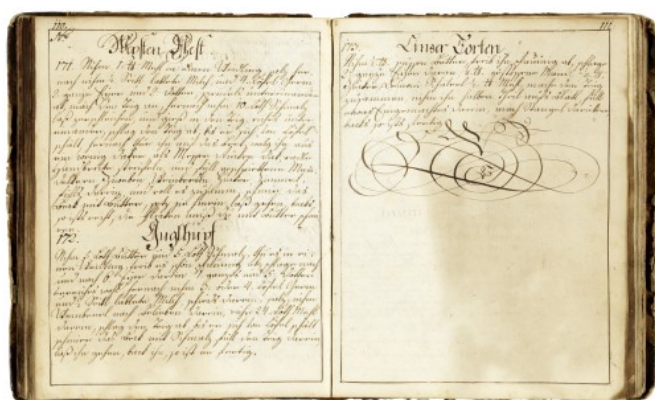


Kochbuch Pruckmair, S. 110-111 (+)

ÖMV/86.240/s111



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital; Speisenfoto von Rezept 73. Linzer Torten: Sabine Paukner

[Seite] 110.

Nº

Wepsten Nest¹²⁷⁸.

171. Nimm 1: lb¹²⁷⁹ Mehl in einen Weidling¹²⁸⁰, salz her=
nach nimm ½. Seitl¹²⁸¹ lablete¹²⁸² Milch, und 4. Löffel Germ,
2: ganze Eyer und 2: Dötter, sprüdeln untereinander
ab, mach den Teig an, hernach nimm 10. Loth¹²⁸³ Schmalz
laß zerschleichen¹²⁸⁴, und gieß in den Teig, rühre unter=
einander, schlag den Teig ab, bis er sich von Löffel
schält, hernach thue ihn auf das Bret, walge ihn aus
ein wenig dicker, als Messer Rücken dick, radle
Handbreite streifeln¹²⁸⁵, und füll geschnietene Man=
delkern, Ziweben¹²⁸⁶, Weinbeerln¹²⁸⁷, Zucker, Zimmet,
fülls darein, und roll es zusamm, schmir das
Beck¹²⁸⁸ mit Butter, setz sie hinein, laß gehen, backs
so ists recht, die Flecken muß du mit Butter schmi=
ren.

172. Guglhupf

Nimm 5. Loth¹²⁸⁹ Butter und 5. Loth Schmalz, thu es in ei=
nen Weidling¹²⁹⁰, treib es schön pfaumig ab¹²⁹¹, schlage nach
und nach 6. Eyer darein 1. ganzes und 5: Dötter
verrühre wohl, hernach nimm 3: oder 4: Löffel Germ
und ½ Seitl¹²⁹² lablete¹²⁹³ Milch, schieds¹²⁹⁴ darein, salz, nimm
Weinbeerln¹²⁹⁵ nach Belieben darein, rühr 24. Loth Mehl
darein, schlag den Teig ab, bis er sich von Löffel schält
schmier das Beck mit Schmalz füll den Teig darein,
laß ihn gehen, back ihn, so ist er fertig.

[Seite] 111.

173. Linzer Torten. [siehe Speisenfoto]

Nimm ½. lb.¹²⁹⁶ süßen Butter, treib ihn pfaumig ab¹²⁹⁷, schlage
2: ganze Eyer daran, ¼. lb. gestossene Mandl ¼. lb.
Zucker, Lemoni Schälerln¹²⁹⁸ ½. lb. Mehl, mache den Teig
zusammen, nimm ihn halben Theil aufs Blatt¹²⁹⁹, füll
etwas Eingemachtes¹³⁰⁰ darein, mach Stangel darüber,
backs so ists fertig.

[1278 Eine Art Gugelhupf mit Rosinen](#)

[1279 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1280 Große, weite Schüssel](#)

[1281 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)
[1282 Lauwarm](#)
[1283 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)
[1284 Zergehen](#)
[1285 Streifen](#)
[1286 Zibeben, Trockenbeeren am Rebstock mit Kernen](#)
[1287 Rosinen](#)
[1288 Becken](#)
[1289 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)
[1290 Große, weite Schüssel](#)
[1291 Flaumig rühren](#)
[1292 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)
[1293 Lauwarm](#)
[1294 Schütten](#)
[1295 Rosinen](#)
[1296 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)
[1297 Flaumig rühren](#)
[1298 Zitronenschalen](#)
[1299 Backblech](#)
[1300 Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. Ä. haltbar gemachte Lebensmittel; hier 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](#).