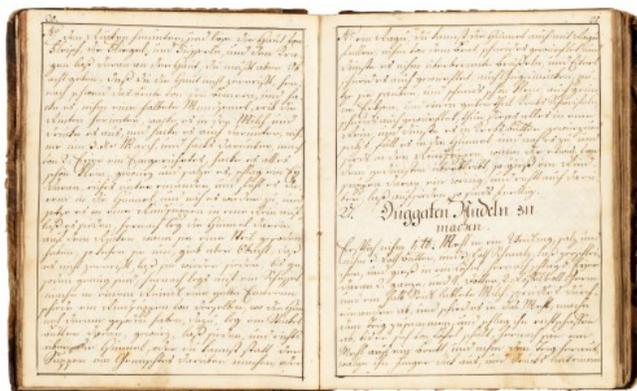


Kochbuch Pruckmair, S. 20-21

ÖMV/86.240/s021



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

[Seite] 20.

Nº

den Rücken hinunter, und löse die Haut von Fleisch, die Fliegel, und Füsserln, und den Kra= gen laß daran an der Haut, du mußt aber Ob= acht geben, daß du die Haut nicht zerreißt, her= nach schneid das Brate²⁰⁸ von den Beinern, und ha= cke es, nimm eine halbete Mundsemel, reib die Rinten herunter, wacke²⁰⁹ es in der Milch und drucke es aus, und hacke es auch darunter, nih= me um 3. Xr²¹⁰ March²¹¹, und hacks darunter, mach von 2: Eyer ein Eingerührtes²¹², hacke es alles schön klein, gewürz und salze es, schlag ein Ey daran, rührs unter einander, und fühl es da= rein in die Hünnel²¹³, und näh es wieder zu, und setze es eine Rindsuppen in eine Rein²¹⁴ auf, laß es sieden, hernach leg die Hünnel darein auf dem Rücken, wann sie eine Weil gesoden haben, so kehre sie um, gieb aber Obacht, daß es nicht zerreißt, laß sie wieder sieden, bis ge= soden genug sind, hernach legs auf ein Schüssel, mache in einem Reindl eine gelbe Einbrenn schiede²¹⁵ ein Rindsuppen von derselben, wo die Hün= nel darinn gesoden haben, dazu, leg ein Stückel Butter daran, gewürz, laß sieden, und richts über die Hünnel, oder du kannst statt der Suppen ein Gemischtes darüber machen, oder

[Seite 21]

Nº

ein Ragu²¹⁶, du kannst die Hünnel auch mit Ragu füllen, von dem Brat, schneid es gewürflet und dünste es nimm überbrennte Brüßeln²¹⁷, und Eiterl²¹⁸ schneid es auch gewürflet, auch Gugumucken²¹⁹, pu= tze sie sauber, und schneids schön klein, auch grün= ne Erbsen, und einen guten Theil Krebs Schweifeln²²⁰, schneids auch gewürflet, thue dieses alles in eine Rein, und dünste es in Krebs Butter gewürz, und salt's, füll es in die Hünnel, und näh es zu, und

sieds in der Rindsuppen, wann dir etwas von dem gedünsten überbleibt, so gieß ein Rind=suppen daran, ein wenig, und richts auch darü=ber, laß aufsieden, so sinds fertig.

27. Duggaten[221](#) **Nudeln zu machen.**

Erstlich nimh 1: lb.[222](#) Mehl in ein Weidling[223](#), salz, und nimh 3. Loth[224](#) Butter, und 3. Loth Schmalz, laß zerschlei=chen[225](#), und gieß in ein Löfel, hernach schlag 6. Eyer daran 2: ganze, und 4. Dötter, 2: Löffelvoll Germ und ein halb Seidl[226](#) lablete[227](#) Milch, sprüde's[228](#) durch=einander ab, und schied es in das Mehl, mache den Teig zusammen, und schlag ihn rechtschaffen[229](#) ab, bis er sich von Löfel schält, hernach säe ein Mehl auf ein Brett, und nimh den Teig heraus, walge ihn Finger dick aus, und drucks mit einem

[208 Alles essbare Fleisch](#)

[209 Einweichen](#)

[210 Kreuzer](#)

[211 Inhalt der tierischen Knochen](#)

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

[213 Hühner](#)

[214 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[215 Schütten](#)

[216 Schmorgericht aus klein geschnittenem Fleisch mit würziger Sauce](#)

[217 Kalbsbries, Thymus des Kalbs](#)

[218 Euter](#)

[219 Champignons](#)

[220 Krebschwänze](#)

[221 Dukaten](#)

[222 Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[223 Große, weite Schüssel](#)

[224 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[225 Zergehen](#)

[226 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[227 Lauwarm](#)

[228 Verquirlen](#)

[229 Richtige Beschaffenheit haben](#)

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](#).