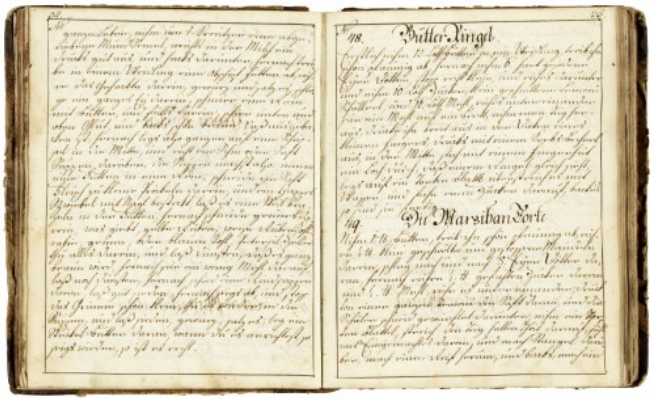
Kochbuch Pruckmair, S. 34-35

ÖMV/86.240/s035



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

[Seite] 34.
Nº
ganze Leber, nihm um 1. Kreutzer eine abge=
riebene Mund Semel[383], weichts in der Milch ein,
drucks gut aus, und hacks darunter, hernach trei=
be[384] in einem Weidling[385] eine Abschöpf Fetten ab, rüh=
re das Gehackte darein, gewürz und salz es, schla=
ge ein ganzes Ey darein, schmier eine Rein[386]
mit Butter, und fülls darein, schier unten und
oben Glut, und backs schön braun, daß ausgeba=
cken ist, hernach legs also ganzer auf eine Schüs=
sel in die Mitte, und richt ein Schie oder Saft
Suppen darüber, die Suppen machst also: nimm
eine Fetten in eine Rein, schneide ein Saft
Fleisch zu kleine Pröckeln[387] darein, und ein Happel[388]
Zwiebel mit Nagl[389] besteckt, laß es eine Weil bra=
seln in der Fetten, hernach schneide grünes da=
rein, was giebt, gelbe Ruben, weise Ruben, Kohl=
rabie, grünn, oder blauen Kohl, Petersil, Zeller
thu alles darein, und laß dünsten, daß es ganz
braun wird, hernach säe ein wenig Mehl darauf,
laß noch dünsten., hernach schied eine Rindsuppen
daran, laß gut sieden, hernach seigs[390] ab, und stoss
das Grünne schön klein, thu es wieder in die
Suppen, und laß sieden, gewürz, salz es, leg ein
Stückel Butter daran, wann du es anrichtest, so
seigs wieder, so ist es recht.

[Seite] 35.
Nº
48. Butter Ringel.
Erstlich nihm 12. Loth[391] Butter in ein Weidling[392], treib[393] ihn
schön pfaumig ab, hernach nihm 6. hart gesodene
Eyer Dötter, stoss recht klein, und rührs darunter
und nihm 10. Loth Zucker, klein geschnittene Lemoni
Schällerl[394], und 16. Loth Mehl, rührs unter einander
säe ein Mehl auf ein Brett, nihm einen Teig her=
aus, drucke ihn breit aus in der Dicken eines
kleinen Fingers, drucks mit einem Krebs Becherl

aus, in der Mitte stich mit einem Fingerhut
ein Loch durch, daß einem Ringel gleich sieht,
legs auf ein Torten Blattl395 überstreich es mit
Wasser, und fahe396 einen Zucker darauf, backe's
so sind sie fertig.

49. Die Marziban Torte.

Nihm 1. lb.397 Butter, treib398 ihn schön pfaumig ab, rüh=
re ½ lb. klein geschwölte399 und gestossene Mandeln
darein, schlag nach und nach 8. Eyer Dötter da=
ran, hernach rühre ½. lb. gefahten400 Zucker darein
und ½. lb. Mehl, rühr es unter einander, druck
von einer ganzen Lemoni401 den Saft daran, und die
Schäler402 schneid gewürflet darunter, nihm ein Tor=
ten Blattel403, streich den Teig halben Theil darauf, fühl
was Eingemachtes404 darein, und mach Stangel darü=
ber, mach einen Reif herum, und backs, mach ein

383 Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl
384 Flaumig rühren
385 Große, weite Schüssel
386 Lange Bratpfanne mit hohem Rand
387 Stück, Brocken
388 Zwiebelknolle
389 Gewürznelken
390 Abseihen
391 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
392 Große, weite Schüssel
393 Flaumig rühren
394 Zitronenschalen
395 Tortenblech
396 Sieben
397 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
398 Flaumig rühren
399 Eingeweicht und geschält
400 Gesiebt
401 Zitrone
402 Schalen
403 Tortenblech
404 Durch Einmachen haltbar gemachtes Obst

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.