

Kochbuch Pruckmair, S. 22-23 (+)

ÖMV/86.240/s023



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital; Speisenfoto von Rezept 30. Die schwarze Brod Torte: Sofia Gassner

[Seite] 22:

Nº

Krebs Becherl Modl aus. In dem Weidling laß vorhero ein wenig gehen, ehe sie ausmachst, säe ein Mehl auf ein Bret, und legs darauf, laß gehen nachmahl so hoh, hernach setze eine Milch auf in einer Rein²³⁰, ein Procken Schmalz darein, in der Höhe quer finger hoch, laß sieden, und leg die Nudeln darein, schmiers auf der Höhe mit Butter und schier²³¹ oben auf ein Glut, untenher mußt du sie aber ausschieren, laß sieden, so sind sie fertig.

28. Die Germ Wandeln²³² zu machen

Erstlich nimh $\frac{1}{4}$ ting²³³ Schmalz, und $\frac{1}{4}$.ting Butter, laß ihn zergehen, und schieds in ein Häferl, hernach schlag 12: Eyer darein, 3: ganze, 9: Dötter, und 4: Löffel Germ, und $\frac{1}{2}$. Seidl²³⁴ lablete²³⁵ Milch, sprüdle's²³⁶ durcheinander, salz, hernach nimh $\frac{1}{2}$. lb.²³⁷ Mehl, rühr es darein untereinander, schmier die Wandeln mit Butter, und fülls halben Theil voll an, laß gehen, und backs, so sind sie fertig.

Die Milch schied zum letzten darein.

29. Gestifelte²³⁸ Bauern Krapfel.

Erstlich nimh von 2: Eyer die Klar, und thu es in ein Häferl, und rühr es schön pfaumig²³⁹ ab, hernach nimh ein Viertel²⁴⁰ gefähten²⁴¹ Zucker darunter

[Seite] 23.

Nº

ein Lemoni Saft²⁴², und rühre es eine ganze Stund, hernach nimh gewürflete Lemoni Schäler²⁴³ darunter, und 2. Loth²⁴⁴ Mehl, und $\frac{1}{4}$. lb:²⁴⁵ gestifelte Mandeln, Zimet, und Nägel²⁴⁶, hernach rührs untereinander, und thu es Batzlweis²⁴⁷ auf die Oblat²⁴⁸, und backs, hernach brich das Oblat um und um weg, so sind sie fertig. Das Gewürz kannst auslassen²⁴⁹, wann du willst, und die Mandeln tröckern.

30. Die schwarze Brod Torte [siehe Speisenfoto]

Erstlich nimh ½ lb. [250](#) Mandeln, schwöls [251](#), und stoss sehr klein, auch ½. lb. gefahnen [252](#) Zucker, thu es in einen Weidling [253](#), nimh auch 12. Loth [254](#) geriebenes Brod ein schwarzes, feuchts mit Wein an, daß ganz naß ist, und thu es auch hinein, schlag nach und nach 12: gan= ze Eyer, und 2. Dötter daran jedes wohl ver= rührt, du must anfangs die Eyer nicht geschwind schlagen, und rühr es in allen 1. Stund, hernach nimh Nägel [255](#), Zimmet, und ein wenig Nuß [256](#) nach Belieben, Lemoni Schälerln [257](#), und ½ Viertel [258](#) Citro= nat stiftet geschnitten, thue dieses alles hinein, rührs durcheinander, nimh ein Blat [259](#) mit einem Reif, schmiers mit Butter, und leg Oblat [260](#) darauf und gieß den Teig hinein, aber nicht gar zu voll fülls an, setz in die Torten Pfann, und backs schön gemacht, wanns gebacken ist, so mach ein weis und rothes Eis [261](#) darauf, besäe es mit ge=

[230 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[231 Schüren](#)

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

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

[234 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[235 Lauwarm](#)

[236 Verquirlen](#)

[237 Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[238 In kleine Stifte geschnittene Mandeln](#)

[239 Leicht und locker wie Flaum](#)

[240 Vierter Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm](#)

[241 Gesiebt](#)

[242 Zitronensaft](#)

[243 Zitronenschalen](#)

[244 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[245 Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[246 Gewürznelken](#)

[247 Häufchenweise](#)

[248 Oblaten](#)

[249 Weglassen](#)

[250 Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[251 Einweichen und schälen](#)

[252 Gesiebt](#)

[253 Große, weite Schüssel](#)

[254 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[255 Gewürznelken](#)

[256 Muskatnuss](#)

[257 Zitronenschalen](#)

[258 Vierter Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm](#)

[259 Backblech](#)

[260 Oblaten](#)

[261 Zuckerglasur](#)

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](#).