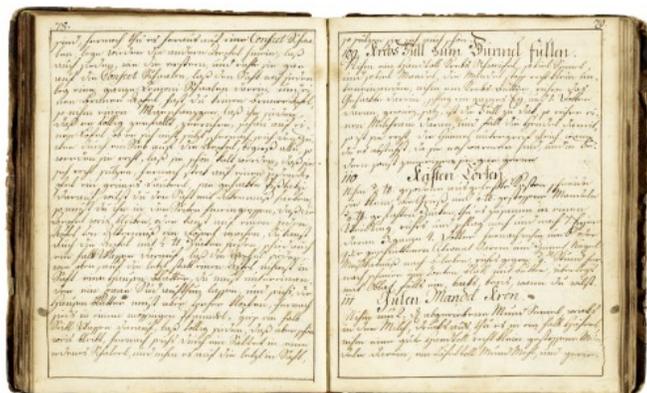


# Kochbuch Pruckmair, S. 78-79

ÖMV/86.240/s079



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

[Seite] 78.

sind, hernach thu es heraus auf eine *Confect* Schaa=  
len<sup>864</sup>, lege wieder die andern Aepfel hinein, laß  
auch sieden, wie die erstern, und richte sie gar  
auf die *Confect* Schaalen, laß den Saft noch sieden  
leg eine ganze Lemoni Schaalen<sup>865</sup> darein, und ei=  
nen Brüner Apfel<sup>866</sup>, hast du keinen Brüner Apfel,  
so nihm einen Marschanzger, laß ihn sieden,  
daß er völlig zerfällt, zerrühre, schau auf ei=  
nen Löfel, ob er sich nicht sulzt, hernach seich den Zu=  
cker durch ein Sieb auf die Aepfel, begieß alle, so  
werden sie recht, laß sie schön kalt werden, daß sie  
sich recht sulzen, hernach steck auf einen jeden A=  
pfel ein grünes Lauberl<sup>867</sup>, säe gehackte Pißtatzi<sup>868</sup>  
darauf, wilst du den Saft mit Alkermuß<sup>869</sup> färben,  
so must du ihn in der Seiten hineingiessen, daß die  
Aepfel weis bleiben, oder kanst auf einen jeden  
Apfel von Alkermuß ein Röserl machen, du kanst  
auch die Aepfel mit ½ lb. Zucker sieden, schied<sup>870</sup> auch  
ein halb Wasser darauf, laß die Aepfel sieden,  
wie oben, auf die letzt statt einen Apfel nimmst in  
Saft eine Hausen Blatter<sup>871</sup>, du must untereinan=  
der ein paar Sud aufthun lassen, und seichs, die  
Hausen Blatter must aber vorher klopfen, hernach  
sieds in einem mössingen<sup>872</sup> Pfandel, gies ein halb  
Seitl<sup>873</sup> Wasser darauf, laß völlig sieden, daß aber schön  
weis bleibt, hernach seichs durch ein Salvet<sup>874</sup> in eine  
irdenes Schalerl<sup>875</sup>, und nihm es auf die letzt in Saft,

[Seite] 79.

so sulzen sie sich auch schön.

## 109. Krebs Füll zum Hünnel<sup>876</sup> füllen.

Nihm ein Handvoll Krebs Schweifel<sup>877</sup>, so viel Semel,  
und soviel Mandel, die Mandel stoss recht klein un=  
tereinander, nihm ein Krebs Butter<sup>878</sup>, rühre das  
Gehackte darein, schlag ein ganzes Ey, und 1. Dotter  
daran, gewürz, salz, ist die Füll zu dick, so rühre ei=  
nen Milchram daran, und füll die Hendl damit,  
so ist sie recht, die Hünnel untergreif<sup>879</sup> gleich, wann

du es abstichst, da sie noch warmer sind, und in Fe= dern sonst zerreißen sie gar gerne

#### **110 Kästen**[880 Torten](#).

Nimm  $\frac{3}{4}$  lb. [881](#) gesodene [882](#) ausgeleßte [883](#) Kästen schneide sie klein wie Grieß und  $\frac{1}{4}$  lb. gestossene Mandeln  $\frac{3}{4}$  lb. gefahnen [884](#) Zucker, thu es zusamm in einen Weidling [885](#), rührs, und schlag nach und nach 7. Eyer daran 3. ganze 4. Dötter hernach nihm um 6: oder 9 Xr [886](#) geschnittenen Citronat darein und Zimmet, Nägel [887](#) Mußkatnuß nach Belieben, rührs gegen  $\frac{3}{4}$ .tl Stund her= nach schmier ein Torten Blat [888](#) mit Butter, überlegs mit Oblat [889](#), fülls ein, backs, beeis [890](#), wann du wilst.

#### **111 Guten Mandel Kren.**

Nihm um 2. [891](#) abgeriebene Mund Semel [892](#), weicks in der Milch, drucks aus, thu es in ein halb Häferl, nihm eine gute Handvoll recht klein gestossene Man= deln darein, ein Löffelvoll Mund Mehl, und gerie=

[864 Stück eines Tafelservice](#)

[865 Zitronenschalen](#)

[866 Winter-Apfelsorte](#)

[867 Blatt](#)

[868 Pistazien](#)

[869 Kermesbeeren](#)

[870 Schütten](#)

[871 Fischblase](#)

[872 Aus Messing](#)

[873 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[874 Serviette](#)

[875 Kleine Tonschale](#)

[876 Huhn](#)

[877 Krebschwänze](#)

[878 Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter](#)

[879 Befüllen, zwischen Haut und Fleisch](#)

[880 Edelkastanien](#)

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

[882 Gesiedet](#)

[883 Von der Schale befreit](#)

[884 Gesiebt](#)

[885 Große, weite Schüssel](#)

[886 Kreuzer](#)

[887 Gewürznelken](#)

[888 Tortenblech](#)

[889 Oblaten](#)

[890 Mit Zuckerglasur versehen](#)

[891 Pfennig](#)

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

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](#).