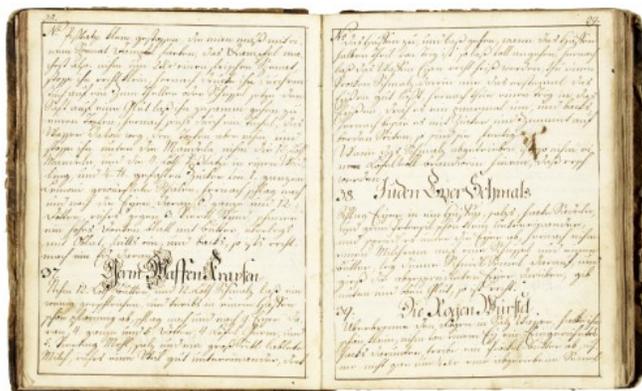


# Kochbuch Pruckmair, S. 28-29

ÖMV/86.240/s029



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

[Seite] 28.

Nº

Pißtatz klein gestossen, die man muß mit einem Spenat [306](#) Dampfel [307](#) färben, das Dampfel mache also: nimm um 2 Xr [308](#) einen frischen Spenat, stosse ihn recht klein, hernach drucke ihn durch ein Tuch auf ein Zinn Theller oder Schüssel setze den Saft auf eine Glut laß ihn zusamm gehen zu einen Topfen, hernach seichs durch ein Tüchel, das Wasser davon weg, den Topfen aber nimm, und stosse ihn unter die Mandeln, nimm die 12: Loth [309](#) Mandeln, und die 4. Loth Pißtatz in einen Weidling [310](#), und ½. lb. [311](#) gefahnen [312](#) Zucker von 1. ganzen Lemoni gewürflete Schäler [313](#), hernach schlag nach und nach die Eyer daran 6. ganze und 12: Dötter, rührs gegen 3. Viertel Stund, schmier ein hohes Dorten Blatt [314](#) mit Butter, überlegs mit Oblat, fülls ein, und backs, so ists recht, mach ein Eis [315](#) darauf.

### 37. Germ Waffnen [316](#) Krapfen

Nimm 12. Loth [317](#) Butter, und 12. Loth Schmalz laß ein wenig zerschleichen [318](#), und treibs [319](#) in einem Häffen [320](#) schön pfaumig ab, schlag nach und nach 9. Eyer daran, 4: ganze und 5: Dötter, 4. Löfel Germ, und 5. Viertel [321](#) Mehl, saltz und ein groß Seitl [322](#) lablete [323](#) Milch, rührs eine Weil gut untereinander, deck

[Seite] 29.

Nº

das Häffen zu, und laß gehen, wann das Häffen halben Theil von Teig ist, so laß voll angehen, hernach laß das Waffnen Eisen recht heiß werden, thu einen Procken Schmalz darein nur das erstmal das Eyßen gut läßt, hernach thue einen Teig in das Eyßen, dräh es ein paarmal um, und backs, hernach besäe [324](#) es mit Zucker und Zimmet auf beeden Seiten, so sind sie fertig.

Wann das Schmalz abgetrieben ist, so nimm einen Löfelvoll Brandwein hinein, daß resch [325](#)

werden.

### **38. Juden Eyer Schmalz**

Schlag Eyer in ein Häffen<sup>326</sup>, salz, hacke Sadeln<sup>327</sup>, und grün Petersil schön klein untereinander, und sprüdl es unter die Eyer ab, hernach nimh einen Milchram auf eine Schüssel und einen Butter, leg dünne Schnidl<sup>328</sup> Semel darauf, und gieß die abgesprüdleten Eyer darüber, gib unten und oben Glut, so ist recht.

### **39. Die Rogen Würstel.**

Überbrenne<sup>329</sup> den Rogen in Salz Wasser, hacke ihn schön klein, nimh von einem Ey ein Eingerührtes<sup>330</sup> hacks darunter, treibe ein Pröckel Butter ab, nih= me nicht gar um ½. Xr.<sup>331</sup> eine abgeriebene Semel

### 306 Spinat

307 Mit Hefe angesetzte kleine Teigmenge, die nach dem Aufgehen mit der eigentlichen Teigmasse vermischt wird; Vorteig

### 308 Kreuzer

309 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

### 310 Große, weite Schüssel

311 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

### 312 Gesiebt

### 313 Zitronenschale

### 314 Tortenblech

### 315 Zuckerglasur

### 316 Waffeln

317 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich

### 318 Zergehen

### 319 Flaumig rühren

### 320 Topf

321 Ein Viertel ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich

322 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

### 323 Lauwarm

### 324 Bestreuen

### 325 Knusprig

### 326 Topf

### 327 Sardellen

### 328 Schnitten

### 329 Abbrühen

330 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert

### 331 Kreuzer

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](#).