

# Kochbuch Pruckmair, S. 82-83

ÖMV/86.240/s083



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

[Seite] 82.

oder in einen Weidling<sup>919</sup>, hernach streichs auf runde Ob  
läter<sup>920</sup> auf wie Kränzel, und backs gleich, sonst rinnen  
sie ab, wann sie gebacken sind, so brich in der Mitte  
das Oblat aus, daß sie einem rechten Kranzel gleich  
sehen, beeis mit weis, und rothen Eis<sup>921</sup>, wann du  
wilst, und strähe<sup>922</sup> gehackte Pißtatz<sup>923</sup> darauf, so sind  
sie fertig.

## 116. Das Kütten<sup>924</sup> Koch.

Erstlich nimh 6. Loth<sup>925</sup> Butter, treib ihn schön pfaumig<sup>926</sup>  
ab, schlag nach und nach 2: ganze Eyer und 3:  
Dötter daran, und rühre es wohl auf. hernach  
nimh Kütten, siede sie schön weich, hernach schäls  
und schabs, nimh 12: Loth geschabene Kütten, und um  
einen halben Xr<sup>927</sup> abgeriebene Semel in der Milch  
gewaickt<sup>928</sup>, druck es wohl aus, und rühr alles hin=  
ein, rührs gut unter einander, zuckers, daß  
es süß genug ist, und gewürflete Lemoni Schäler<sup>929</sup>,  
schmier eine Schüssel mit Butter mach einen  
Reif herum, gib unten und oben Glut, und  
back es, wann du keinen rechten Reif hast, so  
kannst es auch in einem Reindl<sup>930</sup> thun, wanns  
gebacken ist, so zuckers oben auf, so ist es fer=  
tig.

## 117. Abgetriebene Germ Torten.

Nimh ¼.ting<sup>931</sup> Butter, und ¼.ting Schmalz, treib es in

[Seite] 83.

einem Weidling<sup>932</sup> schön pfaumig ab<sup>933</sup>, schlag nach und  
nach 5. Eyer daran, 1: ganzes und 4: Dötter 3:  
Löfel Germ, und 3. Vierting Mehl, und auf die letzt  
4: oder 5: Löfel lablete<sup>934</sup> Milch, salz ein wenig und zu=  
ckers, daß süß genug ist, misch nur gut unter=  
einander, nimh ein Torten Blat<sup>935</sup>, streich den Teig  
halben Theil darauf; füll was Eingemachtes darein,  
mach Stangel darüber, wie zu einer Schmalz Tor=  
ten, mache einen Reif herum, laß gehen, wanns  
gegangen ist, so schmiere mit zerlassenen Butter  
und besäe es mit Zucker, backs so ists recht.

**118. Ein Lungel Eiter**[936](#)

Nimm 2: kälberne Lungel, überbrenne[937](#) es, und hacks klein, und um 2: [938](#) abgeriebene Semel in der Milch gewaikt[939](#), drucks gut aus, und hacks darunter von einem Ey ein Fingerührtes[940](#), treib ein wenig But=ter, oder Abschöpf Fetten in einem Weidling[941](#) ab, rühr das Gehackte darein, schlag 4: Eyer daran, 2: ganze, und 2: Dötter, gewürz es, salz es, nimm Se=melbröseln, daß fest genug wird, binde es in ein Tüchel ein, laß sieden, so ist es fertig, giebe es in einer abgegossenen oder anderen Suppen, ganzer, oder zerschneide es; so ist es fertig.

**119. Ein Mandl Koch.**

Nimm  $\frac{1}{4}$ .ting[942](#) geschwölte[943](#) klein gestossene Mandeln

[919 Große, weite Schüssel](#)

[920 Oblaten](#)

[921 Zuckerglasur](#)

[922 Streuen](#)

[923 Pistazien](#)

[924 Quitten](#)

[925 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[926 Flaumig rühren](#)

[927 Kreuzer](#)

[928 Eingeweicht](#)

[929 Zitronenschalen](#)

[930 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[931 Ein Vierting ist der vierte Teil \( \$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[932 Große, weite Schüssel](#)

[933 Flaumig rühren](#)

[934 Lauwarm](#)

[935 Tortenblech](#)

[936 Eine Art Eierstich, Eiergelee, in Dunst gekocht](#)

[937 Abbrühen, oberflächlich rösten](#)

[938 Pfennig](#)

[939 Eingeweicht](#)

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

[941 Große, weite Schüssel](#)

[942 Ein Vierting ist der vierte Teil \( \$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[943 Eingeweicht und geschält](#)

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](#).