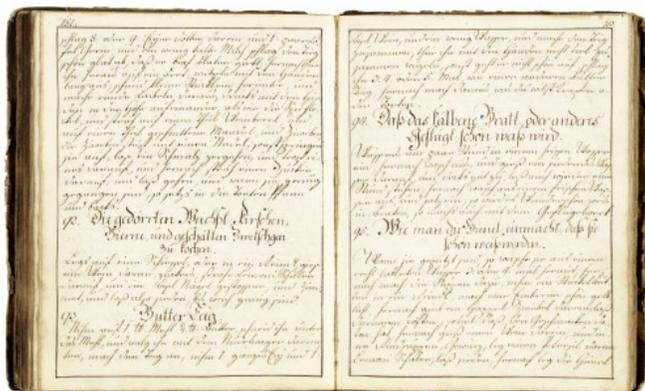


Kochbuch Pruckmair, S. 152-153

ÖMV/86.240/s153



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

[Seite] 152.

schlag 8: oder 9: Eyer Dötter darein, und 1: paar Lö= fel Germ, und ein wenig kalte Milch schlag den Teig schön glat ab, daß er braf Blater¹⁷²³ giebt, hernach thue ihn heraus auf ein Bret, wutzeln¹⁷²⁴ mit den Händen lang aus, schneid kleine Stücklein herunter, und mache runde Laibeln¹⁷²⁵ daraus, drucks mit den Hän= den in der Höhe aufeinander, als wie die Spec fle= ckel, und sträh auf einen Theil Weinbeerl¹⁷²⁶, und auf einen Theil geschnittene Mandel, und Ziweben¹⁷²⁷, die Ziweben stufp mit einer Nadel; sonst springen sie auf, las ein Schmalz zergehen, und tropf ei= nes darauf, und hernach sträh¹⁷²⁸ einen Zucker darauf, und laß gehen, und wann sie genug gegangen sind, so setzs in die Torten Pfann und backs.

92. Die gedörreten Weichßl, Kirschen, Bierne, und geschälten Zwetschgen zu kochen.

Legs auf eine Schiessel¹⁷²⁹, oder in ein Reindl¹⁷³⁰, gies ein Wein daran, zuckers, strähe Lemoni Schäler¹⁷³¹ darauf, und ein Bisl Nägel¹⁷³² gestossene, und Zim= met, und laß also sieden, bis weich genug sind.

93. Butter Teig.

Nihm auf 1. lb. ¹⁷³³ Mehl $\frac{3}{4}$. lb. Butter, schneid ihn unter das Mehl, und walg ihn mit dem Nudelwager¹⁷³⁴ darun= ter, mach den Teig an, nihm 1: ganzes Ey und 1:

[Seite] 153.

Bisl Wein, und ein wenig Wasser, und mache den Teig zusammen, thue ihn mit den Händen nicht viel zu= sammen wuzeln¹⁷³⁵, sonst geht er nicht schön auf, schlag ihn 3. 4. oder 5. Mal, wie einen anderen Butter Teig, hernach mach daraus, was du wilst Krapfen o= der Torten.

94. Daß das kälbene Bratl oder anderes Geflügl, schön weiß wird.

Wässers ein paar Stund in einem heissen Wasser ein, hernach wasch aus, und gieß ein siedendes Was=

ser darauf, und decks gut zu, laß auch wieder eine
Stund stehen, hernach wasch aus einem frischen Was=
ser aus, und salz ein, so wird es Wunderschön weis
in Braten, so machs auch mit dem Geflügelwerk.

**95. Wie man die Hünel1736 einmacht, daß sie
schön weiß werden.**

Wann sie geputzt sind, so wasche sie aus einem
recht lableten1737 Wasser 3: oder 4: mal heraus, her=
nach mach die Suppen dazu, nihm ein Stückel But=
ter in ein Reindl1738, mach eine Einbrenn schön gelb=
licht, hernach gieb ein Happel Zwiebel1739 darein, laß
darinnen rösten, soviel daß den Geschmacken da=
von hat, hernach gieß einen Wein darein, und ei=
ne Rindsuppen, Gewürz, leg einen Petersil darein
Lemoni Schäler1740, laß sieden, hernach leg die Hünel1741

[1723 Blasen](#)

[1724 Hin und her rollen](#)

[1725 Laibchen](#)

[1726 Rosinen](#)

[1727 Zibeben, Trockenbeeren vom Rebstock mit Kernen](#)

[1728 Streuen](#)

[1729 Schüssel](#)

[1730 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[1731 Zitronenschalen](#)

[1732 Einige Gewürznelken](#)

[1733 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1734 Nudelholz](#)

[1735 Hin und her rollen](#)

[1736 Hühner](#)

[1737 Lauwarm](#)

[1738 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[1739 Zwiebelknolle](#)

[1740 Zitronenschale](#)

[1741 Hühner](#)

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](#).