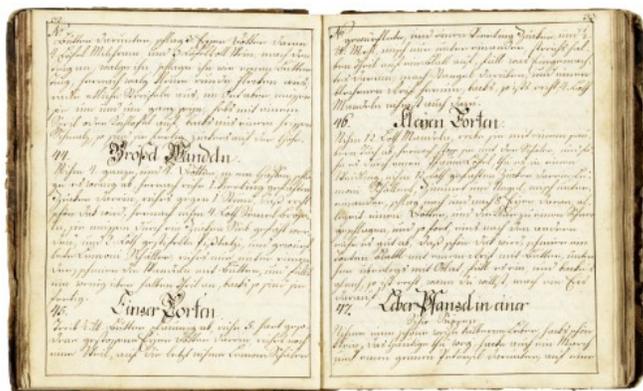


# Kochbuch Pruckmair, S. 32-33

ÖMV/86.240/s033



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

[Seite] 32.

Nº

Butter darunter, schlag 3: Eyer Dötter daran  
4. Löfel Milchram, und 3. Löfelvoll Wein, mach den  
Teig an, walge ihn, schlage ihn wie einen Butter  
Teig, hernach walg kleine runde Flecken aus,  
radle etliche Streifeln aus, im Ort [355](#) aber müssen  
sie um und um ganz seyn, hebs mit einem  
Speil [356](#) oder Kochlofel auf, backs aus einem heissen  
Schmalz, so sind sie fertig, zuckers auf der Höhe.

#### 44. Brößel Wandeln [357](#).

Nihm 4. ganze, und 4. Dötter, in ein Häffen [358](#), schla=  
ge es wenig ab, hernach rühr 1. Vierting [359](#) gefähten [360](#)  
Zucker darein, rührs gegen 1. Stund, daß recht  
schön dick wird, hernach nihm 4. Loth [361](#) Semel Bröse=  
In, sie müssen durch ein Zucker Sieb gefäht wer=  
den, und 2: Loth gestifelte Pißtatz [362](#), und gewürf=  
lete Lemoni Schäler [363](#), rührs nur unter einan=  
der, schmier die Wandeln mit Butter, und fülls  
ein wenig über halben Theil an, backs so sind sie  
fertig.

#### 45. Linzer Torten.

Treib [364](#) ½. lb. [365](#) Butter pfaumig ab, rühr 5. hart geso=  
dene gestossene Eyer Dötter darein, rührs noch  
eine Weil, auf die letzt nihme Lemoni Schäler [366](#)

[Seite] 33.

Nº

gewürflete, und einen Vierting [367](#) Zucker, und ½.  
lb: [368](#) Mehl, misch nur unter einander, streichs hal=  
ben Theil auf ein Blatl [369](#) auf, füll was Eingemach=  
tes [370](#) darein, mach Stangel darüber, und einen  
blechenen Reif herum, backs, so ists recht, 4. Loth [371](#)  
Mandeln nihmst auch dazu.

#### 46. Kleyen Torten.

Nihm 12. Loth Mandeln, reibe sie mit einem sau=  
bern Tuch ab, hernach stoss sie mit der Schäler, und fä=  
he [372](#) es durch einen Pfaum Löfel [373](#), thu es in einen  
Weidling [374](#), nihm 12. Loth gefähten [375](#) Zucker darein, Le=

moni Schäller<sup>376</sup>, Zimmet und Nagel<sup>377</sup>, misch unter= einander, schlag nach und nach 8. Eyer daran, al= lezeit einen Dotter, und die Klar zu einen Schnee geschlagen, und so fort, eins nach den andern rühr es gut ab, daß schön dick wird, schmier ein Torten Blatt<sup>378</sup> mit einem Reif mit Butter, unten her überlegs mit Oblat, füll es ein, und backe's gleich, so ist recht, wann du willst, mach ein Eis<sup>379</sup> darauf.

#### **47. Leber Pfanzel<sup>380</sup> in einer**

Schie<sup>381</sup> Suppen

Nihme eine schöne weise kälberne Leber, hacks schön klein, das Häutige thu weg, hacke auch ein March<sup>382</sup> und einen grünen Petersil darunter, auf eine

[355 Am Ende](#)

[356 Holzstäbchen](#)

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

[358 Topf](#)

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

[360 Gesiebt](#)

[361 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[362 In kleine Stifte geschnittene Pistazien](#)

[363 Zitronenschalen](#)

[364 Flaumig rühren](#)

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

[366 Zitronenschalen](#)

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

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

[369 Blech](#)

[370 Durch Einmachen haltbar gemachtes Obst](#)

[371 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[372 Sieben](#)

[373 Schaumlöffel \(flacher, sehr breiter, siebartig durchlöcherter großer Löffel mit langem Stiel\)](#)

[374 Große, weite Schüssel](#)

[375 Gesiebt](#)

[376 Zitronenschalen](#)

[377 Gewürznelke](#)

[378 Tortenblech](#)

[379 Zuckerglasur](#)

[380 Laibchen](#)

[381 Jus, durch Kochen von Fleisch gewonnener \(konzentrierter, eingedickter\) Fleischsaft, Bratensaft](#)

[382 Inhalt der tierischen Knochen](#)

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](#).