

Kochbuch Pruckmair, S. 40-41

ÖMV/86.240/s041



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

[Seite] 40

Nº

thu es zerbrechen, und es hinein, nimm eingesodene Ribisel ein kleines Gläbel, thu es in die Suppen und laß sieden, so ist es recht, wann du es anrichtest, so nimm es.

56. Die gesodenen Mandl Wandel⁴⁴³.

Nimm $\frac{1}{4}$ lb. ⁴⁴⁴ geschälte klein gestossene Mandeln in einen Weidling⁴⁴⁵, und $\frac{1}{4}$ lb: Zucker in ein mös= senes⁴⁴⁶ Pfandl, gieß nicht gar $\frac{1}{2}$. Seit⁴⁴⁷ Wasser da= rauf, und laß ihn sieden, bis er einen Faden spinnt, hernach gieß ihn auf die Wandeln, und schlag nach und nach 10. Eyer daran, 4. ganze, und 6: Dötter, gewürflete Lemoni Schäler⁴⁴⁸, rühr es ge= gen 1. Stund, schmier die Wandel mit Butter und fülls über halben Theil ein wenig an, backe es, so sind sie fertig.

57. Den faschirten Köhlrabie

Nimm 8. Stückel Köhlrabie, putz ihn, und laß ihn ein wenig sieden, wann er gesoden ist, so schneide den Deckel herunter, und höllschen aus⁴⁴⁹, und nimm das Ausgehöllschte auf ein Bret, hack es klein, ha= cke auch ein Kalbfleisch, ein March⁴⁵⁰, und von 2: Eyer ein Fingerührtes⁴⁵¹ darunter, treib⁴⁵² eine

[Seite] 41.

Nº

Abschöpf Fetten ab in dem Weidling⁴⁵³, rühre den Fasch⁴⁵⁴ darein, schlag ein Ey Dotter daran, nimm Semel= bröseln, gewürz, salz, und füll es in den ausge= höllschten Köhlrabie, thu den Deckel darauf, und bind es in einem Tuch ein, und laß ihn sieden, wan er gesoden ist, so schneide Stückel nach deinen Be= lieben, hernach mach ganz eine weise Einbrenn von einem Butter, und gieß eine Rindsuppen daran, und leg den Köhlrabie hinein, und laß ihn aufsieden, so ist er recht, rühr ein wenig Milch= ram daran.

58. Dragant⁴⁵⁵ Krapfel.

Erstlich nimm 4. Loth⁴⁵⁶ geschwölte⁴⁵⁷ recht klein gestossene Mandeln, drucke unter währenden Stossen von 1: halben Lemoni⁴⁵⁸ den Saft daran, und die Schäler⁴⁵⁹ davon schneid klein winzig darunter, laß es in dem Mörser stehen, hernach nimm 12. Loth⁴⁶⁰ fein gefahnen⁴⁶¹ Zucker in den Mörser unter die Mandeln nimm eine kleine Nußgroß geweichten Dragant in den Mörser, stoss alles gut untereinander, hernach nimm von einem Ey die Klar, schlags zu einen Schnee, thu es auch in den Mörser, stoss alles unter einander, eine gute Viertl Stund, daß es schön weis wird, hernach mache auf Obläuter aus, Herzl, Kranzel, Klee Blateln, und viereckig=

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

[444 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[445 Große, weite Schüssel](#)

[446 Aus Messing](#)

[447 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[448 Zitronenschalen](#)

[449 Aushöhlen](#)

[450 Inhalt der tierischen Knochen](#)

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

[452 Flaumig rühren](#)

[453 Große, weite Schüssel](#)

[454 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung](#)

[455 Gallertartige, quellbare Substanz der Pflanze Tragant, Geliermittel](#)

[456 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[457 Eingeweicht und geschält](#)

[458 Zitrone](#)

[459 Schale](#)

[460 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[461 Gesiebt](#)

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](#).