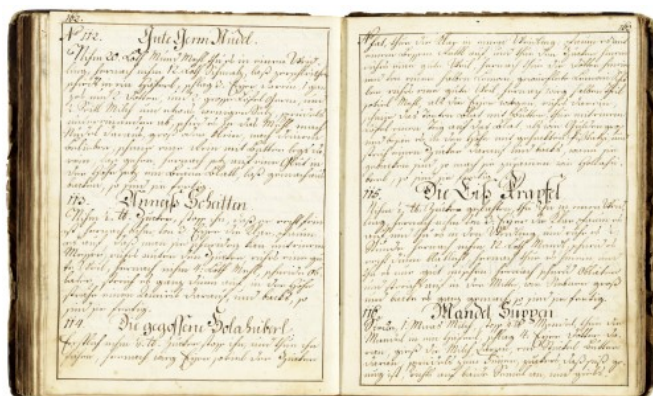


Kochbuch Pruckmair, S. 162-163

ÖMV/86.240/s163



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

[Seite] 162.

Nº 112. Gute Germ Nudel.

Nihm 20. Loth¹⁸⁶² Mund Mehl¹⁸⁶³, thu es in einen Weid=ling¹⁸⁶⁴, hernach nihm 12. Loth Schmalz, laß zerschleichen¹⁸⁶⁵ schieds¹⁸⁶⁶ in ein Häferl, schlag 3: Eyer darein, 1 gan=zes und 2: Dötter, und 2: grosse Löfel Germ, und ½. Seidl¹⁸⁶⁷ Milch und etwas weniger Salz, sprüdel¹⁸⁶⁸ untereinander ab, schied es in das Mehl, mach Nudel daraus, groß oder klein, nach deinem Belieben, schmir eine Rein¹⁸⁶⁹ mit Butter legs da=rein, las gehen, hernach setz auf eine Glut in der Höhe setz ein Bräun Blat¹⁸⁷⁰, laß gemachaus backen, so sind sie fertig.

113. Anneiß¹⁸⁷¹ Scheitten¹⁸⁷².

Nihm ½. lb.¹⁸⁷³ Zucker, stoss ihn, daß er recht fein ist, hernach nihm von 3: Eyer die Klar, pfaum es auf¹⁸⁷⁴, daß man sie schneiden kan mit einem Messer, rührs unter den Zucker, rührs eine gu=te Weil, hernach nihm 4: Loth¹⁸⁷⁵ Mehl, schneide Ob=later, streich es ganz dünn auf, in der Höhe strähe¹⁸⁷⁶ einen Anneis darauf, und backs, so sind sie fertig.

114. Die gegossene Holahüberl.¹⁸⁷⁷

Erstlich nihm ¼. lb.¹⁸⁷⁸ Zucker stoss ihn, und thue ihn fähen¹⁸⁷⁹, hernach wieg Eyer soviel der Zucker

[Seite] 163.

Nº

hat, thue die Klar in einen Weidling¹⁸⁸⁰; pfaum es mit einem Bessem Rüttl¹⁸⁸¹ auf¹⁸⁸², und thue den Zucker hinein rührs eine gute Weil, hernach thue die Dötter hinein, und von einer halben Lemoni¹⁸⁸³, gewürfle Lemoni Schä=ler¹⁸⁸⁴, rührs eine gute Weil, hernach wieg halben Theil soviel Mehl, als die Eyer wiegen, rührs darein, schmir das Torten Blat¹⁸⁸⁵ mit Butter, thue mit einem Löfel einen Teig auf das Blat, als wie Gulden gros und besäe es in der Höhe mit gehackten Pißtatzi, und sträh¹⁸⁸⁶ einen Zucker darauf und backs, wann sie gebacken sind, so mach sie zusammen wie Hollahü=

berl, so sind sie fertig.

115. Die Eiß[1887](#) **Krapfel.**

Nihm ½. lb:[1888](#) Zucker gefahnen[1889](#), thu ihn in einen Weid=ling[1890](#), hernach nihm von 3: Eyer die Klar pfaum es auf[1891](#), und thu es in den Weidling, und rühr es ½: Stunde hernach nihm 12. Loth[1892](#) Mandl, schneid es recht dünn blätlicht[1893](#), hernach thue es hinein, und thu es nur gut mischen, hernach schneid Obläter und streichs auf in der Mitte, wie Siebner[1894](#) groß und backe es ganz gemach[1895](#), so sind sie fertig.

116. Mandel Suppen

Siede, 1. Maas[1896](#) Milch, stoss ¼. lb.[1897](#) Mandel, thue die Mandel in ein Häferl, schlag 4: Eyer Dötter da=ran, gieß die Milch daran, ein Stückel Butter daran, sprüdelts[1898](#) zum Feuer, zuckers, daß süß ge=nug ist, richts auf baide[1899](#) Semel an, und giebs.

[1862 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[1863 Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden](#)

[1864 Große, weite Schüssel](#)

[1865 Zergehen](#)

[1866 Schütten](#)

[1867 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[1868 Verquirlen](#)

[1869 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1870 Blech zum Bräunen](#)

[1871 Anis](#)

[1872 Scheite](#)

[1873 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1874 Flaumig schlagen](#)

[1875 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[1876 Streuen](#)

[1877 Hohlhippen, röhrenförmig dünnes Gebäck](#)

[1878 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1879 Sieben](#)

[1880 Große, weite Schüssel](#)

[1881 Schneebesen](#)

[1882 Flaumig schlagen](#)

[1883 Zitrone](#)

[1884 Zitronenschalen](#)

[1885 Tortenblech](#)

[1886 Streuen](#)

[1887 Zuckerglasur](#)

[1888 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1889 Gesiebt](#)

[1890 Große, weite Schüssel](#)

[1891 Flaumig schlagen](#)

[1892 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[1893 Blättrig](#)

[1894 Alte österreichische Silbermünze im Wert von sieben Kreuzern](#)

[1895 Langsam](#)

[1896 1 Maß = 4 Seidel = 1,41 Liter](#)

[1897 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1898 Verquirlen](#)

[1899 Bähnen, \(in Schnitten, Scheiben geschnittenes Brot oder Gebäck\) leicht rösten](#)

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](#).