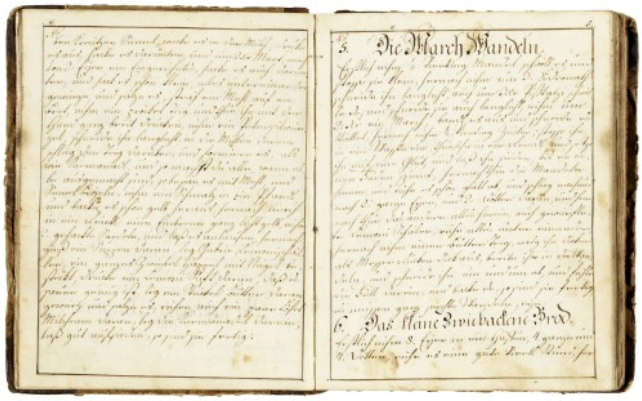
Kochbuch Pruckmair, S. 4-5

ÖMV/86.240/s005



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

[Seite] 4.
Nº
ben Kreutzer Semel, wacke[31] es in der Milch, druke
es aus, hacke es darunter, und um 2 Xr[32] Mark[33], mach
von 2: Eyer ein Eingerührtes[34], hacke es auch darun=
ter, und hack es schön klein, alles untereinander
gewürze, und salze es, sträh ein Mehl auf ein
Bret, nihm ein pröckel[35] Teig, und thue ihn mit der
Hand ganz breit drucken, nihm ein Petersilwür=
zel, schneide ihn langlicht, in die Mitten darein
schlag den Teig darüber, und formiere es, als
wie Karmanadl, und so machst du alle, wann al=
le ausgemacht sind, so besäe es mit Mehl, und
Semel Bröseln, nihm ein Schmalz in ein Pfandl,
und backe es schön gelb heraus, hernach mach
in ein Reindl[36] eine Einbrenn ganz lichtgelb, nihm
2. gehackte Sardeln[37], und laß es anlaufen, hernach
gieß ein Suppen daran, leg Gabrie[38], Lemonischäl=
ler[39], ein ganzes Zwiebel Happel[40] mit Nägel[41] be=
steckt, drucke ein Lemoni Saft daran, daß es
sauer genug ist, leg ein Stückel Butter daran,
gewürz und salze es, rühre auch ein paar Löfel
Milchram daran, leg die Karmanadel darein,
laß gut aufsieden, so sind sie fertig.

[Seite] 5.
Nº
5. Die March[42] Wandeln[43]
Erstlich nihm ½. Vierting[44] Mandel schwöll[45] es, und
stosse sie klein, hernach nihm um 3. [Kreuzer] Cidronath
schneide ihn langlicht, auch um 3 Xr Pißtatzi schwöl=
le es, und schneide sie auch langlicht, nihm um
2: Xr ein March, bandl[46] es aus, und schneide es
blätlet[47], hernach nihm ½. Vierting Zucker; stosse ihn
in ein Wasser ein, thue ihn in ein Reindl[48], und setze
ihn auf eine Glut, und laß ihn sieden, bis er ei=
nen Faden spinnt, hernach thue die Mandeln
hinein, und rühr es schön glatt ab, und schlag nach und
nach 2: ganze Eyer, und 2: Dötter daran, und her=

nach thue das andere alles hinein, auch gewürfle=
te Lemoni Schäler49, rühr alles unter einander,
hernach nihm einen Butter Teig, walg50 ihn dicker
als Messer Rucken dick aus, breite ihn in die Wan=
deln, und schneide ihn um und um ab, und fühle
die Füll darein, und backe es, so sind sie fertig,
es müssen ganz seichte Wandeln seyn.

6. Das kleine Zwiebackene Brod.

Erstlich nihm 8. Eyer in ein Häffen51, 4. ganze und
4. Dötter, rühr es eine gute Viertl Stund, her=

31 Einweichen
32 Kreuzer
33 Inhalt der tierischen Knochen
34 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert
35 Stück, Brocken
36 Kleines, tiefes Kochbehältnis
37 Sardellen
38 Kapern
39 Zitronenschalen
40 Zwiebelknolle
41 Gewürznelken
42 Knochenmark
43 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen
44 Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
45 Einweichen und schälen
46 Herausnehmen
47 Blättrig
48 Kleines, tiefes Kochbehältnis
49 Zitronenschalen
50 Ausrollen
51 Topf

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.