

Kochbuch Pruckmair, S. 74-75

ÖMV/86.240/s075



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

[Seite] 74.

Klar an, setz Mitten auf die Fleckel, und fadles⁸⁰⁹ um und um in der Höhe zusamm, schneids in der Seiten um und um 5 bis 6 mahl ein, durch den Butter Teig, und die Aepfel, und backe sie, so schauet auf den Seiten das Eingemachte schön, hervor

103. Kitten⁸¹⁰ Pagatus⁸¹¹ .⁸¹²

Nihm etliche Kitten, laß sie schön weich sieden, und schab sie, schlags durch ein Sieb, hernach nihm ½: lb.⁸¹³ Zucker, in ein mössinges Beck⁸¹⁴, schied⁸¹⁵ ¼.tl: Seil⁸¹⁶ Wasser darauf, lasse ihn sieden, bis er einen dicken Faden spinnt, hernach thue den Zucker von Feuer, und rühre ¼. lb. durchgeschlagene Kitten darein, und von einer halben Lemoni gewürfle= te Schäler⁸¹⁷, rühre recht schön glatt ab, und nihm Pagat Modl⁸¹⁸, dunks ins frische Wasser ein, und fülls voll an, laß 3: oder 4. Tag in Modl stehen, hart damit sie werden, und hernach thu es heraus, so sind sie fertig.

104: Das Most Bratel.

Nihm ein Lungel Bratl von 5: oder 6: lb.⁸¹⁹ häutles ein= nen Tag vorher ab, wasch aus, und salzs ein über Nacht, den anderen Tag legs in eine gross Rein⁸²⁰ schiede⁸²¹ gegen 3 oder 4. Maaß⁸²² Most darein, 2: Happel Zwiebel⁸²³ mit Nägl⁸²⁴ besteckt, decks zu, und laß rechtschaffen⁸²⁵ sieden, gegen 4. Stund, daß es

[Seite] 75.

No

sich völlig einsiedt, und recht braun wird, und kehre alle Weil um, bate⁸²⁶ 2: Schnitten schwarzes Brod, und laß es mitsieden, daß die Suppen ein we= nig dicklet wird, schöpfe die Fetten herunter, wann du es anrichtest, so must du auf der Schüs= sel in der Höhe einen frischen Krenn darauf säen, so ist es fertig.

105. Paulaner Würst⁸²⁷ .

Nihm 2: Stückel unausgewaschenen Hechten und 2:

Stückel Karpfen, ein Stückel Hausen⁸²⁸, gräte sie aus, und hack es klein, und um 1 Xr⁸²⁹ abgeriebene Semel, in der Milch gewaigt⁸³⁰, gut ausgedruckt, und hacks darunter, ein Pröckel⁸³¹ Butter, Gewürz, salz, und pfeffers, ein wenig Milchram, säe ein Mehl auf ein Bret, und mache von dem Gehack= ten Würstl daraus, nicht zu dick auch nicht zu dünn, daß sie recht sind, setz ein Wasser in einer Pfann, salz, wanns sied, so lege die Würstel da= rein, daß sie sieden, wann sie gesoden sind, so thu es heraus, besäe es mit Semelbröseln, und laß ein Schmalz heiß werden in einer Bratpfann leg 3. Würstel darein, daß sie schön braun wer= den, und so bräune sie alle, so sind sie fertig.

106. Krebsen Eyer Fleckel.

Nihm 20. Krebsen überbrennte⁸³², löß die Schweifeln⁸³³ und Scheeren aus, hacks recht klein, und von einem

[809 Zusammenfassen](#)

[810 Quitten](#)

[811 Von ital. Bagatto, Magier?](#)

[812 Quittenkäse, Quittenkonfekt](#)

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

[814 Messingform](#)

[815 Schütten](#)

[816 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[817 Zitronenschalen](#)

[818 Pressform, meist aus Holz](#)

[819 Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[820 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[821 Schütten](#)

[822 1 Maß = 4 Seidel = 1,41 Liter](#)

[823 Zwiebelknollen](#)

[824 Gewürznelken](#)

[825 Tüchtig](#)

[826 Bähnen, leicht rösten](#)

[827 Fischwürste](#)

[828 Fisch, naher Verwandter des Stör](#)

[829 Kreuzer](#)

[830 Eingeweicht](#)

[831 Stück, Brocken](#)

[832 Abbrühen, oberflächlich rösten](#)

[833 Krebssschwänze](#)

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](#).