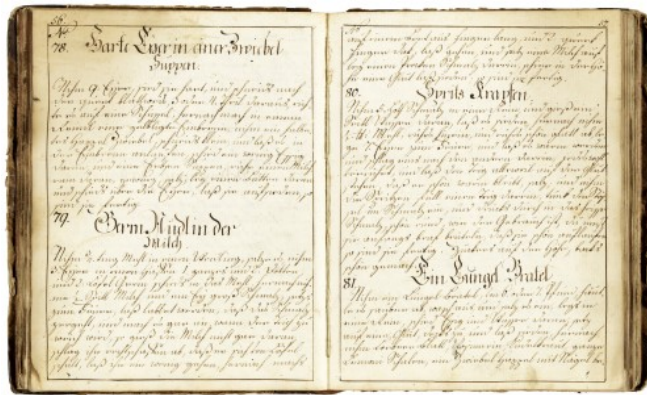


Kochbuch Pruckmair, S. 56-57 (+)

ÖMV/86.240/s057



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital; Speisenfoto von Rezept 78. Harte Eyer in einer Zwiebel Suppen: Sofia Gassner

[Seite] 56.

Nº

78. Harte Eyer in einer Zwiebel

Suppen. [siehe Speisenfoto]

Nimm 9: Eyer, sied sie hart, und schneids nach der querk blatweis, 3 oder 4. Theil daraus, rich=te es auf eine Schüssel, hernach mach in einem Reindl⁶⁰⁴ eine gelbligte Einbrenn, nihm ein halbe=tes Happel Zwiebel⁶⁰⁵, schneids klein, und laß es in der Einbrenn anlaufen, schied ein wenig Essig daran, und eine Erbsen Suppen, rühr einen Milch=ram daran, gewürz, salz; leg einen Butter daran und schieds über die Eyer, laß sie aufsieden, so sind sie fertig.

79. Germ Nudl in der

Milch.

Nimm $\frac{3}{4}$.ting⁶⁰⁶ Mehl in einen Weidling⁶⁰⁷, salze es, nihm 3. Eyer in einen Häffen⁶⁰⁸ 1. ganzes und 2: Dötter, und 2: Löfel Germ schieds in das Mehl, hernach nih=me $\frac{1}{2}$. Seitl⁶⁰⁹ Milch, und ein Ey groß Schmalz, setzs zum Feuer, laß lablet⁶¹⁰ werden, daß das Schmalz zergeht, und mach es gar an, wann der Teich zu weich wird, so gieß die Milch nicht gar daran, schlag ihn rechtschaffen ab, daß er sich von Löfel schält, laß ihn ein wenig gehen, hernach machs

[Seite] 57.

Nº

auf einem Bret aus Finger lang, und 2: querk Finger dick, laß gehen, und setz eine Milch auf leg einen Procken Schmalz darein, schier in der Hö=he eine Glut laß sieden; so sind sie fertig.

80. Spritz Krapfen.

Nimm 5. Loth⁶¹¹ Schmalz in eine Rein⁶¹², und gieß ein Seitl⁶¹³ Wasser daran, laß es sieden, hernach nihm $\frac{1}{2}$. lb:⁶¹⁴ Mehl, rührs hinein, und rührs schön glatt ab, le=ge 7. Eyer zum Feuer, und laß es warm werden und schlag eins nach den andern darein, jedes wohl

verrührt, und laß den Teig alleweil auf der Glut stehen, daß er schön warm bleibt, salz; und nihm die Spritzen füll einen Teig darein, tunk den Stös= sel im Schmalz ein, und drucks durch in das heisse Schmalz, schön rund, wie der Gebrauch ist, du must sie anfangs braf brüteln⁶¹⁵, daß sie schön auflaufen so sind sie fertig. Zuckers auf der Höhe, backs schön gemacht.

81. Ein Lungel Bratel.

Nihm ein Lungel Bratel, von 6. oder 7. Pfund⁶¹⁶, häut= le es sauber ab, wasch aus, und salz es ein, legs in eine Rein⁶¹⁷, schied⁶¹⁸ Essig und Wasser daran, setz auf eine Glut, decks zu, und laß sieden, hernach nihm Lorbeer Blatl, Rosmarin, Kudelkraut⁶¹⁹, ganze Lemoni Schalen⁶²⁰, ein Zwiebel Happel⁶²¹ mit Nägel⁶²² be=

[604 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[605 Zwiebelknolle](#)

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

[607 Große, weite Schüssel](#)

[608 Geschirr, Topf](#)

[609 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[610 Lauwarm](#)

[611 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[612 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[613 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

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

[615 Sieden, brodeln](#)

[616 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[617 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[618 Schütten](#)

[619 Thymian](#)

[620 Zitronenschalen](#)

[621 Zwiebelknolle](#)

[622 Gewürznelken](#)

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](#).