

Kochbuch Pruckmair, S. 8-9

ÖMV/86.240/s009



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

[Seite] 8.

Nº

auch von einem Ey ein Eingerührtes⁸⁵, gewürze und salze es, mach es zusamm wie ein Eiterl, bind es in ein Tüchel ein, und laß es sieden, hernach giebs in eine Suppen also ganzer oder schneid es blattweis und bestecks mit Pißtatzi, so ist es recht.

11. Ein gute Suppen von Hendeln Leberln zu machen.

Erstlich nimh von 6. Hendeln die Leber, und 3: baite⁸⁶ Schnid⁸⁷ Semel, setz es in einer guten Rind Suppen zu, und laß es eine gute Weil sieden, hernach nimh die Leberln, und die Semel heraus, stosse es gut, und setze es wieder in dieser Suppen zu, und laß sieden, wann du es anrichten willst, so schlage es durch ein Sieb, und gieß mit ein paar Eyer Dötter ab, richts auf baite geprückelte Semel an, in die Mitte ein Eiterl⁸⁸, so ist es recht.

12. Den Fasch⁸⁹ in eine Pastetten zu machen.

Erstlich nimh ein Stückel frisch Rindfleisch, hacke es schön klein, hernach nimh ein paar Sardeln⁹⁰, Kudelkraut⁹¹, Gewürznagel, ein Stückel Speck, Mußkablühe⁹², und Nuß, Gabrie⁹³, auch ein Stückel schwarzes Brod, in die Paitz⁹⁴ gewaickt, nicht aber aus=

[Seite] 9.

Nº

ausgedrucket, damit der Fasch eine Säure davon bekommt, salz ihn, und hacke dieses alles unter einander schön klein, so ist er recht; ein Happel⁹⁵ Zwiebel nimhst auch darunter, kannst auch statt den Rindfleisch, Bratwürst nehmen, da last man den Speck aus.

13. Die geschnittene Nudl Wandeln⁹⁶

Erstlich nimh ein Mehl auf ein Bret, salz es, und nimh Zimmet, und Zucker darein, und mach mit 2. Eyer den Teig an, wie zum geschnittenen Nudeln

schön fest, walg ihn aus, und schneide gestutzte⁹⁷ Nudeln daraus, backe sie aus einem Schmalz schön gelb, das Schmalz muß heiß seyn, damit sie nicht fett werden, hernach nimh 8. Eyer in ein Haf= fen⁹⁸, 3 ganze, und 5. Dötter, rühre es ein Viertl Stund ab, hernach nimh $\frac{1}{4}$ ting⁹⁹ gefähten¹⁰⁰ Zucker darein, und rühre es eine ganze Stund, hernach nimh gewürflete Lemoni Schäller¹⁰¹, auch um 3 Xr¹⁰² stiftelt geschnittenen Citronat, Zimmet, und $\frac{1}{4}$ ting gestüfelte¹⁰³ Mandeln, und die gebackene Nudeln misch alles untereinander, schmir seichte¹⁰⁴ Wandeln mit Butter, und fühl es voll an, schön gekraust auf der Höhe, und backe [85 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert](#)
[86 Bähnen, \(in Schnitten, Scheiben geschnittenes Brot oder Gebäck\) leicht rösten](#)
[87 Schnitten, Scheiben](#)
[88 Eine Art Eierstich, Eiergelee, in Dunst gekocht](#)
[89 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung](#)
[90 Sardellen](#)
[91 Thymian](#)
[92 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss](#)
[93 Kapern](#)
[94 Beize, eine gewürzte Flüssigkeit zum Marinieren von Zutaten](#)
[95 Zwiebelknolle](#)
[96 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen](#)
[97 Gekürzt](#)
[98 Topf](#)
[99 Ein Viertel ist der vierte Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)
[100 Gesiebt](#)
[101 Zitronenschalen](#)
[102 Kreuzer](#)
[103 In kleine Stifte geschnitten](#)
[104 Niedrig](#)

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](#).