Kochbuch Pruckmair, S. 40-41

ÖMV/86.240/s041

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

[Seite] 40
Nº
thu es zerbrechen, und es hinein, nihm eingesodene
Ribisel ein kleines Gläßel, thu es in die Suppen
und laß sieden, so ist es recht, wann du es an=
richtest, so nihm es.
56. Die gesodenen Mandl Wandel[443] **.**
Nihm ¼. lb.[444] geschälte klein gestossene Mandeln
in einen Weidling[445], und ¼. lb: Zucker in ein mös=
senes[446] Pfanndl, gieß nicht gar ½. Seitl[447] Wasser da=
rauf, und laß ihn sieden, bis er einen Faden spinnt,
hernach gieß ihn auf die Wandeln, und schlag
nach und nach 10. Eyer daran, 4. ganze, und 6:
Dötter, gewürflete Lemoni Schäler[448], rühr es ge=
gen 1. Stund, schmier die Wandel mit Butter
und fülls über halben Theil ein wenig an, backe
es, so sind sie fertig.
57. Den faschirten Köhlrabie
Nihm 8. Stückel Kohlrabie, putz ihn, und laß ihn
ein wenig sieden, wann er gesoden ist, so schneide
den Deckel herunter, und höllschen aus[449], und nihm
das Ausgehöllschte auf ein Bret, hack es klein, ha=
cke auch ein Kalbfleisch, ein March[450], und von 2:
Eyer ein Eingerührtes[451] darunter, treib[452] eine

[Seite] 41.
Nº
Abschöpf Fetten ab in dem Weidling[453], rühre den Fasch[454]
darein, schlag ein Ey Dotter daran, nihm Semel=
bröseln, gewürz, salz, und füll es in den ausge=
höllschten Köhlrabie, thu den Deckel darauf, und
bind es in einem Tuch ein, und laß ihn sieden, wan
er gesoden ist, so schneide Stückel nach deinen Be=
lieben, hernach mach ganz eine weise Einbrenn
von einem Butter, und gieß eine Rindsuppen
daran, und leg den Köhlrabie hinein, und laß
ihn aufsieden, so ist er recht, rühr ein wenig Milch=
ram daran.
58. Dragant[455] **Krapfel.**

Erstlich nihm 4. Loth456 geschwölte457 recht klein gestossene
Mandeln, drucke unter währenden Stossen von 1:
halben Lemoni458 den Saft daran, und die Schälerl459
davon schneid klein winzig darunter, laß es in
dem Mörser stehen, hernach nihm 12. Loth460 fein ge=
fahten461 Zucker in den Mörser unter die Mandeln
nihm eine kleine Nußgroß geweichten Dragant
in den Mörser, stoss alles gut untereinander,
hernach nihm von einem Ey die Klar, schlags zu
einen Schnee, thu es auch in den Mörser, stoss alles
unter einander, eine gute Viertl Stund, daß
es schön weis wird, hernach mache auf Obläter
aus, Herzl, Kranzel, Klee Blateln, und viereckig=

443 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen
444 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
445 Große, weite Schüssel
446 Aus Messing
447 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich
448 Zitronenschalen
449 Aushöhlen
450 Inhalt der tierischen Knochen
451 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert
452 Flaumig rühren
453 Große, weite Schüssel
454 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung
455 Gallertartige, quellbare Substanz der Pflanze Tragant, Geliermittel
456 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
457 Eingeweicht und geschält
458 Zitrone
459 Schale
460 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
461 Gesiebt

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.