

Kochbuch Pruckmair, S. 80-81

ÖMV/86.240/s081



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

[Seite] 80.

Nº

benen Kren, daß meinst, daß es genug sey, thu dieß alles unter einander ins Häferl nihm ein Seitl [893](#) Ram und rühre ihn schön glatt ab damit, das übrige nihm Rindsuppen darein, daß er nicht zu dick wird, salz ihn ein wenig, hernach zuckern, so ist er recht, laß ihn sieden, aber nicht zu lang, sonst wird er schwarz, kannst auch den Kren an einen Fasttag über einen Fisch geben, da must ihn zuckern, und mit dem Fisch Sud säuern, und hernach über den Fisch richten, so ist er recht.

112. Pfeffer zum Wildbrät.

Nihm Zwetschgen, gedörnte Weixel [894](#), wasch aus, setz in einem Häfen [895](#) zu, schied [896](#) einen Wein daran, und das übrige Wasser, ein ganze Lemoni Schaaln [897](#) 3: Schnitten schwarz gebades [898](#) Brod, laß es recht weich sieden, her= nach zerrühre, schlags durch ein Sieb, hernach stos= se das Dicke mit samt den Kern, schied eine Suppen daran, nihm den durchgeschlagenen Pfeffer in eine Rein [899](#), laß ihn sieden, nihm gewürflete Le= moni Schäller darein, Zucker Zimmet Näg [900](#), laß ihn noch sieden, so ist er fertig; ein Happel Zwie= bel [901](#), laß es anfangs mitsieden.

113. Abgetriebene Schmalz Torten [902](#) .

Nihm $\frac{3}{4}$ lb. [903](#) Schmalz, treib es schön pfaumig [904](#) ab, schlag nach und nach 6. Eyer Dötter darein 4. Löfel Wein

[Seite] 81.

Nº

12. Loth [905](#) Zucker von 1. Lemoni gewürflete Schäler [906](#) $\frac{3}{4}$ lb. Mehl misch nur unter einander, nihm ein Torten Blatt [907](#), streich den Teig nicht gar halben Theil darauf, füll was Eingemachtes darein, von den anderen Teig mach Stangel darüber, mache einen Reif her= um, backs, wanns gebacken ist, so zuckers auf der Höhe, und bestecke es mit Blümerln, so ist recht.

114. Groß Zwiebakenes Brod.

Nihm 10. frische Eyer in ein Häfen [908](#) 5: ganze, und

5: Dötter, schlags eine Weil ab, rühr 2: lb.[909](#) gefahen[910](#)
Zucker darein, rührs gegen 1. Stund, daß recht schön
dick wird, hernach nimh ein Handvoll Aneis[911](#) darein,
und gewürflete Lemoni Schäler[912](#), und ½. lb. Mehl
misch nur untereinander, schmir den Modl[913](#) mit
Butter, und fülls darein, backs, wanns gebacken
ist, so laß ein wenig auskühlen, und schneide es
schön, wie es der Gebrauch ist, bräune es auf
beeden Seiten, so ists fertig.

115. Die Lemoni[914](#) Kränzel

Nimh 1. Viertel[915](#) gestossene geschwölte[916](#) Mandel, nicht
gar klein gestossen, und 1. Viertel gefahen[917](#) Zu=
cker, von einer halben Lemoni den Saft, und die
Schäler[918](#) gewürflet, nimh von 2: Eyer die Klar
schlags zu einen Schnee, und nihms dazu, misch
nur alles gut untereinander in Mörser gleich,

[893 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[894 Sauerkirschen](#)

[895 Topf](#)

[896 Schütten](#)

[897 Zitronenschalen](#)

[898 Bähén, \(in Schnitten, Scheiben geschnittenes Brot\) leicht rösten](#)

[899 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[900 Gewürznelken](#)

[901 Zwiebelknolle](#)

[902 Gerührte Schmalz Torte](#)

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

[904 Flaumig rühren](#)

[905 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[906 Zitronenschalen](#)

[907 Tortenblech](#)

[908 Topf](#)

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

[910 Gesiebt](#)

[911 Anis](#)

[912 Zitronenschalen](#)

[913 Pressform, meist aus Holz](#)

[914 Zitrone](#)

[915 Vierter Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm](#)

[916 Eingeweicht und Geschält](#)

[917 Gesiebt](#)

[918 Schalen](#)

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](#).