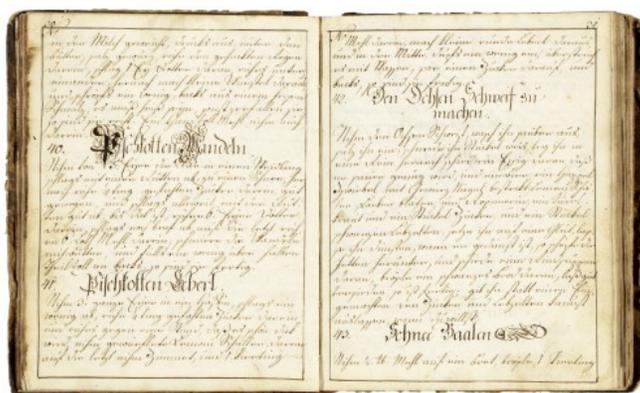


Kochbuch Pruckmair, S. 30-31 (+)

ÖMV/86.240/s031



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital; Speisenfoto von Rezept 43. Schnee Baalen: Sofia Gassner

[Seite] 30

Nº

in der Milch geweicht, drucks aus, unter den Butter, salz gewürz, rühr den gehackten Roggen darein, schlag 1. Ey Dotter daran, rührs unter einander, hernach mach kleine Würstel daraus, und schröpfs [332](#) ein wenig, backs aus einem heisen Schmalz, es muß heiß seyn, sonst zerfallen sie; so sind sie recht. Ein Handvoll Mehl nihm auch, darein.

40. Pischkotten Wandeln [333](#) .

Nihm von 5: Eyer die Klar in einen Weidling [334](#) schlags mit einer Rutten ab, zu einen Schnee, hernach rühr $\frac{1}{4}$ ting [335](#) gefahen [336](#) Zucker darein, gut gewogen, und schlags alleweil mit der Rutten gut ab, bis dick ist, rühre 6: Eyer Dötter darein, schlags noch braf ab, auf die letzt rühre 6. Loth [337](#) Mehl darein, schmiere die Wandeln mit Butter, und fülls ein wenig über halben Theilvoll an backs, so sind sie fertig.

41. Pischkotten Leberl [338](#) .

Nihm 3. ganze Eyer in ein Häffen [339](#), schlags ein wenig ab, rühr $\frac{1}{4}$ ting [340](#) gefahen [341](#) Zucker darein und rührs gegen eine Stund, daß es schön dick wird, nihm gewürflete Lemoni Schäller [342](#), darein auf die letzt nihm Zimmet, und 1. Vierting

[Seite] 31.

Nº

Mehl darein, mach kleine runde Leberl daraus, und in der Mitte, dupfs [343](#) ein wenig ein, überstreich es mit Wasser, säe [344](#) einen Zucker darauf, und backs, so sind sie fertig.

42. Den Ochsen Schweif zu machen.

Nihm den Ochsen Schweif, wasch ihn sauber aus, salz ihn ein, schneide ihn Stückel weis, leg ihn in eine Rein [345](#) hernach schied [346](#) ein Essig daran, daß er sauer genug wird, und ein Bier, ein Happel [347](#)

Zwiebel mit Gewürz Nägel[348](#) besteckt, Lemoni Scha=ler[349](#), Lorber blater, und Rosmarin, ein Kudel=kraut[350](#) und ein Stuckel Zucker, und ein Stuckel schwarzen Lebzelten[351](#), setze ihn auf eine Glut, las=se ihn dünsten, wann er gedunst ist, so schöpfe die Fetten herunter, und schiebe eine Rindsuppen daran, brosle ein schwarzes Brod daran, la gut versieden, so ist fertig; gib ihm statt einen Ein=gemachten[352](#) den Zucker und Lebzelten kannst auslassen, wann du willst.

43. Schnee Baalen [siehe Speisenfoto]

Nimm 1/2. lb.[353](#) Mehl auf ein Bret, brosle 1. Vierteling[354](#)

[332 Einschnelden](#)

[333 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen](#)

[334 Große, weite Schüssel](#)

[335 Ein Vierteling ist der vierte Teil \(1/4\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[336 Gesiebt](#)

[337 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[338 Laibchen](#)

[339 Topf](#)

[340 Ein Vierteling ist der vierte Teil \(1/4\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[341 Gesiebt](#)

[342 Wurfelig geschnittene Zitronenschalen](#)

[343 Eindrücken](#)

[344 Streuen](#)

[345 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[346 Schütten](#)

[347 Zwiebelknolle](#)

[348 Gewürznelken](#)

[349 Zitronenschalen](#)

[350 Thymian](#)

[351 Lebkuchen](#)

[352 Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. . haltbar gemachte Lebensmittel](#)

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

[354 Vierter Teil \(1/4\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, 1/4 = 140 Gramm](#)

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](#).