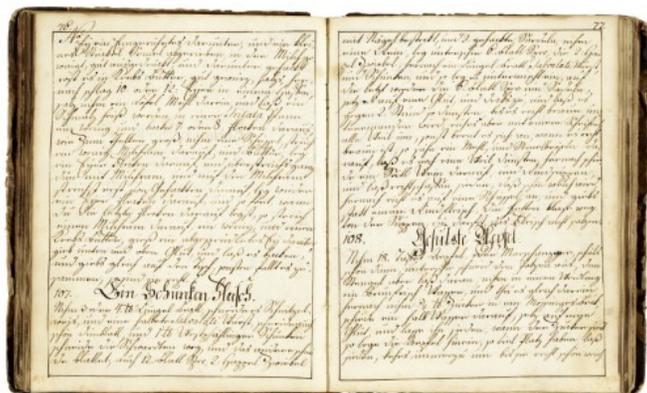


Kochbuch Pruckmair, S. 76-77

ÖMV/86.240/s077



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

[Seite] 76.

Nº

Ey ein Eingerührtes⁸³⁴ darunter, und ein kleines Stückel Semel abgerieben, in der Milch gewaigt, gut ausgedruckt, und darunter gehackt röst es in Krebs Butter⁸³⁵, gut gewürz, salz, hernach schlag 10. oder 12: Eyer in einem Häffen⁸³⁶, salz nimh ein Löfel Mehl darein, und laß ein Schmalz heiß werden in einer *Fritata* Pfann⁸³⁷ ein wenig, und backe 7: oder 8. Flecken daraus, wie Zinn Theller groß, nimh eine Schüssel, streich ein wenig Milchram darauf, und Butter, leg ein Eyer Flecken darauf, und überstreichs ganz dün mit Milchram, und auf den Milchram streichst erst von Gehackten darauf, leg wieder ein Eyer Flecken darauf, und so fort, wann du die letzte Flecken darauf legst, so streich einen Milchram darauf, ein wenig, und einen Krebs Butter, gieß ein abgesprüdletes⁸³⁸ Ey darüber, giebs unten und oben Glut, und laß es backen, und giebs gleich auf den Tisch, sonst fällt es zusammen, so sind sie recht.

107. Ein Schunken⁸³⁹ Fleisch.

Nimh 3 oder 4. lb.⁸⁴⁰ Lungel Bratl⁸⁴¹, schneide es Schnitzelweis⁸⁴², und eine halbeta *Salvalati* Wurst⁸⁴³, schneide auch schön dünblat⁸⁴⁴, und 1.lb Westphälinger Schunken⁸⁴⁵ schneide die Schwardten weg, und das andere schneide blatlet, auch 12. Blatl Spec, 2: Happel Zwiebel⁸⁴⁶

[Seite] 77.

mit Nägel⁸⁴⁷ besteckt, und 2: gehackte Sardeln⁸⁴⁸, nimh eine Rein⁸⁴⁹, leg unterschie⁸⁵⁰ 6. Blatl Spec, die 2: Happel Zwiebel, hernach ein Lungel Bratl, *Salvalati* Wurst, und Schunken, und so leg es untermischt ein, auf die letzt wieder die 6. Blatl Spec und Sadeln, setz es auf eine Glut, und decks zu, und laß es gegen 2: Stund so dünsten, bis es recht braun untereinander wird, rührs aber mit einem Scheifer⁸⁵¹ alle Weil um, sonst brent es sich an, wann es recht

braun ist, so sähe ein Mehl, und Semelbröseln da=
rauf, laß es noch eine Weil dünsten, hernach schie=
de⁸⁵² ein Seitl⁸⁵³ Wein darauf, und Rindsuppen,
und laß rechtschaffen⁸⁵⁴ sieden, daß schön weich wird,
hernach richt es auf eine Schüssel an, und giebs
statt einen Rindfleisch, die Fetten blase weg
von der Suppen, du darfst das Fleisch nicht salzen.

108. Gesulzte Aepfel⁸⁵⁵ .

Nimm 18. Taffet Aepfel⁸⁵⁶, oder Marschanzger⁸⁵⁷, schäls
schön dünn, unterschie⁸⁵⁸ schneid den Potzen⁸⁵⁹ aus, den
Stengel aber laß daran, nimm in einen Weidling⁸⁶⁰
ein Brunfrisch Wasser, und thu es gleich darein,
hernach nimm $\frac{3}{4}$. lb.⁸⁶¹ Zucker in ein Mössinges Beck⁸⁶²,
schie⁸⁶³ ein halb Wasser darauf, setz auf eine
Glut, und lasse ihn sieden, wann der Zucker siedt,
so lege die Aepfel hinein, so viel Platz haben, laß
sieden, kehrs immerzu um bis sie recht schön weich
[834 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert](#)
[835 Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter](#)
[836 Topf](#)
[837 Frittaten, in Streifen geschnittene Pfannkuchen oder Palatschinken](#)
[838 Verquirlen](#)
[839 Schinken](#)
[840 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)
[841 Lungenbraten](#)
[842 In Schnitten](#)
[843 Zervelatwurst, schnittfeste Rohwurst](#)
[844 Feinblättrig](#)
[845 Westfälischer Schinken](#)
[846 Zwiebelknolle](#)
[847 Gewürznelken](#)
[848 Sardellen](#)
[849 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)
[850 Unten](#)
[851 Kleine Schaufel](#)
[852 Schütten](#)
[853 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)
[854 Tüchtig](#)
[855 Äpfel in einem eingedickten, erstarrten Saft](#)
[856 Winter-Apfelsorte](#)
[857 Steirische Winter-Apfelsorte](#)
[858 Unten](#)
[859 Kerngehäuse](#)
[860 Kerngehäuse](#)
[861 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)
[862 Messingform](#)
[863 Schütten](#)

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](#).