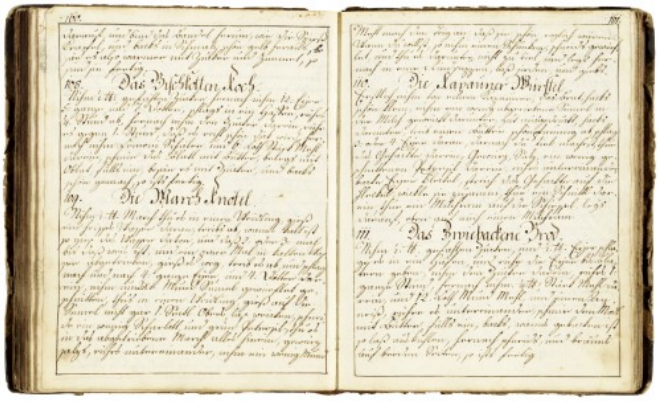
Kochbuch Pruckmair, S. 160-161

ÖMV/86.240/s161



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

[Seite] 160.
darauf, und bind das Bandel herum, wie die Spieß
Krapfel, und backs in Schmalz schön gelb heraus, be
säe es also warmer mit Zucker und Zimmet, so
sind sie fertig.
108. Das Bischkotten Koch.
Nihm ½ lb:1831 gefähten1832 Zucker hernach nihm 12: Eyer
5: ganze, und 7: Dötter, schlags in ein Häffen1833, rührs
¼. Stund ab, hernach nihm den Zucker darein, rühr
es gegen 1. Stund, daß es recht schön dick wird, her=
nach nihm Lemoni Schäler1834, und 6: Loth1835 Stärk Mehl
darein, schmir das Blatl1836 mit Butter, belegs mit
Oblat, fülls ein, besäe es mit Zucker, und backs
schön gemach, so ists fertig.
109. Die March1837 Knötel1838 .
Nihm ½. lb.1839 March thu es in einen Weidling1840, gieß
ein heisses Wasser daran, treibs ab1841, wanns kalt ist
so gies das Wasser davon, und daß 2: oder 3: mal
bis daß weis ist, und ein paar Mal in kalten Was=
ser abgetrieben, gieß es weg, treib es ab, und schlag
nach und nach 4: ganze Eyer, und 4: Dötter dar=
ein, nihm um 2: Xr1842 Mund Semel1843 gewürflet ge=
schnitten, thus in einen Weidling, gieß auf die
Semel nicht gar 1. Seitl1844 Obers, las weicken, schnei=
de ein wenig Scharlott1845, und grün Petersil, thu es
in das abgetriebene March alles hinein, gewürz
salzs, rührs untereinander, nihm ein wenig Mund

[Seite] 161.
Mehl1846 mach den Teig an, daß sie schön roglich1847 wären.
Wann du willst, so nihm einen Schunken1848, schneids gewürf=
let, und thu es darunter, nicht zu viel, und legs her=
nach in eine Rindsuppen, laß sieden, und giebs.
110. Die Kapauner1849 Würstel
Erstlich nihm von einem Kapauner, das Brat1850, hacks
schön klein, nihm ein wenig abgeriebene Semel in
der Milch geweickt darunter, gut ausgedruckt, hacks
darunter, treib einen Butter schön pfaumig1851 ab, schlag
3: oder 4: Eyer daran, darnach du viel machest, thue

das Gehackte darein, Gewürz, Salz, ein wenig ge=
schnittenen Petersil darein, rührs untereinander,
backe Eyer Fleckel, streich das Gehackte auf die
Fleckel, wickle sie zusamm, thue ein Schnittl1852 dar=
ein, thue ein Milchram auf die Schiessel1853, legs
darauf, oben auf auch einen Milchram.

111. Das Zwiebackene Brod.

Nihm ½. lb.1854 gefahten1855 Zucker, und ½. lb. Eyer schla=
ge es in ein Häfen1856, und rühr die Eyer bis Bla=
tern1857 geben, nihm den Zucker darein, rührs 1:
ganze Stund, hernach nihm. ¼: lb: Stärk Mehl da=
rein, und 12. Loth1858 Mund Mehl1859, und einen An=
neiß1860, rühre es untereinander, schmir den Modl1861
mit Butter, fülls ein, backs, wanns gebacken ist
so laß auskühlen, hernach schneids, und bräuns
auf beeden Seiten, so ists fertig.

1831 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1832 Gesiebt
1833 Geschirr, Topf
1834 Zitronenschalen
1835 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
1836 Blech
1837 Knochenmark
1838 Knödel
1839 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1840 Große, weite Schüssel
1841 Rühren
1842 Kreuzer
1843 Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl
1844 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich
1845 Schalotte
1846 Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden
1847 Locker
1848 Schinken
1849 Kastrierter Haushahn
1850 Das weiche Fleisch
1851 Flaumig rühren
1852 Schnitte, Scheibe
1853 Schüssel
1854 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1855 Gesiebt
1856 Geschirr, Topf
1857 Blasen
1858 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
1859 Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden
1860 Anis
1861 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.