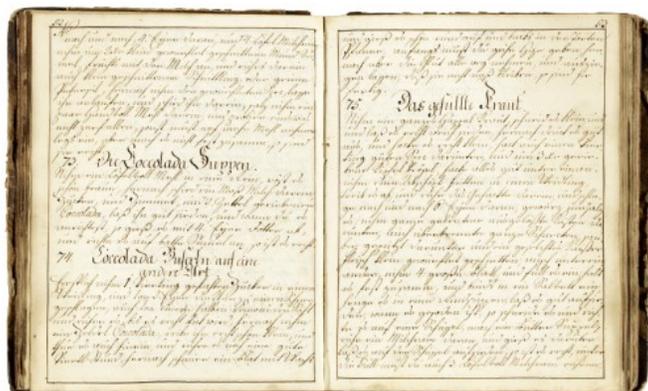


Kochbuch Pruckmair, S. 52-53

ÖMV/86.240/s053



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

[Seite] 52.

Nº

nach und nach, 4. Eyer daran, und 4. Löffel Milchram, nimm um 2 Xr [560](#) klein gewürfelt geschnittene Mund Semel [561](#), feuchts mit der Milch an, und rührs darein auch klein geschnittenen Schnittling [562](#), oder grün Petersil, hernach nimm den gewürfleten Spec, lasse ihn anlaufen, und schied ihn darein, salz nimm ein paar Hand voll Mehl darein, und probire eins was nicht zerfallen, sonst must noch mehr Mehl nehmen legs ein, aber mach es nicht fest zusamm, so sind sie recht.

73. Die Cocolada Suppen.

Nimm ein Löffelvoll Mehl in eine Rein [563](#), röst es schön braun, hernach schied ein Maß [564](#) Milch darein, Zucker, und Zimmet, und 2. Zettel [565](#) geriebenen Cocolada, laß ihn gut sieden, und wann du es anrichtest, so gieß es mit 4. Eyer Dötter ab, und richte es auf bathe [566](#) Semel an, so ist es recht.

74. Cocolada Buserin [567](#) auf eine andere Art.

Erstlich nimm 1. Viertel [568](#) gefahnen [569](#) Zucker in einen Weidling [570](#), und von 2: Eyer die Klar zu einen Schnee geschlagen, auch von einem halben Lemoni [571](#) den Saft und rühre es, bis es recht dick wird; hernach nimm ein Zeldel [572](#) Cocolada, reibe ihn recht schön klein, und thue es auch hinein, und rühre es noch eine gute Viertel Stund, hernach schmier ein Blat mit Wachs

[Seite] 53.

und gieß es schön rund auf und backs in der Torten Pfanne, anfangs must du gähe [573](#) Hizn geben, hernach aber die Glut alle weg nehmen, und ausziehen lassen, daß sie nicht naß bleiben, so sind sie fertig.

75. Das gefüllte Kraut.

Nimm ein ganzes Happel Kraut [574](#), schneid es klein, und laß es recht weich sieden, hernach druck es gut aus, und hacke es recht klein, hack auch einen Vier=

ting [575](#) guten Spec darunter, und um 3 Xr [576](#) gerie=
bene Kipfel brösel, hacke alles gut unter einan[der]=
nimm eine Abschöpf Fetten in einen Weidling [577](#),
treib es ab, und rühr das Gehackte darein, und schla=
ge nach und nach 6: Eyer daran, gewürz und salz
es, nimh ganze gebratene ausgelöbte Kästen [578](#) da=
runter, auch überbrennte ganze Schnecken, sau=
ber geputzt darunter und ein geselchtes Kaißer
Fleisch [579](#) klein gewürflet geschnitten, misch unterein=
ander, nimh 4: große Blatl, und füll es ein, halt
es fest zusamm, und binds in ein Salvett [580](#) ein,
henge es in eine Rindsuppen, laß es gut aufsie=
den, wann es gesoden ist, so schneide es und rich=
te es auf eine Schüssel, mach ein Butter Süppel,
rühr ein Milchram daran, und gieß es darüber
laß es auf der Schüssel aufsieden, so ist es recht, unter
die Füll must du auch 3. Löffelvoll Milchram rühren.

[560 Kreuzer](#)

[561 Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl](#)

[562 Schnittlauch](#)

[563 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[564 1 Maß = 4 Seidel = 1,41 Liter](#)

[565 Zelten, kleiner, flacher Kuchen, kleines Laibchen](#)

[566 In Schnitten/Scheiben geschnittenes Brot oder Gebäck leicht rösten](#)

[567 Leichtes Zuckergebäck](#)

[568 Vierter Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, \$\frac{1}{4}\$ = 140 Gramm](#)

[569 Gesiebt](#)

[570 Große, weite Schüssel](#)

[571 Zitrone](#)

[572 Zelten, kleiner, flacher Kuchen, kleines Laibchen](#)

[573 Jäh, schnell](#)

[574 Krautkopf](#)

[575 Vierter Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, \$\frac{1}{4}\$ = 140 Gramm](#)

[576 Kreuzer](#)

[577 Große, weite Schüssel](#)

[578 Kastanien](#)

[579 Geräuchertes Bauchfleisch](#)

[580 Serviette](#)

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](#).