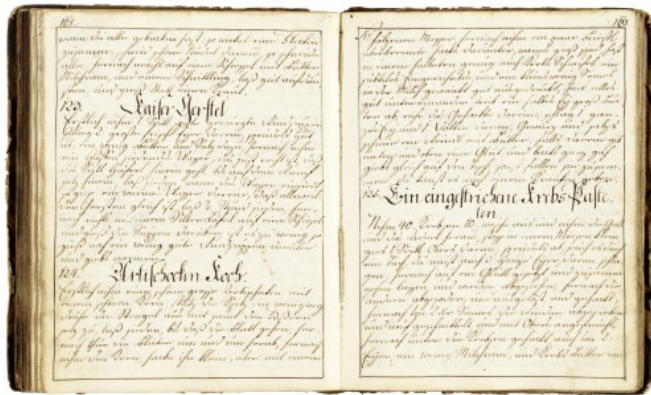


Kochbuch Pruckmair, S. 168-169

ÖMV/86.240/s169



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

[Seite] 168.

wann du alle gebacken hast, so wickel eine Flecken
zusamm, schneid schöne Nudel daraus, so schneide
alle, hernach machs auf eine Schiessel mit Butter,
Milchram, und einein Schnittling¹⁹⁵¹, laß gut aufdün=
sten, und gieß Statt einen Kraut.

123. Kaiser Gerstel

Erstlich nimh 1. Seidl¹⁹⁵² gute gewürzte Rindsuppen
schlag 2: große frische Eyer darein, sprüdel¹⁹⁵³ gut
ab, ein wenig Butter und Salz dazu, hernach nimh
ein Häffen¹⁹⁵⁴ siedendes Wasser, das just recht ist, daß
das Seidl Häferl hinein geht, bis auf dem Ramf¹⁹⁵⁵
setz hinein, laß sieden, wann das Wasser einsiedt
so gies ein warmes Wasser darein, daß alleweil
der Gersten gleich ist, laß $\frac{3}{4}$. Stund sieden, her=
nach richts mit einem Silber Löffel auf eine Schiesel¹⁹⁵⁶
und gieß die Suppen darüber, ist es zu wenig so
gieß noch ein wenig gute Rindsuppen darüber
und giebs warmer.

124. Artischocken Koch.

Erstlich nimh eine schöne grosse Artischocken mit
einem schönen Kern, stutz die Spitz ein wenig weg
drähe den Stengel aus mit samt den Faßern
setz zu, laß sieden, bis daß die Blat¹⁹⁵⁷ gehen, her=
nach thue die Blätter um und um herab, hernach
nimh den Kern, hacke ihn klein, aber mit einem

[Seite] 169.

Nº

hölzenen Messer, hernach nimh ein paar Brießl¹⁹⁵⁸
überbrennte¹⁹⁵⁹ hacks darunter, wanns groß sind, hast
in einem halbeten genug auch Krebs Schweifel¹⁹⁶⁰, ein
subtiles Eingerührtes¹⁹⁶¹, und ein kleins wenig Semel
in der Milch gewaickt gut ausgedruckt, hack alles
gut untereinander treib ein halbes Ey groß But=
ter ab¹⁹⁶², rühr das Gehackte darein, schlag 1. gan=
zes Ey und 1. Dötter daran, Gewürz und salzs
schmir ein Reind¹⁹⁶³ mit Butter, fülls darein gib
unten und oben eine Glut, und backs ganz gäh¹⁹⁶⁴

giebs gleich auf den Tisch, sonst fallen sie zusammen, du kannst es auch einem Kranken geben.

125. Ein eingestrichene Krebs Paste=ten.

Nimm 40. Krebsen 10: wasche aus und nimm die Gall und das Aderl¹⁹⁶⁵ heraus, stoss in einem Mörser klein, gies 1. Seidl¹⁹⁶⁶ Obers daran, sprüdel¹⁹⁶⁷ ab, seüch¹⁹⁶⁸ es durch ein Tuch, du must auch 3 ganze Eyer daran schla=gen, hernach auf ein Glüt¹⁹⁶⁹ gesetzt, und zusammen gehen lassen, und wieder abgesiehen, hernach die andern abgesoden, und ausgelöst, und gehackt, hernach von 2 Xr¹⁹⁷⁰ Semel die Rinden abgerieben und auf geschnittelt¹⁹⁷¹, und mit Obers angefeücht, hernach unter die Krebsen gehackt, auch von 2: Eyer, ein wenig Milchram, und Krebs Butter¹⁹⁷² ein

[1951 Schnittlauch](#)

[1952 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[1953 Verquirlen](#)

[1954 Geschirr, Topf](#)

[1955 Rand](#)

[1956 Schüssel](#)

[1957 Blätter](#)

[1958 Kalbsbries, Thymus des Kalbs](#)

[1959 Abbrühen, oberflächlich rösten](#)

[1960 Krebschwänze](#)

[1961 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert](#)

[1962 Flaumig rühren](#)

[1963 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[1964 Schnell, hurtig](#)

[1965 Herz](#)

[1966 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[1967 Verquirlen](#)

[1968 Abseihen](#)

[1969 Glut](#)

[1970 Kreuzer](#)

[1971 In Schnitten, Scheiben geschnitten](#)

[1972 Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter](#)

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](#).