

Kochbuch Pruckmair, S. 170-171

ÖMV/86.240/s171



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

[Seite] 170.

Nº

Eingerührtes¹⁹⁷³, hacke alles unter einander; her= nach treib 12. Loth¹⁹⁷⁴ Krebs Butter ab¹⁹⁷⁵, schlag 3: ganze Eyer und 2: Dötter daran, rühr das Gehackte da= rein, Salz und Mußkatblühe¹⁹⁷⁶, hernach mach von dem Butter Teig einen Reif auf dem Ramf¹⁹⁷⁷ und in den Boden streich von dem Krebs Teig fingerdick hinein; hernach mach die Füll nimh Brießl¹⁹⁷⁸, und Eiterl¹⁹⁷⁹, überbrenns¹⁹⁸⁰, schneids blatlet¹⁹⁸¹, auch Hünnel¹⁹⁸² ein Obergam¹⁹⁸³ alles gedünst in Butter, ein wenig Mehl gewürzt, Scharlotl¹⁹⁸⁴ auch Spargel, Knoblach ein Artofel¹⁹⁸⁵ blatlet darunter, auch Krebs Schweifel¹⁹⁸⁶, hernach wann es abgekühlt ist, eingefüllt, und mit dem Krebs Teig wieder zugestrichen wie ein Laibl Brodt, setz einen blechenen Reif darauf, und back schön gemacht, wann es auch eine Stund ba= cket: Hernach von dem Gedünsten ein Süppel gemacht, und mit dem Trachterl¹⁹⁸⁷ eingefüllt, so ist es recht.

126. Die Butter Nudel.

Nihm 3. Viertel¹⁹⁸⁸ Mehl in einen Weidling¹⁹⁸⁹, salzs hernach nimh 2: ganze Eyer und 3: Dötter in ein Häffen¹⁹⁹⁰ 2: Löfel gewässerte, mehr als ½ Seitl¹⁹⁹¹ lablete¹⁹⁹² Milch, sprüdelns ab, mach den Teig damit an, schlag ihn ab, und walg ihn aus einen Messer Rucken dick, hernach laß ½. lb.¹⁹⁹³ Butter zerschlei chen¹⁹⁹⁴, schieds¹⁹⁹⁵ auf den Teig, radle 3. finger brei= te Streif herunter, und wickels auf, wie einen

[Seite] 171.

Schnecken, schmirs alle Weil, hernach stehl es in eine dick geschmirte Rein¹⁹⁹⁶, und laß es noch so hoh gehen, hernach ¼. Seitl¹⁹⁹⁷ siedende Milch darüber gegossen, und also schön backen lassen, sodann stürzs heraus man kann es auch mit Krebs Butter¹⁹⁹⁸ machen, und gehackte Krebs Schweifel¹⁹⁹⁹ darein gesträht, es ist recht.

127. Butter Ringel

Nihm ½. lb.²⁰⁰⁰ gefaihten²⁰⁰¹ Zucker auch ½. lb: Mehl, misch

den Zucker unter das Mehl nimm 3: ganze Eyer
und 2: Dötter in ein Häferl, rührs ein Viertl
Stund ab, hernag wieg 5: Loth²⁰⁰² süßen Butter, laß
ihn zerschleichen²⁰⁰³, mach den Teig damit an, würg
ihn ab, auch von 1. Lemoni gewürflete Schäler²⁰⁰⁴, ein
wenig Anneis²⁰⁰⁵, hernach mach allerhand Gebackt
daraus Kipfel, Semmerl, Heiligstritzel²⁰⁰⁶, und legs
auf ein mit Butter geschmirtes Torten Blatl²⁰⁰⁷,
bestreichs mit Eyer Klar, und backs schön Semel
Farb, hernach mach ein Eis²⁰⁰⁸ darauf, besträh es
mit gehackten Pißtatzi²⁰⁰⁹; es ist recht.

128. Das feine Zwiebackene Brod

Nimm 8. ganze Eyer mit 4: Dötter in ein neües
Häfen, schlag es ¼ Stund ab, hernach nimm ½. lb: ²⁰¹⁰
gefahten²⁰¹¹ Zucker darein, rührs 1. ganze Stund,
daß es schön dick ist, hernach nimm ein wenig An=
neiß²⁰¹² darein, und 12. Loth feine Kern Stärk²⁰¹³ misch
1973 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert
1974 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
1975 Flaumig rühren
1976 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss
1977 Rand
1978 Kalbsbries, Thymus des Kalbs
1979 Euter
1980 Abbrühen, oberflächlich rösten
1981 Blättrig
1982 Huhn
1983 Gaumen, Kiefer des Ochsen
1984 Schalotten
1985 Kartoffel
1986 Krebschwänze
1987 Trichter
1988 Ein Viertel ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1989 Große, weite Schüssel
1990 Geschirr, Topf
1991 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich
1992 Lauwarm
1993 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1994 Zergehen
1995 Schütten
1996 Lange Bratpfanne mit hohem Rand
1997 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich
1998 Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter
1999 Krebschwänze
2000 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
2001 Gesiebt
2002 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
2003 Zergehen
2004 Zitronenschalen
2005 Anis
2006 Längliche Backware, manchmal geflochten
2007 Tortenblech
2008 Zuckerglasur
2009 Pistazien
2010 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
2011 Gesiebt
2012 Anis
2013 Speisestärke aus?

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](#).