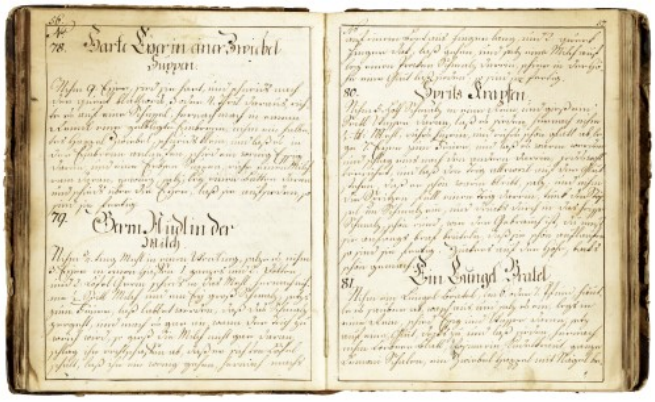
Kochbuch Pruckmair, S. 56-57 (+)

ÖMV/86.240/s057



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital; Speisenfoto von Rezept 78. Harte Eyer in einer Zwiebel Suppen: Sofia Gassner

[Seite] 56.
Nº
78. Harte Eyer in einer Zwiebel
Suppen. [siehe Speisenfoto]
Nihm 9: Eyer, sied sie hart, und schneids nach
der querk blatlweis, 3 oder 4. Theil daraus, rich=
te es auf eine Schüssel, hernach mach in einem
Reindl604 eine gelbligte Einbrenn, nihm ein halbe=
tes Happel Zwiebel605, schneids klein, und laß es in
der Einbrenn anlaufen, schied ein wenig Essig
daran, und eine Erbsen Suppen, rühr einen Milch=
ram daran, gewürz, salz; leg einen Butter daran
und schieds über die Eyer, laß sie aufsieden, so
sind sie fertig.
79. Germ Nudl in der
Milch.
Nihm ¾.ting606 Mehl in einen Weidling607, salze es, nihm
3. Eyer in einen Häffen608 1. ganzes und 2: Dötter,
und 2: Löfel Germ schieds in das Mehl, hernach nih=
me ½. Seitl609 Milch, und ein Ey groß Schmalz, setzs
zum Feuer, laß lablet610 werden, daß das Schmalz
zergeht, und mach es gar an, wann der Teich zu
weich wird, so gieß die Milch nicht gar daran,
schlag ihn rechtschaffen ab, daß er sich von Löfel
schält, laß ihn ein wenig gehen, hernach machs

[Seite] 57.
Nº
auf einem Bret aus Finger lang, und 2: querk
Finger dick, laß gehen, und setz eine Milch auf
leg einen Procken Schmalz darein, schier in der Hö=
he eine Glut laß sieden; so sind sie fertig.
80. Spritz Krapfen.
Nihm 5. Loth611 Schmalz in eine Rein612, und gieß ein
Seitl613 Wasser daran, laß es sieden, hernach nihm
½. lb:614 Mehl, rührs hinein, und rührs schön glatt ab, le=
ge 7. Eyer zum Feuer, und laß es warm werden
und schlag eins nach den andern darein, jedes wohl

verrührt, und laß den Teig alleweil auf der Glut
stehen, daß er schön warm bleibt, salz; und nihm
die Spritzen füll einen Teig darein, tunk den Stös=
sel im Schmalz ein, und drucks durch in das heisse
Schmalz, schön rund, wie der Gebrauch ist, du must
sie anfangs braf brüteln615, daß sie schön auflaufen
so sind sie fertig. Zuckers auf der Höhe, backs
schön gemach.

81. Ein Lungel Bratel.

Nihm ein Lungel Bratel, von 6. oder 7. Pfund616, häut=
le es sauber ab, wasch aus, und salz es ein, legs in
eine Rein617, schied618 Essig und Wasser daran, setz
auf eine Glut, decks zu, und laß sieden, hernach
nihm Lorbeer Blatl, Rosmarin, Kudelkraut619, ganze
Lemoni Schalen620, ein Zwiebel Happel621 mit Nägel622 be=

604 Kleines, tiefes Kochbehältnis
605 Zwiebelknolle
606 Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
607 Große, weite Schüssel
608 Geschirr, Topf
609 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich
610 Lauwarm
611 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
612 Lange Bratpfanne mit hohem Rand
613 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich
614 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
615 Sieden, brodeln
616 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
617 Lange Bratpfanne mit hohem Rand
618 Schütten
619 Thymian
620 Zitronenschalen
621 Zwiebelknolle
622 Gewürznelken

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.