

Kochbuch Pruckmair, S. 88-89

ÖMV/86.240/s089



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

[Seite] 88.

Nº

Teig, eins ins andere, must ihn völlig überlegen, daß kein Teig herausschaut als auf den Seiten um und um hernach schlag ihn wie den anderen Butter Teig, mach eine Pastetten daraus, oder übergeschlagene Kräpfen, zum Maultaschen⁹⁹¹ ist er zu speer⁹⁹², und auch die Füll zu schwer, must ihn auch mit einem warmen Messer abschneiden, den Butter must du mit der Hand darauf drucken.

126. Ein Eyer Koch.

Nimm 7: Eyer, schlags in ein Häferl, sprüdel ab⁹⁹³, gieß ein halbes Seitel⁹⁹⁴ süß Obers daran, und sprüdel recht= schaffen ab, salz, und zuckers, daß süß genug ist, schmier eine mittlere Schüssel mit Butter gut, gies die Eyer darein, setz einen Reif darauf, schier unten und oben Glut, und backs, es lauft recht schön auf, giebs gleich auf den Tisch, sonst falt es gleich zusammen, du kannst es statt einer Eyer Speiß geben.

127. Ein abgetriebenes⁹⁹⁵ Wepsten Nest⁹⁹⁶.

Nimm 12: Loth⁹⁹⁷ Schmalz, treibs schön pfäumig⁹⁹⁸ ab, schlag nach und nach 12: Eyer Dötter daran, 3: Löffel Germ, und $\frac{3}{4}$ lb⁹⁹⁹: Mehl, nicht gar $\frac{1}{2}$. Seitel¹⁰⁰⁰ lablete¹⁰⁰¹ Milch, salz es, rührs gut unter einander, säe ein Mehl auf ein Bret, nihm den Teig darauf, walg ihn aus guten Messerrücken dick, über schmier die Flecken mit zerlassenen Schmalz, hernach

[Seite] 89.

Nº

säe Zucker, Zimmet Weinbeerl¹⁰⁰², Ziweben¹⁰⁰³, Zirbes= nüssel¹⁰⁰⁴ darein, radels streifelweis, roll es schon roch= lich¹⁰⁰⁵ zu sammen, schmier ein Gugelhupf Beck¹⁰⁰⁶ mit Schmalz, setz darein, laß gehen, backs, so ists fertig.

128. Braune Artoffel¹⁰⁰⁷ Rago¹⁰⁰⁸.

Nimm Artofeln, weicks in einen Wein ein, und laß in Wein recht schön weich sieden, hernach nihms her= aus in ein Reindl¹⁰⁰⁹, leg ein Stückel Butter daran,

und laß dünsten, wanns eine Weil dünsten, so
nimm einen langlet [1010](#) geschnittenen Obergam [1011](#) da=
rein, gewürz, salz, und laß recht gut dünsten,
hernach schied [1012](#) eine braune Schien [1013](#) daran, und mit
dem Wein, wo die Artofeln darein gesoden haben,
da seich es damit, laß sieden, so ist es fertig, du
kannst es über heis gesodene Hünel [1014](#) geben, oder
so, zu der brauen Schien must *Salvalati* Wurst [1015](#),
Schunken, und von allen grünen dazu nehmen,
du machst es, wie es oben steht, machst eine weise
Schien, so nimmst kälbernes Fleisch, allerhand
Kragen [1016](#), Hünner, Kapauner [1017](#), und dünst es weis.

129. Rohr Krapfel.

Nimm ½. lb. [1018](#) Mehl, auf ein Nudelbret, brösle 4. Loth [1019](#)

Butter darein, schlag 3: Eyer Dötter daran, 4:

Eß Löfelvoll Milchram 2: Eyer guten voll Wein,

salz es, und mach den Teig zusammen, abernicht

[991 Gefüllte Teigtaschen aus Nudelteig](#)

[992 Trocken, spröde](#)

[993 Verquirlen](#)

[994 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[995 Rühren](#)

[996 Wespennest, eine Art Gugelhupf mit Rosinen](#)

[997 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[998 Flaumig rühren](#)

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

[1000 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[1001 Lauwarm](#)

[1002 Rosinen](#)

[1003 Zibeben, Trockenbeeren am Rebstock mit Kernen](#)

[1004 Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer](#)

[1005 Locker](#)

[1006 Gugelhupfform](#)

[1007 Kartoffel](#)

[1008 Schmorgericht aus klein geschnittenem Fleisch mit würziger Sauce](#)

[1009 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[1010 Länglich](#)

[1011 Gaumen, Kiefer des Ochsens](#)

[1012 Schütten](#)

[1013 Braune Kraftbrühe](#)

[1014 Hühner](#)

[1015 Schnitffeste Rohwurst](#)

[1016 Hälse](#)

[1017 Kastrierter Haushahn](#)

[1018 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1019 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

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](#).