Schnitzel, thu die Haut davon, und hacke es schön klein, nimm um ein hal=

[16 Oblaten](#)

[17 Streuen](#)

[18 Gesiebt](#)

[19 Gehackte Fleischfülle](#)

[20 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen](#)

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

[22 Stück, Brocken](#)

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

[24 Gehackte Fleischfülle](#)

[25 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[26 Kapern](#)

[27 Zitronenschalen](#)

[28 Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer](#)

[29 Faschierte Laibchen](#)

[30 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

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](#).