

# Kochbuch Pruckmair, S. 14-15 (+)

ÖMV/86.240/s015



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital; Speisenfoto von Rezept 20. Die blatelten Mandeln Bögen zu machen: Sabine Paukner

[Seite] 14.

Nº

Mehl auf ein Bret, walg ihn aus Finger dick, drucke es mit einem Bißkotten Model aus, laß sie gehen, hernach überschmiers mit zerlassenen Butter, und besträhe es mit Zucker, und Zimmet, und backs, so sinds fertig. Das Blatt! [141](#) must mit Butter schmiren, wann du es darauf legst.

## 19. Ein Lungl Bratl zu machen.

Erstlich nimh 2: Stückel unausgewaschenen Kar= pfen, und 2: Stückel Hechten, grate [142](#) sie aus, und hacke sie schön klein, nimh auch 2. Sardeln [143](#), und Ga= prie [144](#), und eine halbete Semel in der Milch gewai= get [145](#), und mache von einem Ey ein Eingerührtes [146](#), und dieses hacke alles schön klein unter den Fisch, nimh  $\frac{1}{2}$ . Vierting [147](#) Butter in einen Weidling [148](#), treib ihn schön pflaumig [149](#) ab und thue das Gehackte al= les darein rühren, und noch 1 ganzes Ey und 1: Dotter daran, gewürz, und salze es, hernach ma= che es wie ein Lungelbratl aus, und laß es in einer Frikasee [150](#) Pfann ein Schmalz heiß werden, und leg das Lungelbratl darein, und backe es, du mußß aber alleweil das Schmalz herunter seigen [151](#), und wieder darüber giessen, daß es sich recht ausbacken thut, auch paarmal umkehren.

[Seite] 15

Nº

Wanns gebacken ist, so richte es auf eine Schüs= sel, und richte Müscherln darüber, oder die Suppen und giebs, so ist es fertig; Kannst es spicken mit Hechten Magen, oder ein Milchram und Gabrie Süppel kanst auch darüber geben mit Butter Lemo= ni Schaaen [152](#) und Saft.

## 20. Die blatelten [153](#) Mandeln Bögen zu machen.

[siehe Speisenfoto]

Erstlich nimh  $\frac{1}{4}$ . lb. [154](#) gefahten [155](#) Zucker in einen

Weidling<sup>156</sup>, schlage von 2: Eyer die Klar daran,  
und rühre es eine ganze Stund, hernach nihm  
¼. ting<sup>157</sup> geschwölte<sup>158</sup> Mandeln, schneide es recht schön  
dünn blättlet, und rühre es darein, auch gewürf=  
lete Lemoni Schäller<sup>159</sup>, und von einer halben Lemo=  
ni drucke den Saft daran, und 2. Loth<sup>160</sup> Mehl, misch  
es nur gut untereinander, es darf nimmer  
gerührt werden, schneide Obläter, wies der Ge=  
brauch ist, streiche es auf nicht gar dick, schmier  
die blechene Bögen mit Butter, und lege es da=  
rauf, backe's.

Krapfeln kannst auch daraus machen.

21.

[141 Backblech](#)

[142 Die Gräten entfernen](#)

[143 Sardellen](#)

[144 Kapern](#)

[145 Eingeweicht](#)

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

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

[148 Große, weite Schüssel](#)

[149 Flaumig rühren](#)

[150 Gericht aus zerkleinertem hellem, gekochtem Fleisch in einer hellen, leicht säuerlichen Soße](#)

[151 Abschöpfen](#)

[152 Zitronenschalen](#)

[153 Blättrig](#)

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

[155 Gesiebt](#)

[156 Große, weite Schüssel](#)

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

[158 Eingeweicht und geschält](#)

[159 Zitronenschalen](#)

[160 1 Loth = 17,5 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](#).