

Kochbuch Pruckmair, S. 178-179

ÖMV/86.240/s179



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

[Seite] 178.

braten ist, so zieh ihn herunter, und richt die Sup=
pen darüber, so ist er recht.

137. Die Dopfen2092 Nudel.

Nihm 1. lb.2093 Mehl, brösl um 2 Xr2094 Dopfen darun=
ter, hernach nihm 4: Loth2095 süßen Butter, laß ihn zer=
gehen, schlag 3: Eyer darein, 1: ganz und 2: Döt=
ter 3: Löfel Germ, ½. Seitl2096 labletes2097 Obers, oder
Milch, salzs, und mach den Teig zusammen; du
darfst ihn nicht schlagen, nur gut zusamm ma=
chen, hernach machs aus in der Größ, wie die
Grieß Nudel, laß gehen und backe sie aus dem
Schmalz heraus, und gieb sie gleich warmer auf
den Tisch. So sind sie fertig.

138. Germ Wandel2098 .

12: Loth2099 Mehl in ein Weidling2100, 4: Lotter2101 Butter, und
4. Loth Schmalz, laß zerschleichen2102 in ein Häferl, schlag
8. Eyer darein, 2: ganze und 6: Dötter, 2: Löfel
gewässerte Germ, und 6: Löfel lablete2103 Milch, sprü=
dels2104 untereinander, salzs, und schied es ins Mehl,
schlags rechtschaffen ab, füll die geschmirten Wandeln
halben Theil an, laß gehen, und baks2105 in mitterer
Hitz; so sind sie recht.

139. Die Grieß Nocken.

Treib 5. Loth2106 Schmalz, und 5: Loth süßen Butter pfau=

[Seite] 179.

No

mig ab2107, schlag 2: ganze Eyer, und 2: Dötter 5: Löfel
kalte Milch, 2: Löfel Germ, nach dem 20: Loth Grieß sal=
ze ihn; in die Rein2108 nimt man 5. Seitl2109 Milch, siede,
große Nocken eingeschlagen, langsam dünsten las=
sen, oben auf auch Glut gegeben, wann mans auf
die Tafel giebt, kann man sie zuckern.

140. Die Grieß Knöderl nach dem Gewicht.

Treib ein Viertel2110 Schmalz schön pfäumig ab, her=
nach nimmt man 2: ganze Eyer und 2: Dötter,
15: Loth2111 Grieß; salz es rührs untereinander, und

legs in das siedende Wasser, deck es zu, laß ein
Viertl Stund sieden, gib sie gleich auf die Tafel.

141. Die grünen Marillen einzumachen.

Man nimt die Marillen, weil sie noch halb zeitig
sind, und man mit den Nadeln durchstechen kann
und schäl sie, hernach wägt man ½ lb. [2112](#), und 1: lb:
Zucker, gies 1: Seitl [2113](#) Wasser darauf, und laß ihn
sieden, thue die Marillen in ein mössiges Beck [2114](#)
ins Wasser, und wann sie ein wenig lind [2115](#) sind,
so thu es heraus, und von Feüer weg, und thue ein
wenig frisch Wasser darauf giessen, laß über
Nacht stehen, hernach legt mans in Zucker, laß
sieden, bis sie schön lind sind, thu es von Feüer, und
in einen Weidling [2116](#), laß über Nacht stehen, hernach

[2092 Topfen](#)

[2093 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2094 Kreuzer](#)

[2095 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[2096 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[2097 Lauwarm](#)

[2098 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen](#)

[2099 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[2100 Große, weite Schüssel](#)

[2101 Loth?](#)

[2102 Zergehen](#)

[2103 Lauwarm](#)

[2104 Verquirlen](#)

[2105 Backen](#)

[2106 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[2107 Flaumig rühren](#)

[2108 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[2109 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[2110 Ein Viertel ist der vierte Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2111 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[2112 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2113 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[2114 Messingbecken](#)

[2115 Weich](#)

[2116 Große, weite Schüssel](#)

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](#).