

Kochbuch Pruckmair, S. 114-115

ÖMV/86.240/s115



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

[Seite] 114.

Nº 4. Die Ragu Suppen

Erstlich nimh kälbene Brieseln¹³¹⁴, und Eiterl¹³¹⁵, Hün=
nel¹³¹⁶ Magen überbenns¹³¹⁷, schneid es schön gewür=
flet, nimh einen Procken Butter, in eine Rein¹³¹⁸,
laß ihn zergehen, schneide einen grünen Peter=
sil, und Zwiebel schön klein, laß ihn ein wenig an=
laufen in Butter, hernach thu das Geschnittene
darein, säe ein wenig Mehl darauf, gewürz, las
es ein wenig dünsten, gieß eine Rindsuppen
daran, laß aufsieden, richts über die gebade¹³¹⁹
Semel, so ists fertig.

5. Ein gutes Glanz Koch.

Erstlich nimh ½. lb. ¹³²⁰ Zucker, stosse ihn schön klein,
hernach thue ihn in einen Weidling¹³²¹, nimh von 3:
Eyer die Klar, pfaums auf¹³²², rühr den Zucker
und die Eyer Klar eine halbe Stund, nimh von
einem ganzen Lemoni die Schäler¹³²³, klein ge=
schnitten, auch den Saft darunter, hernach schmi=
re das Torten Blatl¹³²⁴ mit Butter ein wenig, streich
den Teig schön dün auf, ziehe ein paar Handvoll
Mandel ab, schneide es halben Theil langlicht¹³²⁵,
den anderen Theil blatlicht¹³²⁶, strähe¹³²⁷ auf ein
jedes aufgestrichenes Blatl ein wenig Mandel
darauf, setzs in die Torten Pfann, back es schön
gelb, nimh es heraus, thu es mit einem Schäu=
ferl schön schielnweis¹³²⁸ herunter, richt es auf ei=
ne umgekehrte Schüssel schön hoh auf, so ist es

[Seite] 115.

wie eine Torten, gib es auf die Tafel.

Nº 6. Die Topfen Nudl

Erstlich nimh 1. Ey groß Butter, treib ihn ab¹³²⁹, hernach
den Topfen, nimh 3. oder 4. Handvoll Topfen, nihme
4. Löffel Germ, schlag 4. ganze Eyer daran. Rühre
es schön ab, hernach nimh Mehl, daß der Teig nicht gar
zu weich wird, salz ihn, laß den Teig ein wenig gehen
hernach thue ihn heraus, auf das Nudelbret, walz
ihn ein wenig langlecht¹³³⁰ aus, in der Dicken wie ei=

nen kleinen Arm, schneide ihn, setze das Geschnit=
tene oben auf, und laß ein wenig gehen, her=
nach tue ein Schmalz in eine Rein[1331](#), laß nicht gar=
zu heiß werden, leg die Nudel darein, laß es
schön aussieden, daß ein hübsch rößlet[1332](#) werden.

7. Die französische Karmanadl[1333](#).

Erstlich hacke Karmanadl, klopfe es schön dünn, salz
es ein, hernach mach eine Fasch[1334](#), nimm Spec, ha=
cke ihn schön klein, nimm ein wenig Zwiebel, und
Knoblauch, wie auch grün Petersil, hacke alles schön
klein untereinander, strähe den Fasch auf die Kar=
manadl, schneide viereckigte Papier, wickle die
Karmanadl darein, brat es auf dem Rost, wann
die Papiere braun werden, giebs mit dem Papier
auf die Tafel.

8. Ein Schnepfen[1335](#) Pastetten.

Erstlich mach einen Pasteten Teig, nimm Mehl soviel

[1314 Kalbsbries, Thymus des Kalbs](#)

[1315 Euter](#)

[1316 Huhn](#)

[1317 Abbrühen, oberflächlich rösten](#)

[1318 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1319 Bähnen, leicht rösten](#)

[1320 Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1321 Große, weite Schüssel](#)

[1322 Flaumig schlagen](#)

[1323 Zitronenschalen](#)

[1324 Tortenblech](#)

[1325 Länglich](#)

[1326 Blättrig](#)

[1327 Streuen](#)

[1328 Schollenweise](#)

[1329 Flaumig rühren](#)

[1330 Länglich](#)

[1331 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1332 Rosig](#)

[1333 Karbonade, Rippenstück; sowie faschierte Laibchen](#)

[1334 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung](#)

[1335 Schnepfe, Sumpfvogel](#)

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](#).