

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 Eier Würstel.

Schlage 12. Eyer oder 14. in ein Häffen⁴²⁷, salz sprüde= le es untereinander, laß ein kleins wenig Schmalz heiß werden in einem kleinen Pfannnel, gieß et= was wenig von den Eyern darein, und backe lauter 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 Butter, 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 Häffen⁴³⁴, 5. Loth⁴³⁵ Butter und Schmalz zusamm, laß es zu= zerschleichen⁴³⁶ ein halb Seidl⁴³⁷ labete⁴³⁸ Milch 3: Löfel Germ, sprüde⁴³⁹ alles untereinander ab, salze es, was recht ist, und mach den Teig an, schlag ihn ab, bis er von Löfel fällt, und laß ihn ein wenig gehen, nihm 30. abgesodene Krebsen, löß die Schweifel und Scheeren aus, hacks klein, und rößt es in Krebs Butter, 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 nimh 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 Verquirren](#)

[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](#).

