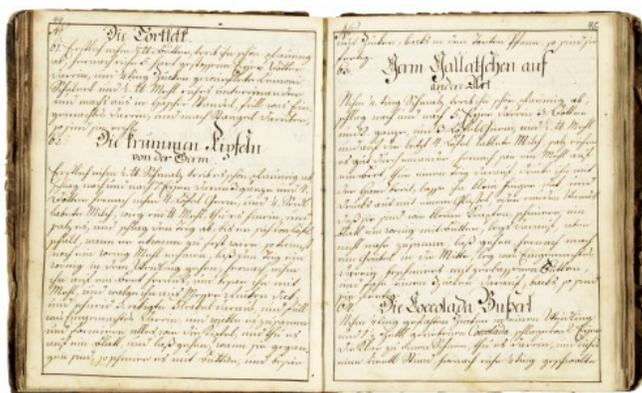


Kochbuch Pruckmair, S. 44-45

ÖMV/86.240/s045



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

[Seite] 44.

Nº **Die Tortlett**[474](#) .

61. Erstlich nimh $\frac{1}{2}$ lb. [475](#) Butter, treib [476](#) ihn schön pfaumig ab, hernach rühr 5. hart gestossene Eyer Dötter darein, und $\frac{1}{4}$ ting [477](#) Zucker gewürflete Lemoni Schäler [478](#) und $\frac{1}{2}$. lb. Mehl rührs untereinander und machs aus in Haschée [479](#) Wandel [480](#), füll was Ein=gemachtes [481](#) darein, und mach Stangel darüber, so sind sie recht.

62. Die krummen Kipfeln von der Germ.

Erstlich nimh $\frac{1}{2}$. lb. [482](#) Schmalz treib [483](#) es schön pfaumig ab, schlag nach und nach 7. Eyer daran 3. ganze und 4. Dötter hernach nimh 4. Löfel Germ, und $\frac{1}{4}$. Seidl [484](#) labete [485](#) Milch, wieg ein lb. Mehl, thu es hinein, und salz es, und schlag den Teig ab, bis er sich von Löfel schält, wann er etwann zu fest wäre, so kannst noch ein wenig Mehl nehmen, laß den Teig ein wenig in dem Weidling [486](#) gehen, hernach, nimh ihn auf ein Bret heraus, und besäe ihn mit Mehl, und walge ihn aus Messer Rucken dick, und schneid 3. eckigte Fleckel daraus, und füll was Eingemachtes [487](#) darein, und wickle es zusamm und formiere alles, wie die Kipfel, und thu es auf ein Blatt [488](#), und laß gehen, wann sie gegangen sind, so schmier es mit Butter, und besäe

[Seite] 45.

Nº

mit Zucker, backs in der Torten Pfann, so sind sie fertig.

63. Germ Gallatschen[489](#) auf andere Art.

Nimh $\frac{1}{4}$. ting [490](#) Schmalz, treib [491](#) ihn schön pfaumig ab, schlag nach und nach 5. Eyer darein 3: Dötter und 2. ganze, und 3. Löfel Germ, und $\frac{1}{2}$. lb. [492](#) Mehl und auf die letzt 4. Löfel labete [493](#) Milch, salz rühre es gut durch einander, hernach säe ein Mehl auf ein Bret, thue einen Teig darauf, drucke ihn mit

der Hand breit, lasse ihn klein Finger dick, und drucks aus mit einem Glaßel, oder runden Wandel⁴⁹⁴, daß sie sind wie kleine Krapfen, schmiere ein Blatt⁴⁹⁵ ein wenig mit Butter, legs darauf, aber nicht nahe zusamm, laß gehen, hernach mach ein Grübel in die Mitte, leg was Eingemachtes⁴⁹⁶ darein, beschmiers mit zerlassenen Butter, und fahe⁴⁹⁷ einen Zucker darauf, backs, so sind sie fertig.

64. Die Cocolada Bußerl⁴⁹⁸

Nimm $\frac{1}{4}$ ting⁴⁹⁹ gefahnten⁵⁰⁰ Zucker in einen Weidling⁵⁰¹ und $1\frac{1}{2}$ Zettl⁵⁰² geriebenen *Cocolada*, schlage von 2: Eyer die Klar zu einen Schnee, thu es darein, und rührs eine Viertl Stund, hernach rühr $\frac{1}{4}$ ting geschwölte⁵⁰³

[474 Kleiner, belegter Tortenboden](#)

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

[476 Flaumig rühren](#)

[477 Ein Viertel ist der vierte Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[478 Zitronenschalen](#)

[479 Gericht aus Hackfleisch](#)

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

[481 Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. Ä. haltbar gemachte Lebensmittel](#)

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

[483 Flaumig rühren](#)

[484 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[485 Lauwarm](#)

[486 Große, weite Schüssel](#)

[487 Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. Ä. haltbar gemachte Lebensmittel](#)

[488 Blech](#)

[489 Radförmiges Gebäck mit Füllung](#)

[490 Ein Viertel ist der vierte Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[491 Flaumig rühren](#)

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

[493 Lauwarm](#)

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

[495 Blech](#)

[496 Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. Ä. haltbar gemachte Lebensmittel](#)

[497 Streuen](#)

[498 Leichtes Zuckergebäck](#)

[499 Ein Viertel ist der vierte Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[500 Gesiebt](#)

[501 Große, weite Schüssel](#)

[502 Zelten, kleiner, flacher Kuchen, kleines Laibchen](#)

[503 Eingeweicht und geschält](#)

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](#).