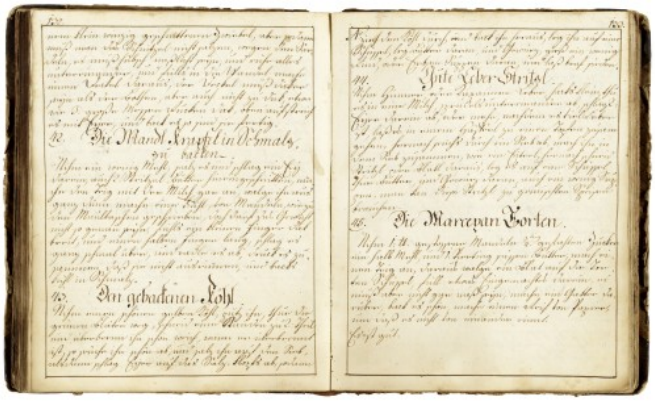
Kochbuch Pruckmair, S. 132-133

ÖMV/86.240/s133



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

[Seite] 132.
nem klein winzig geschnittenen Zwiebel, aber sodann
muß man das Schnitzel nicht salzen, wegen den Sar=
deln, es muß hübsch naßlicht1490 seyn, und rühr alles
untereinander, und fülls in die Wandel, mache
einen Deckel daraus, der Deckel muß dicker
seyn als der Bothen, aber auch nicht zu dick, etwa
wie 3. große Messer Rucken dick, oben auf streich
es mit Eyer, und back es so sind sie fertig.

42. Die Mandl Krapfel in Schmalz,
zu backen.

Nihm ein wenig Mehl, salz es und schlag ein Ey
darein, auch 2. Stritzel1491 Butter hineingeschnitten, ma=
che den Teig mit der Milch gar an, walge ihn aus
ganz dünn mache eine Fühl1492, von Mandeln, wie zu
den Maultaschen1493 geschrieben, doch darf das Gewicht
nicht so genau seyn, fülls ein kleinen Finger dick
breit, und einen halben Finger lang, schlag es
ganz schmal über, und radle es ab, druck es zu=
sammen, daß sie nicht ausrinnen, und backs
kühl in Schmalz.

43. Den gebackenen Köhl.

Nihm einen schönen gelben Köhl, putz ihn, thue die
grünen Bläter weg, schneid eine Stauden zu 2: Theil,
und überbrenn1494 ihn schön weich, wann er überbrennt
ist, so seuche ihn schön ab, und salz ihn auf den Sieb,
alsdann schlag Eyer auf das Salz, klopfs ab, sodann

[Seite] 133.
Nº
zieh den Köhl durch, und back ihn heraus, leg ihn auf eine
Schüssel, leg Butter daran, und Gewürz, gieß ein wenig
Rind, oder Erbsen Suppen daran, und laß braf sieden.

44. Gute Leber Stritzl1495 **.**

Nihm Hünner, oder Kapauner1496 Leber, hacks klein, thu
es in eine Milch, sprüdels untereinander ab1497, schlag 2:
Eyer darein ab, oder mehr, nachdem es viel Leber
ist, laß es in einem Häfferl zu einen Topfen zusam
gehen, hernach seuchs durch ein Sieb ab, mach ihn in

dem Sieb zusammen, wie ein Eiterl1498, hernach schneid
Stritzl oder Blatl daraus, leg es auf eine Schüssel
thue Butter, und Gewürz daran, auch ein wenig Sup=
pen, man kan diese Stritzl zu gemischten Speisen
brauchen.

45. Die Marcepan1499 Torten.

Nihm 1: lb.1500 gestossene Mandeln ¾.ting1501 gefahten1502 Zucker
ein halb Mehl, und 1. Vierting süssen Butter, mach ei=
nen Teig an, daraus walge ein Blat auf die Tor=
ten Schüssel, füll etwas Eingemachtes darein, es
muß aber nicht gar naß seyn, mache ein Gatter1503 da=
rüber, back es schön, mache einen Reif von Papier,
um daß es nicht von einander rinnt.
Es ist gut.

1490 Sehr nass
1491 Stück in wulstartiger, häufig ovaler Form
1492 Fülle
1493 Gefüllte Teigtaschen aus Nudelteig
1494 Abbrühen, oberflächlich rösten
1495 Stück in wulstartiger, häufig ovaler Form
1496 Kastrierter Haushahn
1497 Verquirlen
1498 Eine Art Eierstich, Eiergelee, in Dunst gekocht
1499 Marzipan
1500 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1501 Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1502 Gesiebt
1503 Gitter

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.