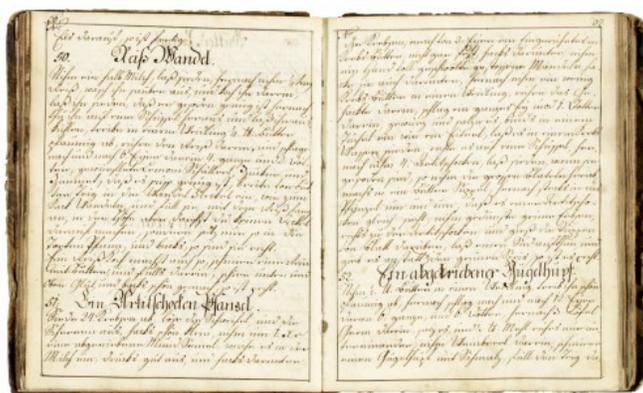


# Kochbuch Pruckmair, S. 36-37

ÖMV/86.240/s037



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

[Seite] 36.

Nº

Eis<sup>405</sup> darauf, so ist fertig.

## **50. Reiß Wandel<sup>406</sup>**

Nimm ein halb Milch, laß sieden, hernach nimm  $\frac{1}{4}$ ting<sup>407</sup>

Reiß, wasch ihn sauber aus, und koch ihn darein, laß ihn sieden, daß er gesoden genug ist, hernach thu ihn auf eine Schüssel heraus, und laß ihn auskühlen, treibe<sup>408</sup> in einem Weidling<sup>409</sup>  $\frac{1}{4}$  lb.<sup>410</sup> Butter pfaumig ab, rühre den Reiß darein, und schlage nach und nach 6. Eyer darein 4. ganze und 2: Döter, gewürflete Lemoni Schäller<sup>411</sup>, Zucker und Zimmet, daß es süß genug ist, breite von Butter Teig in die Wandel Fleckel ein, wie zum Kack<sup>412</sup> Wandeln, und füll sie, mit dem Reiß fang an, in der Höhe aber darfst du keinen Deckel darauf machen, sondern setz nur so in die Torten Pfann, und backs, so sind sie recht.

Ein Reiß Koch machst auch so, schmier eine Rein<sup>413</sup> mit Butter, und fülls darein, schier<sup>414</sup> unten und Oben Glut, und backs schön gemach<sup>415</sup>, so ist recht.

## **51: Ein Artitschocken Pfanzel<sup>416</sup> .**

Siede 24. Krebsen ab, löse die Schweifel, und die Scheeren aus, hacks schön klein, nimm um 1: Xr<sup>417</sup> eine abgeriebene Mund Semel<sup>418</sup>, weiche es in der Milch ein, drucks gut aus, und hacks darunter

[Seite] 37.

Nº

die Krebsen, mach von 2: Eyer ein Eingerührtes<sup>419</sup> in Krebs Butter, nicht gar fest, hacks darunter, nimm ein Hand voll geschwölte<sup>420</sup> gestossene Mandeln, hacke sie auch darunter, hernach nimm ein wenig Krebs Butter in einen Weidling, rühre das gehackte darein, schlag ein ganzes Ey und 1. Dotter darein, gewürz und salze es, binds in einem Tüchel ein wie ein Eiterl<sup>421</sup>, laß es in einem Krebs Wasser sieden, richte es auf eine Schüssel, hernach nimm 4. Artitschocken, laß sieden, wann sie

gesoden sind, so nimh die grossen Blatel<sup>422</sup> herab, machs in ein Butter Süppel, hernach stecks in das Pfanzel um und um, daß es einer Artitschocken gleich sieht, nimh gedünste grüne Erbsen, richts zu der Artitschocken, und gieß die Suppen von Blatl darüber, laß einen Sud aufthun, und gieb es anstatt der grünen Speis, so ist es recht.

#### **52. Ein abgetriebener<sup>423</sup> Gugelhupf.**

Nimh ½. lb. Butter in einen Weidling<sup>424</sup>, treib<sup>425</sup> ihn schön pfaumig ab, hernach schlag nach und nach 12: Eyer daran 6: ganze, und 6: Dötter, hernach 3: Löffel Germ darein, salz es, und ½ lb. Mehl rührs nur un=tereinander, nimh Weinbeerl<sup>426</sup> darein, schmiere einen Gugelhupf mit Schmalz, füll den Teig da=

[405 Zuckerglasur](#)

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

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

[408 Flaumig rühren](#)

[409 Große, weite Schüssel](#)

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

[411 Zitronenschalen](#)

[412 Gehackte Fleischfülle](#)

[413 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[414 Schüren](#)

[415 Langsam](#)

[416 Laibchen](#)

[417 Kreuzer](#)

[418 Semmel aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl](#)

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

[420 Eingeweicht und geschält](#)

[421 Eine Art Eierstich, Eiergelee, in Dunst gekocht](#)

[422 Blätter](#)

[423 Flaumig gerührt](#)

[424 Große, weite Schüssel](#)

[425 Flaumig rühren](#)

[426 Rosinen](#)

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](#).