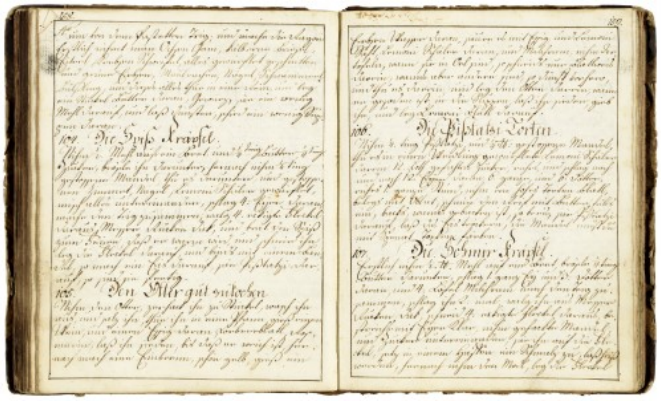
Kochbuch Pruckmair, S. 158-159

ÖMV/86.240/s159



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

[Seite] 158.
Nº
um von dem Pastetten Teig; und mache die Ragou1798:
Erstlich nihmt man Ochsen Gam1799, kälberne Briesel1800,
Eiterl1801, Krebsen Schweifel1802, alles gewürflet geschnitten
und grüne Erbsen, Maulrachen1803, Nägel1804, Schwammerl
Bülßling1805, und dieses alles thue in eine Rein1806, und leg
ein Stückel Butter daran, Gewürz, säe ein wenig
Mehl darauf, und laß dünsten, schied1807 ein wenig Sup=
pen daran.

104. Die Spiß Kräpfel.

Nihm ½. Mehl auf ein Bret, und ¼=ting1808 Butter, ¼ting
Zucker, brösle ihn darunter, hernach nihm ¼ ting
gestossene Mandel; thu es darunter, und gestosse=
nen Zimmet, Nägel1809, Lemoni Schäler1810 gewürflet,
misch alles untereinander, schlag 4: Eyer daran,
mache den Teig zusammen, walg 4. eckigte Fleckel
daraus, Messer Rucken dick, und brat den Spiß
zum Feuer, daß er warm wird, und schmir ihn
leg die Fleckel darauf, und binds mit einem Ban=
del, so mach ein Eis1811 darauf, säe Pißtatzi dar=
auf, so sind sie fertig.

105. Den Otter gut zukochen

Nihm den Otter, zerhack ihn zu Stückel, wasch ihn
aus, und salz ihn, thue ihn in eine Pfann, gieß einen
Wein, und einen Essig daran, Lorbeerblatl, Ros=
marin, laß ihn sieden, bis daß er weich ist, her=
nach mach eine Einbrenn, schön gelb, gieß ein

[Seite] 159.
Erbsen Wasser daran, säure es mit Essig, und Lemoni
Saft1812, Lemoni Schäler1813 daran, und Milchram, nihm Ar=
tofeln1814, wann sie in Oel sind, so schneids nur Blatlweis
darein, wanns aber andere sind, so dünst vorhero,
und thu es darein, und leg den Otter darein, wann
er gesoden ist, in die Suppen, laß ihn sieden, gieb
ihn, und leg Lemoni Blatl1815 darauf.

106. Die Pißtatzi Torten.

Nihm ¼. ting1816 Pißtatzi, und ¼: lb:1817 gestossene Mandel,

thu es in einen Weidling1818 gewürflete Lemoni Schäler1819
darein 12. Loth1820 gefahten1821 Zucker, rührs, und schlag nach
und nach 12: Eyer daran, 6: ganze, und 6: Dötter,
rührs 1: ganze Stund, nihm ein hohes Torten Blatl1822,
belegs mit Oblat, schmir den Reif mit Butter, fülls
ein, backs, wanns gebacken ist, so beeis1823, säe Pißtatzi
darauf, laß das Eis1824 tröckern, die Mandel must du
mit Spenat1825 Topfen färben.

107. Die Schmir Kräpfel.

Erstlich nihm ½. lb.1826 Mehl auf ein Bret, brösle ¼ ting1827
Butter darunter, schlag 1. ganz Ey und 3: Dötter
daran, und 4: Löfel Milchram mach den Teig zu=
sammen, schlag ihn 2: mal, walg1828 ihn aus Messer
Rucken dick, schneid 4: eckigte Fleckel daraus, be=
streichs mit Eyer Klar, nihm gehackte Mandel,
und Zucker untereinander, säe ihn auf die Fle=
ckel, setz in einem Häffen1829 ein Schmalz zu, laß heiß
werden, hernach nihm den Modl1830, leg die Fleckel

1798 Schmorgericht aus klein geschnittenem Fleisch, Fisch oder anderen Zutaten, mit würziger Sauce
1799 Ochsengaumen
1800 Kalbsbries, Thymus des Kalbs
1801 Euter
1802 Krebsschwänze
1803 Morcheln, Speisepilze
1804 Gewürznelken
1805 Steinpilze
1806 Lange Bratpfanne mit hohem Rand
1807 Schütten
1808 Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1809 Gewürznelken
1810 Zitronenschalen
1811 Zuckerglasur
1812 Zitronensaft
1813 Zitronenschalen
1814 Kartoffeln
1815 Zitronenscheiben
1816 Ein Vierting ist der vierte Teil eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1817 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1818 Grosse, weite Schüssel
1819 Zitronenschalen
1820 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
1821 Gesiebt
1822 Tortenblech
1823 Mit Zuckerglasur überziehen
1824 Zuckerglasur
1825 Spinat
1826 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1827 Ein Vierting ist der vierte Teil eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1828 Ausrollen
1829 Geschirr, Topf
1830 Pressform, meist aus Holz

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.