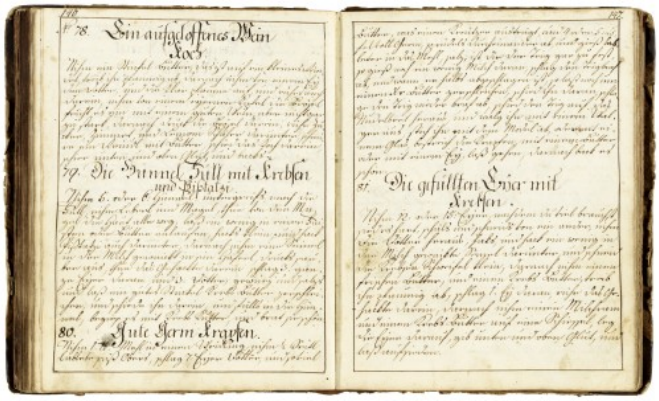
Kochbuch Pruckmair, S. 146-147

ÖMV/86.240/s147



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

[Seite] 146.

Nº 78. Ein aufgeloffenes1642 **Wein Koch.**

Nihm ein Stückel Butter, das ist auf ein kleines Rein=
del1643, treib ihn pfaumig ab1644, darnach nihm von einem Ey
den Dotter, und die Klar pfaume auf1645, und rührs auch
darein, nihm von einem eyernen Kipfel die Brösel
feucht es ein mit einem guten Wein, aber nicht gar
zu stark, darnach druck die Brösel darein, rühr Zu=
cker, Zimmet, und Lemoni Schäler1646 darunter, schmi=
re ein Reindl mit Butter, schied1647 das Koch darein,
schier1648 unten und oben Glut, und backs.

79. Die Hünnel1649 **Füll mit Krebsen und Pißtatzi**1650 **.**

Nihm 5. oder 6: Hünnel untergreifs1651, mach die
Füll, nihm Leberl und Magel, thue von den Ma=
gel die Haut alle weg, laß ein wenig in einer Fai=
sten1652 oder Butter anlaufen, hacks klein, und hack
Pißtatzi auch darunter, darnach nihm eine Semel
in der Milch gewaickt in ein Häferl, drucks sau=
ber aus, thue das Gehackte darein schlag 3. gan=
ze Eyer daran, und 3. Dötter, gewürz und salzs
und laß ein gutes Stückel Krebs Butter1653 zerschlei=
chen1654, und schiede1655 ihn darein, und fülls in die Hün=
nel, begies es mit Krebs Butter, und brat sie schön.

80. Gute Germ Krapfen.

Nihm 1.lb.1656 Mehl in einen Weidling1657, nihm ½ Seitl1658
lablete1659 süß Obers, schlag 7: Eyer Dötter, und soviel

[Seite] 147.

Butter, was einen Kreutzer austrägt, und 4 oder 5: Lö=
felvoll Germ, sprüdels1660 durcheinander ab, und gieß lab=
leter in das Mehl, salz, ist dir der Teig gar zu fest,
so gieß noch ein wenig Milch daran, schlag den Teig braf
ab, und wann er halbs abgeschlagen ist, so laß noch um
einen Xr1661 Butter zerschleichen1662, schied1663 ihn daran, schla=
ge den Teig wieder braf ab, schied den Teig auf das
Nudelbret heraus, und walg ihn mit einem Wal=
ger1664 aus, stich ihn mit dem Model1665 ab, oder mit ei=

nem Glas, bestreich die Krapfen mit einem Butter oder mit einem Ey, laß gehen, darnach back es schön.

81. Die gefüllten Eyer mit Krebsen.

Nihm 12: oder 15: Eyer, nachdem du viel brauchst sied es hart, schäls und schneids von ein ander, nihm die Dötter heraus, haks, und hack ein wenig in der Milch gewaikte Semel darunter, und schneid die Krebsen Schweifel1666 klein, darnach nihm einen frischen Butter, und einen Krebs Butter1667, treib ihn pfaumig ab1668, schlag 1: Ey daran, rühr das Ge= hackte darein, darnach nihm einen Milchram und einen Krebs Butter auf eine Schiessel, leg die Eyer darauf, gib unten und oben Glut, und laß aufsieden.

1642 Aufgehen
1643 Kleines, tiefes Kochbehältnis
1644 Flaumig rühren
1645 Flaumig schlagen
1646 Zitronenschalen
1647 Schütten
1648 Schüren
1649 Hühner
1650 Pistazien
1651 Befüllen, zwischen Haut und Fleisch
1652 Fett
1653 Mit zerstoßenen Krebsschalen abgeschmelzte Butter
1654 Zergehen
1655 Schütten
1656 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1657 Große, weite Schüssel
1658 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich
1659 Lauwarm
1660 Verquirlen
1661 Kreuzer
1662 Zergehen
1663 Schütten
1664 Nudelholz
1665 Pressform, meist aus Holz
1666 Krebsschwänze
1667 Mit zerstoßenen Krebsschalen abgeschmelzte Butter
1668 Flaumig rühren

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.