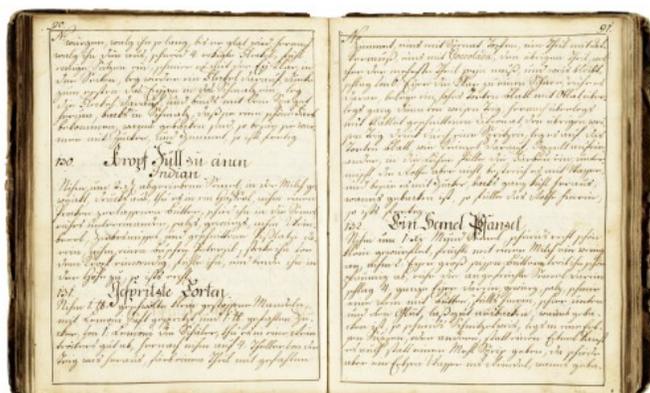


Kochbuch Pruckmair, S. 90-91

ÖMV/86.240/s091



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

[Seite] 90.

Nº

würgen [1020](#), walg ihn so lang, bis er glat wird, hernach walg ihn dün aus, schneid 4: eckigte Fleckel, fühl einige Sulzen [1021](#) ein, schmier es mit der Ey Klar, in der Seiten, leg wieder ein Fleckel darauf, dunke zum ersten das Eysen in das Schmalz ein, leg die Fleckel darauf, und binds mit dem Spaget [1022](#) herum, backs in Schmalz, daß sie eine schöne Farb bekommen, wanns gebacken sind, so besäe sie warmer mit Zucker, und Zimmet, so ists fertig.

130. Kropf Füll zu einen

Indian [1023](#).

Nihm um 2. [1024](#) abgeriebene Semel, in der Milch ge= weickt, drucks aus, thu es in ein Häfferl, nihm einen Procken zerlassenen Butter, schied [1025](#) ihn in die Semel, rührs untereinander, salzs, gewürzs, nihm Wein= beerl [1026](#), Zirbesnüssel [1027](#), und geschnittene Pißtatzi [1028](#) da= rein, nihm einen Buschen Petersil, stecke ihn vor dem Kropf einwendig, fühle ihn, und binde ihn in der Höhe zu, so ists recht.

131. Gespritzte Torten.

Nihm 1. lb: [1029](#) geschwölte [1030](#) klein gestossene Mandeln, mit Lemoni Saft [1031](#) gespritzt, und 1: lb. gefahnen [1032](#) Zucker, von 1: Lemoni die Schäler [1033](#), thu es in eine Rein [1034](#) tröckers gut ab, hernach nihm auf 4: Theller von den Teig was heraus, färb einen Theil mit gefahnen

[Seite] 91.

Nº

Zimmet, eins mit Spenat Topfen [1035](#), ein Theil mit Al= kermuß [1036](#), eins mit Cocolada, den übrigen Theil, welcher der mehrste Theil seyn muß, und weis bleibt, schlag von 6: Eyer die Klar zu einen Schnee, rühr es daran, belege ein hohes Torten Blat [1037](#) mit Oblat [1038](#), über= legs ganz dünn von weissen Teig, hernach überlegs mit blatlet [1039](#) geschnittenen Citronat, den übrigen weissen Teig druck durch eine Spritzen, leg es auf das Torten Blat, wie Kränzel darauf, doppelt aufein=

ander, in die Löcher fülle die Farben ein, unter=
mischt, die Rothe aber nicht, bestreich es mit Wasser,
und besäe es mit Zucker, backs ganz kühl heraus,
wanns gebacken ist, so fülle das Rothe hinein;
so ists fertig.

132. Ein Semel Pfanzel[1040](#) .

Nihm um 1: Xr[1041](#) Mund Semel[1042](#), schneids recht schön
klein gewürflet, feüchts mit einer Milch ein wenig
an, nihm 2: Eyer groß süssen Butter, treib ihn schön
pfaumig[1043](#) ab, rühr die angefeuchte Semel darein
schlag 4: ganze Eyer darein, gewürz, salz, schmir
eine Rein[1044](#) mit Butter, fülls hinein, schier unten
und oben Glut, laß gut ausbacken, wanns geba=
cken ist; so schneids Schnitzelweis[1045](#), legs in eine Erb=
sen Suppen, oder andere, statt einen Eiterl[1046](#) kanst
es auch statt einer Mehl Speis geben, da schiede[1047](#)
aber ein Erbsen Wasser ins Reindel[1048](#), wanns geba=

[1020 Kneten](#)

[1021 Sülze](#)

[1022 Bindfaden](#)

[1023 Truthahn](#)

[1024 Pfennig](#)

[1025 Schütten](#)

[1026 Rosinen](#)

[1027 Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer](#)

[1028 Pistazien](#)

[1029 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1030 Eingeweicht und geschält](#)

[1031 Zitronensaft](#)

[1032 Gesiebt](#)

[1033 Schalen](#)

[1034 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1035 Spinatmatte, Spinatfarbe](#)

[1036 Kermesbeeren](#)

[1037 Tortenblech](#)

[1038 Oblaten](#)

[1039 Blättrig](#)

[1040 Eine Art Pfannkuchen](#)

[1041 Kreuzer](#)

[1042 Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl](#)

[1043 Flaumig rühren](#)

[1044 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1045 In Schnitten](#)

[1046 Eine Art Eierstich, Eiergelee, in Dunst gekocht](#)

[1047 Schütten](#)

[1048 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

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](#).