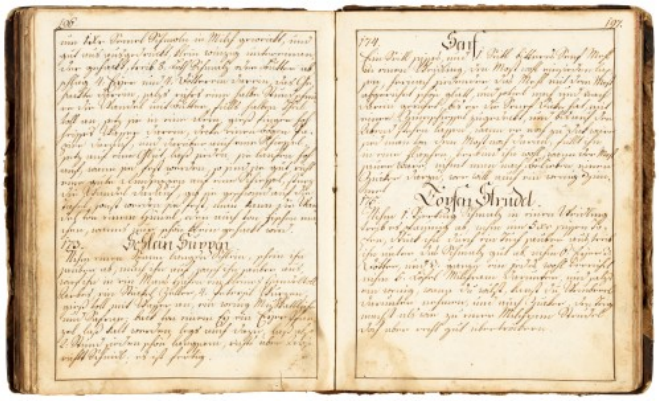
Kochbuch Pruckmair, S. 196-197

ÖMV/86.240/s197



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

[Seite] 196.
um 1: Xr2276 Semel Schmoln2277 in Milch geweickt, und
gut aus ausgedruckt, klein winzig untereinan=
der gehackt, treib 8. Loth2278 Schmalz oder Butter ab2279,
schlag 4: Eyer und 4 : Dötterein darein, das Ge=
hackte darein, salzs rührs eine halbe Stund, schmi=
re die Wandel mit Butter, fülls halben Theil
voll an, setz sie in eine Rein2280, gieß finger hoh
heisses Wasser darein, decke einen Bogen Pa=
pier darauf, und darüber auch eine Schiessel2281,
setz auf eine Glut, laß sieden, sie laufen hoh
auf, wann sie fest werden, so sind sie gut, richt
eine gute Rindsuppen auf eine Schiessel, stürz
die Wandel darauf, gib sie geschwind auf die
Tafel, sonst werden sie fest, man kann die Wan=
del von einem Hünel2282, oder auch von Fischen ma=
chen, wanns nur schön klein gehackt wird.
173. Schlein2283 Suppen.
Nihm einen Spann2284 langen Schlein, schein2285 ihn
sauber ab, mach ihn auf, wasch ihn sauber aus,
wirf ihn in ein Maas Häfen2286 ein kleines Handelvoll
Arbes2287, ein Stückel Zeller2288, 4: Petersil Wurzen,
gieß voll mit Wasser an, ein wenig Mußkatblühe2289
und Safran; back von einem Ey ein Eyer Pfan=
zel2290, laß kalt werden, legs auch dazu, laß also
2: Stund sieden schön langsam, richts über Arbes
richtt Schnidl2291; es ist fertig.

[Seite] 197.
174. Senf.
Ein Seitl2292 süsses, und 1. Seitl bitteres Senf Mehl
in einen Weidling2293, den Most wohl einsieden las=
sen, hernach siedender das Mehl mit dem Most
abgerüht schön glatt, und soviel nach und nach
darein gerührt, bis er die Senef Dicke hat, mit
einer Zinnschiessel2294 zugedeckt, und bis auf den
Abend stehen lassen, wann er noch zu dick wäre
sied man von dem Most noch daran, füllt ihn
in eine Flaschen, verbind ihn wohl, wann der Most

sauer wäre, nihmt man nach Belieben einen
Zucker darzu; wer will auch ein wenig Zim=
met

175. Topfen Strudel.

Nihm 1. Vierting2295 Schmalz in einen Weidling2296
treib es pfaumig ab, nihm um 5 Xr2297 süssen To=
pfen, druck ihn durch ein Tuch sauber aus, treib
ihn unter das Schmalz gut ab, nihm 6: Eyer 3:
Dötter, und 3: ganze ein jedes wohl verrührt
nihm 5. Löfel Milchram darunter, und salzs
ein wenig, wann du wilst, kanst du Weinbeerl2298
darunter nehmen, und auch Zucker, den Teig
machst als wie zu einer Milchram Strudel
doch aber recht gut übertröckern.

2276 Kreuzer
2277 Semmelkrumen
2278 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
2279 Flaumig rühren
2280 Lange Bratpfanne mit hohem Rand
2281 Schüssel
2282 Huhn
2283 Schleie, Karpfenfisch
2284 Spanne, natürliches Längenmaß, etwa 20–25 cm, d.h. der Abstand von der Spitze des Daumens bis zur Spitze des kleinen Fingers bei gespreizter Hand
2285 Abschuppen
2286 Geschirr, Topf für 1 Maß = 4 Seidel = 1,41 Liter
2287 Erbsen
2288 Sellerie
2289 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss
2290 Pfannkuchen
2291 Schnitten, Scheiben von Gebäck
2292 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich
2293 Große, weite Schüssel
2294 Schüssel aus Zinn
2295 Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm
2296 Große, weite Schüssel
2297 Kreuzer
2298 Rosinen

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.