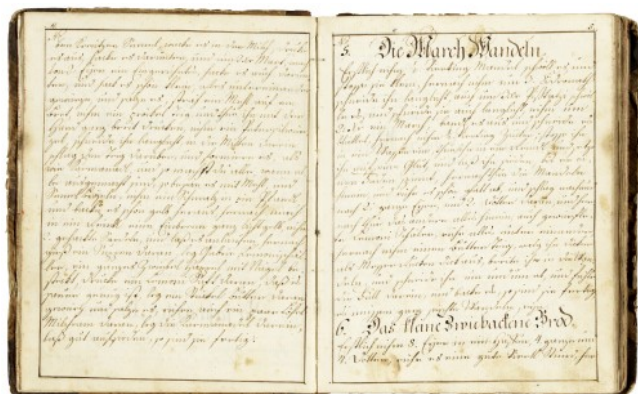


Kochbuch Pruckmair, S. 4-5

ÖMV/86.240/s005



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

[Seite] 4.

Nº

ben Kreutzer Semel, wacke³¹ es in der Milch, druke es aus, hacke es darunter, und um 2 Xr³² Mark³³, mach von 2: Eyer ein Eingerührtes³⁴, hacke es es auch darunter, und hack es schön klein, alles untereinander gewürze, und salze es, sträh ein Mehl auf ein Bret, nihm ein pröckel³⁵ Teig, und thue ihn mit der Hand ganz breit drucken, nihm ein Petersilwürzel, schneide ihn langlicht, in die Mitten darein schlag den Teig darüber, und formiere es, als wie Karmanadl, und so machst du alle, wann alle ausgemacht sind, so besäe es mit Mehl, und Semel Bröseln, nihm ein Schmalz in ein Pfandl, und backe es schön gelb heraus, hernach mach in ein Reindl³⁶ eine Einbrenn ganz lichtgelb, nihm 2. gehackte Sardeln³⁷, und laß es anlaufen, hernach gieß ein Suppen daran, leg Gabriele³⁸, Lemonischäler³⁹, ein ganzes Zwiebel Happel⁴⁰ mit Nägel⁴¹ besteckt, drucke ein Lemoni Saft daran, daß es sauer genug ist, leg ein Stückel Butter daran, gewürz und salze es, rühre auch ein paar Löfel Milchram daran, leg die Karmanadel darein, laß gut aufsieden, so sind sie fertig.

[Seite] 5.

Nº

5. Die March⁴² Wandeln⁴³

Erstlich nihm ½. Vierting⁴⁴ Mandel schwöll⁴⁵ es, und stosse sie klein, hernach nihm um 3. [Kreuzer] Cidronath schneide ihn langlicht, auch um 3 Xr Pißtatzi schwölle es, und schneide sie auch langlicht, nihm um 2: Xr ein March, bandl⁴⁶ es aus, und schneide es blätlet⁴⁷, hernach nihm ½. Vierting Zucker; stosse ihn in ein Wasser ein, thue ihn in ein Reindl⁴⁸, und setze ihn auf eine Glut, und laß ihn sieden, bis er einen Faden spinnt, hernach thue die Mandeln hinein, und rühr es schön glatt ab, und schlag nach und nach 2: ganze Eyer, und 2: Dötter daran, und her=

nach thue das andere alles hinein, auch gewürfle=
te Lemoni Schäler⁴⁹, rühr alles unter einander,
hernach nimh einen Butter Teig, walg⁵⁰ ihn dicker
als Messer Rucken dick aus, breite ihn in die Wan=
deln, und schneide ihn um und um ab, und fühle
die Füll darein, und backe es, so sind sie fertig,
es müssen ganz seichte Wandeln seyn.

6. Das kleine Zwiebackene Brod.

Erstlich nimh 8. Eyer in ein Häffen⁵¹, 4. ganze und

4. Dötter, rühr es eine gute Viertl Stund, her=

[31 Einweichen](#)

[32 Kreuzer](#)

[33 Inhalt der tierischen Knochen](#)

[34 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert](#)

[35 Stück, Brocken](#)

[36 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[37 Sardellen](#)

[38 Kapern](#)

[39 Zitronenschalen](#)

[40 Zwiebelknolle](#)

[41 Gewürznelken](#)

[42 Knochenmark](#)

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

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

[45 Einweichen und schälen](#)

[46 Herausnehmen](#)

[47 Blättrig](#)

[48 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[49 Zitronenschalen](#)

[50 Ausrollen](#)

[51 Topf](#)

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](#).

