

Kochbuch Pruckmair, S. 116-117

ÖMV/86.240/s117



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

[Seite] 116.

Nº

du meinst, daß genug ist, hernach nihm Schmalz und Butter brösles untereinander ab, daß es hübsch fest wird, salzs, schlag 3. Eyer daran 1: ganzes und 2. Dötter, und ein frisch Wasser, mach ihn also an, hernach dünste die Schnepfen, erstlich nihm einen Spec, schneide ihn schön dün blatlet [1336](#), leg es in eine Kastroll [1337](#), überlege den Boden, lege die 2: Schnepfen darein um und um Zwiebel, gewürz, salzs, laß ein wenig dünsten, daß sie ein wenig eine Farb bekommen, hackes, das Schnepfen Koth [1338](#) thue auch darunter, laß ein wenig mit dünsten, hernach nihm die Schnepfen heraus, seihe die Suppen herunter, hacke das andere schön klein, hernach rührs in die obgesichene [1339](#) Soß, hernach nihms zu einen Fasch [1340](#) in die Pastetten, so ists fertig.

9. Ein weiß Kapauner [1341](#) Köchl.

Erstlich nihm einen gebratenen Kapauner, ziehe die Haut herunter, schneide das Breite von der Brust herunter, hack es schön klein, hernach stoss es im Mörser schön klein, und ein wenig im Wasser geweckte Semel, stoss auch schön klein, hernach nihm es heraus in ein Reindl [1342](#), gieß eine kalte Rindsuppen darein, rührs schön gatt ab, ganz dünn, hernach setzs auf eine Glut, rühr es alleweil, bis dick wird, salz gewürzs, hernach laß einen Butter braun werden in einem Reindel, schied das Köchel darein, laß ein wenig aufsieden, so ists fertig.

[Seite] 117.

Nº

10. Semel Knötl [1343](#).

Erstlich nihm um einen halben Kreutzer Mund Semel [1344](#) schneid es klein gewürflet, hernach nihm einen Procken Schmalz, laß ihn heiß werden, röste die Pröckel [1345](#) hübsch [1346](#) gelblich, laß ein wenig kalt werden, hernach gies ein Obers daran, daß hübsch feucht werden, laß ein wenig stehen, schneide ein wenig grün Petersilie

daran, darnach nimh einen Vierting [1347](#) Butter, treib ihn ab [1348](#), schlag 10: Eyer daran, 3 ganze, 7: Dötter verrührs wohl, hernach schiede [1349](#) die Prockeln darein, säe ein paar Handvoll Mehl darauf, so sind sie fertig.

11. Die klein Hollahipperl [1350](#) zu machen mit Mandeln.

Nimh 1. Vierting [1351](#) gefahnten [1352](#) Zucker, hernach nimh

4. ganze Eyer, wieg den Zucker soviel, was die 4:

Eyer wägen, und halben Theil soviel Mehl, schlage

die Klar in einen Weidling [1353](#), pfaume [1354](#) es mit ei=

nem Besen Rüttel [1355](#) auf, thue den Zucker darein,

rühr es eine gute Weil, hernach thue die Dötter

daran, und gewürflete Lemoni Schäller [1356](#), rühr es

wieder eine Weil, hernach thue das Mehl darein

und misch durch einander ab, schmir ein Torten

Blattl [1357](#) mit Butter, und gieß mit einem Löffel Gul=

den groß auf, besäe es mit Zucker, und gehackten

Mandeln, oder Pißtatzi [1358](#), setz in die Torten Pfann

[1336 Blättrig](#)

[1337 Kasserolle, hoher Topf mit Stiel](#)

[1338 Schnepfeninnereien](#)

[1339 Abseihen](#)

[1340 Aus gehacktem Fleisch hergestellt Füllung](#)

[1341 Kastrierter Haushahn](#)

[1342 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[1343 Knödel](#)

[1344 Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl](#)

[1345 Stück, Brocken](#)

[1346 Sehr, äußerst](#)

[1347 Vierter Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, \$\frac{1}{4}\$ = 140 Gramm](#)

[1348 Flaumig rühren](#)

[1349 Schütten](#)

[1350 Hohlhippen, röhrenförmig dünnes Gebäck](#)

[1351 Vierter Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, \$\frac{1}{4}\$ = 140 Gramm](#)

[1352 Gesiebt](#)

[1353 Große, weite Schüssel](#)

[1354 Schäumen](#)

[1355 Schneerute, Schneebesen](#)

[1356 Zitronenschalen](#)

[1357 Tortenblech](#)

[1358 Pistazien](#)

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](#).