

Kochbuch Pruckmair, S. 62-63

ÖMV/86.240/s063



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

[Seite] 62.

Nº

salz es, und laß es gut sieden, giebs statt einen Eingemachten, so sind sie recht, du must aber die Speil herausziehen, wann du es anrichtest.

86. Eine Musch⁶⁶⁵ Torten.

Nihm 2. lb. ⁶⁶⁶ geschwölte⁶⁶⁷ Mandeln, stosse sie recht klein, drucke von 2: Lemoni⁶⁶⁸ den Saft daran, unter dem Stössen⁶⁶⁹, und 2: lb. gefahnen⁶⁷⁰ Zucker, ½ Loth⁶⁷¹ Zimet, ½. Loth Nägel⁶⁷², und 1. Qtl: ⁶⁷³ Muskatnus, stosse sie recht klein, und von 1. ganzen Lemoni gewürfle=te Schäler⁶⁷⁴, thue dieses alles in eine Rein⁶⁷⁵, und röst es recht gut durcheinander, du must es aber alleweil umrühren, sonst legt es sich gar stark an, oder sie brennt sich an, hernach thu es von dannen, und schlage von 6. Eyer die Klar zu eien Schnee, rührs gut untereinander, hernach nihm ein hohes Torten Blat⁶⁷⁶, überlegs mit Oblat⁶⁷⁷, und thue von dem Teig nicht gar halben Theil da=rauf, machs schön gleich um und um, du must den Teig fest mit der Hand zusammen ballen, sonst halt er nicht, oder tunke die Hand in ein Wasser ein, und drucks gut herzu; Wann der Teig zu fest wird, so schlage gepfaumte⁶⁷⁸ Eyer Klar nach, wann auch 4. oder 5. nachgeschlagen würden, so macht es nichts, nihm ¼ lb. Citronat,

[Seite] 63.

Nº

schneide ihn recht dinn blatlet⁶⁷⁹, daß du die gan=ze Torten überlegen kannst, von den andern Teig machst lauter Musch daraus, wie die Kleyen Musch⁶⁸⁰; den Modl must mit Zucker und Mehl besäen wann du fertig bist, so dunke die Musch unterschie⁶⁸¹ in Eyer Klar ein, und picks auf den Citronat auf das Gespitzte hinauf, und das andere unterschie, du must in der Höhe anheben zum aufpicken, du must aber sehen, daß du genug hast, wann sie gar aufgepickt sind, so mache einen Reif

herum, und backs, es darf nicht gar zu stark gebacken werden, weil der Teig trocken ist, wann sie gebacken ist, so beeis [682](#), mit weis und rothen Eis, und besäe es mit gehackten Pißtatz [683](#), tröckers in der Torten Pfann, daß aber nicht braun wird, so ist sie fertig.

87. Die geschobene Torten.

Nihm 1½. lb. [684](#) geschwölte [685](#) klein gestossene Mandeln, und 1½. lb. gefahnen [686](#) Zucker, von einer Lemoni gewürflete Schäler [687](#), und von zweyen den Saft, den druckst unter dem Stossen in die Mandel, thu es in einen Weidling [688](#), schlag nach und nach 10. gepfaumte [689](#) Eyer Klar daran, und rührs gut gegen 1. halbe Stund, hernach mach 5: oder 6: Theil

[665 Muschelform?](#)

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

[667 Eingeweicht und geschält](#)

[668 Zitronen](#)

[669 Stoßen](#)

[670 Gesiebt](#)

[671 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[672 Gewürznelken](#)

[673 1 Quentchen = 4,375 Gramm in Österreich \(1 Loth = 4 Quentchen\)](#)

[674 Schalen](#)

[675 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[676 Tortenblech](#)

[677 Oblaten](#)

[678 Leicht und locker wie Flaum](#)

[679 Dünn und blättrig](#)

[680 Kleie? Muschelform?](#)

[681 An der Unterseite](#)

[682 Mit Zuckerglasur versehen](#)

[683 Pistazien](#)

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

[685 Eingeweicht und geschält](#)

[686 Gesiebt](#)

[687 Zitronenschalen](#)

[688 Große, weite Schüssel](#)

[689 Leicht und locker wie Flaum](#)

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](#).