Kochbuch Pruckmair, S. 38-39

ÖMV/86.240/s039

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

[Seite] 38.
Nº
rein, laß es voll angehen, backe ihn, so ist er
fertig.
53. Die Eyer Würstel.
Schlage 12. Eyer oder 14. in ein Häffen427, salz sprüd=
le es untereinander, laß ein kleins wenig Schmalz
heiß werden in einem kleinen Pfanndel, gieß et=
was wenig von den Eyern darein, und backe lau=
ter runde Fleckel heraus, hernach mach einen
Fasch428 nihm um 1 Xr.429 eine abgeriebene Semel, weichs
in der Milch ein, drucks es aus, nihm 1. Stückel
Karpfen, lös ihn ab von den Gräten, und Haut,
und hacks darunter, nihm von einem Karpfen ein
Milch Beischl430, und hacks darunter, und von 2: Eyer
ein Eingerührtes431, hacks darunter, salz, gewürz
es, nihm ein Ey groß Butter, treib ihn in einem
Weidling432 ab, rühr den Fasch darein, und schlag
ein paar Eyer Dötter daran, streichs auf
die Fleckel auf, und wickle sie zusamm zu einen
Würstel, schmier eine Rein433, oder Schüssel mit But=
ter, nihm einen Butter und Milchram darauf,
schier unten und oben Glut, giebs auf den Tisch also
warmer, so ist recht.
54. Die gewickelten Krebs Germ Nudel.
Nihm 1. lb. Mehl in einen Weidling, hernach schlage

[Seite] 39.
Nº
5: Eyer daran 2. ganze, und 3. Dötter in ein Häf=
fen434, 5. Loth435 Butter und Schmalz zusamm, laß es zu=
zerschleichen436 ein halb Seidl437 labete438 Milch 3: Löfel
Germ, sprüdle439 alles untereinander ab, salze es,
was recht ist, und mach den Teig an, schlag ihn ab, bis
er von Löfel fallt, und laß ihn ein wenig gehen,
nihm 30. abgesodene Krebsen, löß die Schweifel und
Scheeren aus, hacks klein, und rößt es in Krebs But=
ter, walge den Teig in die Länge aus, und streich
die Krebsen darauf, radle 2: Finger breite Streifel,

und wickle es zusamm, wie ein Wepsennest, schmir
eine Rein mit Butter, und legs darein, laß es
noch ein mahl gehen, hernach nihm ein grosses
Seidl siedende Milch, gieß es in der Seiten da=
rein, und backe es, schmier es etlichmal mit
Krebs Butter, du must es nicht aufstellen, wie
wann es zu einen Wepsennest macht, sondern
nach querk legen, so sind sie recht.

55. Ribißel Pfeffer über

ein Wildbrät.
Nihm einen Butter in ein Reindl440, laß ihn heiß
werden, thue Semel Bröseln hinein, laß schön gelb
rösten, hernach schied441 einen Wein darein, und
eine Suppen, wo das Wildbrät gesoden hat, eine
ganze Lemoni Schalen442, und ein Stangel Zimmet

427 Geschirr, Topf
428 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung
429 Kreuzer
430 Lunge
431 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert
432 Große, weite Schüssel
433 Lange Bratpfanne mit hohem Rand
434 Geschirr, Topf
435 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
436 Zergehen
437 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich
438 Lauwarm
439 Verquirlen
440 Kleines, tiefes Kochbehältnis
441 Schütten
442 Zitronenschale

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.