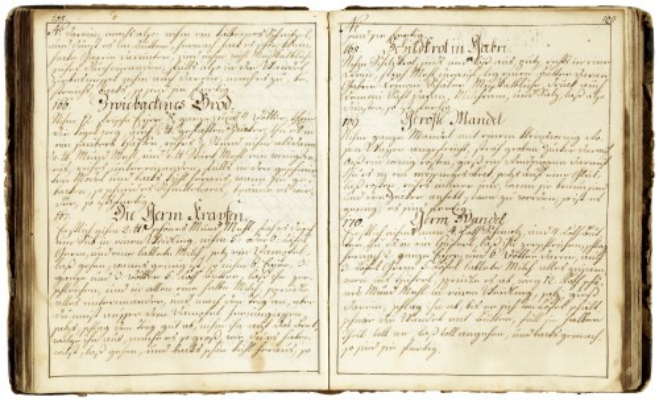
Kochbuch Pruckmair, S. 108-109

ÖMV/86.240/s109



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

[Seite] 108.
Nº
darein; machs also: nihm ein kälbernes Schnitzel,
und dünst es im Butter, hernach hack es schön klein,
hacke Gaprie1243 darunter, und nihm wohl Mußkatblühe1244
rührs durcheinander, fülls also in die Wandel,
Zirbesnüssel1245 nihm auch darein, mach es zu, be=
streichs, backs, so sind sie fertig.
166. Zwiebackenes Brod.
Nihm 12: frische Eyer 8. ganze, und 4. Dötter, thue
die Vögel1246 weg, auch ½ lb.1247 gefahten1248 Zucker, thu es in
ein saubers Häffen1249, rührs ¾. Stund nihm alsdann
¼. lb. Mund Mehl1250, und ¼. lb. Stärk Mehl ein wenig An=
eis1251, rührs untereinander, fülls in den geschmir=
ten Model1252 und backs kühl heraus, wann sie ge=
backen, so schneid es Schnittelweis1253, bräune es wie=
der, so ists fertig.
167. Die Germ Krapfen.
Erstlich nihm 2: lb:1254 schönes Mund Mehl1255, fah1256 es durch
ein Süb1257 in einen Weidling1258, nihm 5: oder 6: Löfel
Germ, und eine lablete1259 Milch, setz ein Dampfel1260,
laß gehen, wanns genug ist, so nihm 6. Eyer, 3:
ganze und 3. Dötter 5. Loth Butter, laß ihn zer=
schleichen1261, und in allen eine halbe Milch, sprüdle
alles untereinander, und mach den Teig an, aber
du must ausser dem Dampfel herumgiessen,
salzs, schlag den Teig gut ab, nihm ihn auf das Bret,
walge ihn aus, mache es so groß, wie du es haben
wilst, laß gehen, und backs schön kühl heraus, so

[Seite] 109.
Nº
sind sie fertig.
168. Schildkrot in Gabri1262 .
Nihm Schildkrot, sieds und löß1263 aus, putz, richts in eine
Rein1264, strah1265 Mehl darauf, leg einen Butter daran,
Gabrie Lemoni Schäler1266, Mußkatblühe1267, druck auch
Lemoni Saft daran, Milchram, und Salz, laß also
dünsten, so ist fertig.

169. Geröste Mandel
Nihm ganze Mandel mit einem kleinswenig Ro=
sen Wasser angefeucht, sträh1268 groben Zucker darauf,
laß ein wenig rösten, gieß ein Rindsuppen darauf
thu es in ein mössinges Beck1269, setzs auf eine Glut,
laß rösten, rührs immer um, wann sie braun sind
und der Zucker anhebt staar1270 zu werden, so ist es
genug, es sind fertig.
170. Germ Wandel1271
Erstlich nihmt man 4. Loth1272 Schmalz, und 4. Loth But=
ter, thu es in ein Häferl, laß ihn zerschleichen1273, schlag
hernach 2: ganze Eyer, und 6: Dötter darein, auch
3. Löfel Germ 5. Löfel lablete1274 Milch alles zusam=
men ins Häferl, sprüdle es ab, wirg1275 12: Loth schö=
nes Mund Mehl1276 in einen Weidling1277, salz, gieß
darein, schlag ihn ab, bis er sich von Löfel schält,
schmir die Wandel mit Butter, füll sie halben
Theil voll an, laß voll angehen, und backs gemach,
so sind sie fertig.
1243 Kapern
1244 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss
1245 Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer
1246 Angebrütete Eier?
1247 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1248 Gesiebt
1249 Topf
1250 Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden
1251 Anis
1252 Pressform, meist aus Holz
1253 In Schnitten
1254 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1255 Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden
1256 Sieben
1257 Sieb
1258 Große, weite Schüssel
1259 Lauwarm
1260 Mit Hefe angesetzte kleine Teigmenge, die nach dem Aufgehen mit der eigentlichen Teigmasse vermischt wird; Vorteig
1261 Zergehen
1262 Kapern
1263 Auslösen, ausnehmen
1264 Lange Bratpfanne mit hohem Rand
1265 Streuen
1266 Zitronenschalen
1267 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss
1268 Streuen
1269 Messingbecken
1270 Starr
1271 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen
1272 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
1273 Zergehen
1274 Lauwarm
1275 Breitdrücken
1276 Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden
1277 Große, weite Schüssel

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.