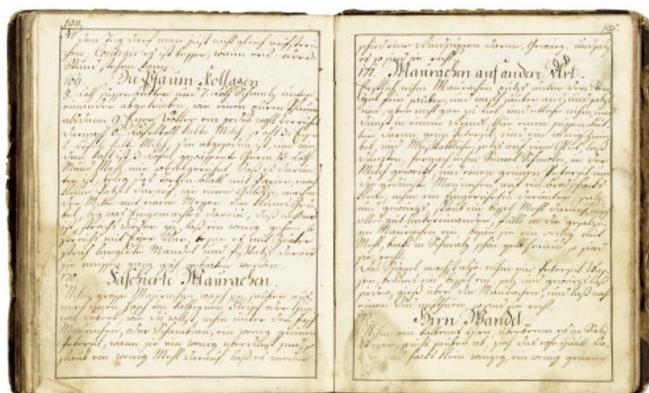


Kochbuch Pruckmair, S. 194-195

ÖMV/86.240/s195



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

[Seite] 194.

Nº

den Teig darf man just nicht gleich aufstrei= chen; **Contrair**[2256](#) es ist besser, wann er 2: oder 3: Stund stehen kann.

169. Die Pfaum Kollazen[2257](#)

8. Loth[2258](#) süssen Butter und 7. Loth Schmalz unter= einander abgetrieben[2259](#), wie einen puren Pfaum[2260](#) als dann 9. Eyer Dötter ein jedes wohl verrührt darnach 6: Löfelvoll kalte Milch, so oft 3: Eyer 2. Löfel kalte Milch, die abgesoden ist, und wie= der kalt ist, 3: Lofel gewässerte Germ 15. Loth Mund Mehl[2261](#), nur sovielgerührt, daß es darun= ter ist, beleg das Torten Blat[2262](#) mit Papier, mach kleine Patzel[2263](#) darauf, wie einen Gulden, mach in der Mitte mit einem Messer ein kleines Grü= bel[2264](#), leg was Eingemachtes darein, daß nicht nas ist, streichs wieder zu, laß ein wenig gehen, be= streichs mit Eyer Klar, besäe es mit Zucker sträh[2265](#) langlete Mandel und Pißtatzl darauf sie müssen ganz gäh[2266](#) gebacken werden.

170. Faschierte Maurachen[2267](#) .

Nimm grosse Maurachen, wasch sie sauber aus, mach einen fasch[2268](#) von kälbernen Fleisch oder Hün= nel[2269](#) Leberl, wie du willst, nimm unter den Hasch Maurachen, oder Schambian[2270](#), ein wenig grünen Petersil, wann sie ein wenig überdünt sind, so staub ein wenig Mehl darauf, laß es wieder

[Seite] 195.

schied eine Rindsuppen daran, Gewürz, und salz es so sind sie recht.

171. Maurachen auf andere Art.

Erstlich nimm Maurachen putzs unter den Sten= gel fein sauber, und wasch sauber aus, und salzs ein, aber nicht gar zu viel, und etliche nimm, und dünt in einem Reindl[2271](#), thue einen süssen But= ter daran, grün Petersil, und ein wenig Zwie= bel, und Mußkatblühe[2272](#), setzs auf eine Glut, laß

dünsten, hernach nimm Semel Schmoln²²⁷³, in der Milch geweikt, und einen grünen Petersil und die gedünste Maurachen auf ein Brod, hacks klein, nimm ein Eingerührtes darunter, salz und gewürzs, staub ein bisschen Mehl darauf, misch alles gut untereinander, fülls in die gesalzene Maurachen ein, besäe sie ein wenig mit Mehl, backs in Schmalz schön gelb heraus, so sind sie recht.

Das Süppel machst also: nimm ein Petersil Was=ser, bräuns ein bisschen ein, salz und gewürzs laß sieden, gieß über die Maurachen, und laß noch einen Sud aufthuen, so sind sie recht.

172. Hirn Wandel²²⁷⁴ .

Nimm ein kälbenes Hirn, überbrenn es in Salz Wasser, seüchs sauber ab²²⁷⁵, zieh das rohe Häutl davon und hacks klein winzig, ein wenig grünen

[2256 Entgegengesetzt](#)

[2257 Flaumige Golatschen, radförmiges Gebäck mit Füllung](#)

[2258 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[2259 Flaumig rühren](#)

[2260 Flaum, Schaum](#)

[2261 Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden](#)

[2262 Tortenblech](#)

[2263 Kleine Häufchen](#)

[2264 Grube](#)

[2265 Streuen](#)

[2266 Schnell](#)

[2267 Morchel, Speisepilz](#)

[2268 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung](#)

[2269 Hühner](#)

[2270 Champignon, Speisepilz](#)

[2271 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[2272 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss](#)

[2273 Semmelkrumen](#)

[2274 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen](#)

[2275 Abseihen](#)

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](#).