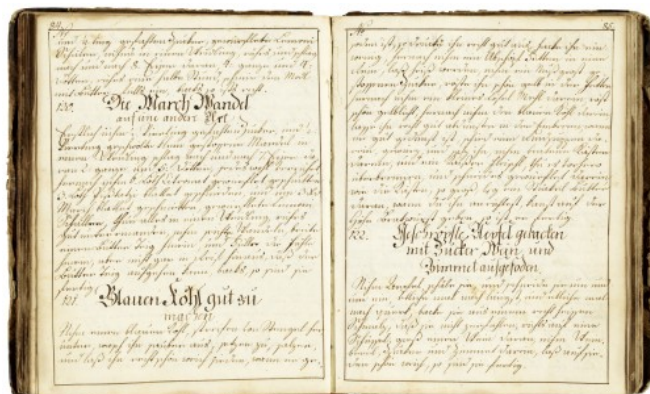


Kochbuch Pruckmair, S. 84-85

ÖMV/86.240/s085



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

[Seite] 84.

Nº

und ¼. ting gefahen⁹⁴⁴ Zucker, gewürfle Lemoni Schäler⁹⁴⁵, nihms in einen Weidling⁹⁴⁶, rührs, und schlag nach und nach 8. Eyer daran, 4: ganze und 4: Dötter, rührs eine halbe Stund, schmir den Modl⁹⁴⁷ mit Butter, fülls ein, backs so ists recht.

120. Die March⁹⁴⁸ Wandel⁹⁴⁹ auf eine andere Art.

Erstlich nimh ½. Vierting⁹⁵⁰ gefahen⁹⁵¹ Zucker, und ½: Vierting geschwölte⁹⁵² klein gestossene Mandel in einen Weidling schlag nach und nach 7. Eyer daran 2: ganze und 5: Dötter, jedes wohl verrührt, hernach nimh 6. Loth⁹⁵³ Citronat gewürfelt geschnitten 3. Loth Pißtatz⁹⁵⁴ blatlet⁹⁵⁵ geschnitten, und um 3 Xr⁹⁵⁶ March blatlet geschnitten, gewürfle Lemoni Schäler⁹⁵⁷, thue alles in einen Weidling⁹⁵⁸, rührs gut untereinander, nimh seichte⁹⁵⁹ Wandeln, breite einen Butter Teig hinein, und Fülle die Fühle hinein, aber nicht gar in Reif hinaus, daß der Butter Teig aufgehen kann, backs, so sind sie fertig.

121. Blauen Köhl gut zu machen.

Nimh einen blauen Kohl, streifen von Stengel herunter, wasch ihn sauber aus, setzen zu, salzen, und laß ihn recht schön weich sieden, wann er ge=

[Seite] 85.

Nº

soden ist, so drucke ihn recht gut aus, hacke ihn ein wenig, hernach nimh ein Abschöpf Fettes in eine Rein⁹⁶⁰, laß heiß werden, nimh ein Nußgroß ge= stossenen Zucker, röste ihn schön gelb in der Fettes, hernach nimh ein kleines Löfel Mehl darein, röst schön gelblicht, hernach nimh den blauen Köhl darein, lasse ihn recht gut abdünsten in der Einbrennen, wann er gut gedünst ist, schied⁹⁶¹ eine Rindsuppen da= rein, gewürz, und salz ihn, nimh bratene Kästen⁹⁶²

darein, und ein Kaißer Fleisch⁹⁶³, thu es vorhero überbrennen⁹⁶⁴, und schneid es gewürfelt darein, wie die Kästen, so groß, leg ein Stückel Butter daran, wann du ihn anrichtest, kanst auf der Höhe Bratwürst geben, so ist er fertig.

122. Geschröpfte⁹⁶⁵ Aepfel gebacken mit Zucker, Wein und Zimmet aufgesoden.

Nihm Aepfel, schäle sie, und schneide sie um und um ein, etliche mal nach längst, und etliche mal nach querk, backe sie aus einem recht heissen Schmalz, daß sie nicht zerfahlen, richts auf eine Schüssel, gieß einen Wein daran, nihm Wein=beer⁹⁶⁶, Zucker und Zimmet darein, laß aufsieden schön weich, so sind sie fertig.

[944 Gesiebt](#)

[945 Zitronenschalen](#)

[946 Große, weite Schüssel](#)

[947 Pressform, meist aus Holz](#)

[948 Knochenmark](#)

[949 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen](#)

[950 Ein Viertel ist der vierte Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[951 Gesiebt](#)

[952 Eingeweicht und geschält](#)

[953 1 Loth = 17,5 g in Österreich](#)

[954 Pistazien](#)

[955 Blättrig](#)

[956 Kreuzer](#)

[957 Zitronenschalen](#)

[958 Große, weite Schüssel](#)

[959 Niedrig](#)

[960 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[961 Schütten](#)

[962 Edelkastanien](#)

[963 Geräuchertes Bauchfleisch](#)

[964 Abbrühen, oberflächlich rösten](#)

[965 Einschneiden](#)

[966 Rosinen](#)

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](#).