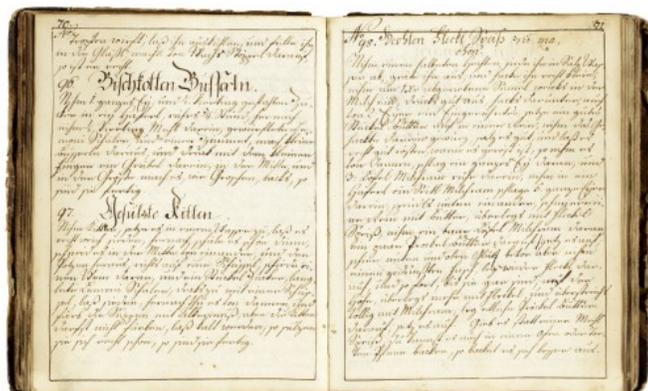


Kochbuch Pruckmair, S. 70-71

ÖMV/86.240/s071



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

[Seite] 70.

N^o

Tropfen wirft, laß ihn auskühlen, und fülle ihn in die Gläßl [753](#), mache von Wachs Stöppel [754](#) darauf, so ist er recht.

96. Bischkotten Busserln [755](#) .

Nihm 1. ganzes Ey, und ½. Viertel [756](#) gefahnen [757](#) Zucker in ein Häferl, rühre ¾. Stund, hernach nihm ½. Viertel Mehl darein, gewürfle Lemoni Schäler [758](#), und einen Zimmet, mach kleine Busserln daraus, und druck mit dem kleinen Finger ein Grübel [759](#) darein, in der Mitte, und in der Größe mach es, wie Groschen, backs, so sind sie fertig.

97. Gesulzte Kitten [760](#) .

Nihm Kitten, setze es in einem Wasser zu, laß es recht weich sieden, hernach schäle es schön dünn, schneid es in der Mitte von einander, und den Potzen [761](#) heraus, richts auf eine Schüssel, schiede [762](#) einen Wein daran, und ein Stückel Zucker, lange Lemoni Schäler [763](#), decks zu mit einer Schüssel, laß sieden, hernach thu es von dannen, und färb die Suppen mit Alkermuß [764](#) aber die Kitten darfst nicht färben, laß kalt werden, so sulzen sie sich recht schon, so sind sie fertig.

[Seite] 71.

N^o

98. Hechten Fleckl Speiß [765](#) zu machen.

Nihm einen halbeten [766](#) Hechten, siede ihn in Salz Wasser ab, gräte ihn aus, und hacke ihn recht klein, nihm um 1 Xr [767](#) abgeriebene Semel, weicks [768](#) in der Milch ein, drucks gut aus, hacks darunter, auch von 2: Eyer ein Eingerührtes [769](#), setze ein gutes Stückel Butter auf in einer Rein [770](#), nihm das Gehackte darein gewürz, salz es gut, und laß es recht gut rösten, wann es geröst ist, so nihm es von dannen, schlag ein ganzes Ey daran, und

3: Löffel Milchram rühr darein, nimm in ein Häferl ein Seitl [771](#) Milchram schlage 5. ganze Eyer darein, sprüdl [772](#) unter einander, schmiere eine Rein mit Butter, überlegs mit Fleckel Speiß, nimm ein baar Löffel Milchram daran, ein paar Prockel [773](#) Butter darauf /:setz es auf, schier unten und oben Glut:/ bevor aber nimm einen gedünßten Fasch [774](#), leg wieder Fleckl darauf, und so fort, bis sie gar sind, auf der Höhe, überlegs mehr mit Fleckel, und überstreichs völlig mit Milchram, leg etliche Pröckel Butter darauf, setz es auf. Gieb es statt einer Mehl Speiß, du kannst es auch in einem Ofen oder Totten Pfann backen, so backet es sich besser aus.

[753 Gläser](#)

[754 Verschlüsse, Stöpsel](#)

[755 Gebäck aus leichter Biskuitmasse](#)

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

[757 Gesiebt](#)

[758 Zitronenschalen](#)

[759 Grube, Grübchen](#)

[760 Quitten](#)

[761 Kerngehäuse](#)

[762 Schütten](#)

[763 Länglich geschnittene Zitronenschalen](#)

[764 Kermesbeeren](#)

[765 In Streifen geschnitten](#)

[766 Halben](#)

[767 Kreuzer](#)

[768 Einweichen](#)

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

[770 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[771 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[772 Verquirlen](#)

[773 Stück, Brocken](#)

[774 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung](#)

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](#).