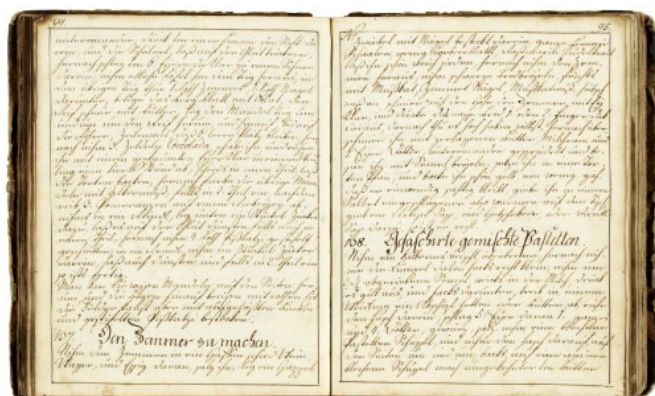


Kochbuch Pruckmair, S. 94-95

ÖMV/86.240/s095



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

[Seite] 94

untereinander, druck von einer Lemoni¹⁰⁷⁴ den Saft da=
rein, und die Schäler¹⁰⁷⁵, laß auf der Glut tröckern,
hernach schlag von 6: Eyern, die Klar zu einen Schnee
darein, nimm etliche Löfel von dem Teig heraus, in
den übrigen Teig thue 1. Loth¹⁰⁷⁶ Zimmet, 1: Loth Nagel¹⁰⁷⁷
darunter, belege das Berg Blatt¹⁰⁷⁸ mit Oblat¹⁰⁷⁹, den
Reif schmir mit Butter, leg den Mandel Teig um
und um um den Reif herum, und hinauf, bis auf
die Röhren, Zeilenweis, daß 6. leere Plätze bleiben, her=
nach nimm 3. Zeldeln¹⁰⁸⁰ Cocolada, schabe ihn, und rühre
ihn mit einem gepfaumten¹⁰⁸¹ Eyer Klar in einem Weid=
ling¹⁰⁸² eine viertl Stund ab, schieds¹⁰⁸³ in einen Theil, laß
die Torten backen, hernach färbe die übrige Man=
deln mit Alkermuß¹⁰⁸⁴, fülls in 2: Theil ein, nachdem
reib 3. Pomeranzen¹⁰⁸⁵ auf einem Riebeyen ab,
nihms in ein Reindl¹⁰⁸⁶, leg unten ein Stückel Zucker
dazu, laß es auf der Glut dünsten, fülls auch in
einen Theil, hernach nimm 4. Loth Pißtatzi¹⁰⁸⁷ gestifelt
geschnitten, in ein Reindl, nimm ein Stückel Zucker
darein, laß auch dünsten, und fülls in 2. Theil ein
so ists fertig.

Man kan die weisen Mandeln auf den Seiten her=
um, und die Bögen hinauf beeisen¹⁰⁸⁸ mit rothen Eis
die Felder kanst aber mit ausgelößten Binoln¹⁰⁸⁹
und gestifelten Pißtatzi bestecken.

137. Den Zemmer¹⁰⁹⁰ zu machen.

Nimm den Zemmer in ein Häffen¹⁰⁹¹ schied¹⁰⁹² Wein,
Wasser, und Essig daran, salz ihn, leg ein Happel

[Seite] 95

No

Zwiebel¹⁰⁹³ mit Nägel¹⁰⁹⁴ besteckt darein, ganze Lemoni
Schaaen¹⁰⁹⁵, wenig Lorbeerblattl, Roßmarin, Kudelkraut¹⁰⁹⁶
laß ihn schön weich sieden, hernach nimm den Zem=
mer heraus, nimm schwarze Brodröseln, feichts
mit Mußkat, Zimmet Nägel, Mußkatnuß, hübsch
naß an¹⁰⁹⁷, schmier auf der Höhe den Zemmer mit Ey
Klar, und drucke das nasse Brod, 1: oder 2: Finger dick

daraus, darnach thu es hoch haben willst, hernach über= schmier ihn mit zerlassenen Butter, Milchram und 1. Eyer Dötter, untereinander gesprüdelt, und be= säe ihn mit Semel bröseln, setze ihn in eine Tor= ten Pfan, und backe ihn schön gelb, ein wenig gäh¹⁰⁹⁸, daß er einwendig saftig bleibt, giebe ihn in einem Salvet¹⁰⁹⁹ eingeschlagener also warmer auf den Tisch, gieb ein Ribisel¹¹⁰⁰ Soss, und Hetschebeer¹¹⁰¹, oder Dirntl¹¹⁰² Soss dazu, so ist er recht.

138. Gefaschirte gemischte Pastetten.

Nihm ein kälbernes Beischl¹¹⁰³ überbrenns¹¹⁰⁴, hernach nih= me die Lumpel¹¹⁰⁵ davon hacks recht klein, nihm um 2: ½. ¹¹⁰⁶ abgeriebene Semel, weicks in der Milch, druck es gut aus, und hacks darunter, treib in einem Weidling¹¹⁰⁷ ein Abschöpf Fetten oder Butter ab¹¹⁰⁸, rühr den Fasch¹¹⁰⁹ darein, schlag 5: Eyer daran 1: ganzes und 4. Dötter, gewürz, salz, nihm eine blechene Pastetten Schüssel, und nihm den Fasch darauf, auf der Seiten um und um, backs, auf eine andere blechene Schüssel mach umgekehrter von Butter

[1074 Zitrone](#)

[1075 Schalen](#)

[1076 1. Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[1077 Gewürznelken](#)

[1078 Dünnes Tortenblech](#)

[1079 Oblaten](#)

[1080 Zelten, kleiner, flacher Kuchen, kleines Laibchen](#)

[1081 Flaumig geschlagen](#)

[1082 Große, weite Schüssel](#)

[1083 Schütten](#)

[1084 Kermesbeere](#)

[1085 Bitterorangen](#)

[1086 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[1087 Pistazien](#)

[1088 Mit Zuckerglasur versehen](#)

[1089 Pignolen, Pinienkerne](#)

[1090 Ziemer, Rückenstück vom Wild](#)

[1091 Topf](#)

[1092 Schütten](#)

[1093 Zwiebelknolle](#)

[1094 Gewürznelken](#)

[1095 Zitronenschalen](#)

[1096 Thymian](#)

[1097 Stark anfeuchten](#)

[1098 Schnell](#)

[1099 Serviette](#)

[1100 Johannisbeer](#)

[1101 Hagebutte](#)

[1102 Kornelkirsche](#)

[1103 Oberen Eingeweide, besonders Lunge und Herz](#)

[1104 Abbrühen, oberflächlich rösten](#)

[1105 Lunge](#)

[1106 Pfennig](#)

[1107 Große, weite Schüssel](#)

[1108 Flaumig rühren](#)

[1109 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung](#)

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](#).