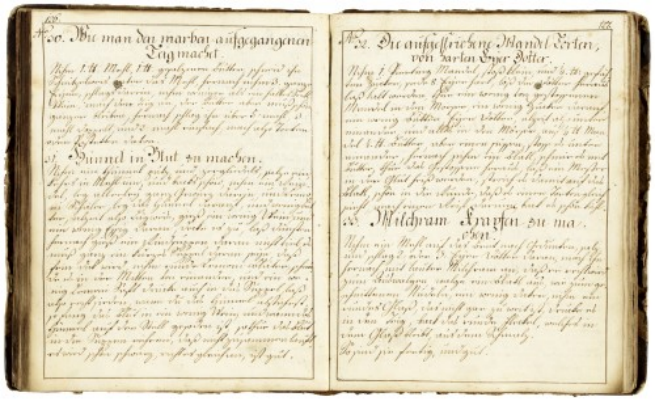
Kochbuch Pruckmair, S. 126-127

ÖMV/86.240/s127



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

[Seite] 126.

Nº 30. Wie man den marben aufgegangenen Teig[1431] machet.

Nihm 1. lb.[1432] Mehl, 1. lb. gesalzenen Butter, schneid ihn Schnitzelweis[1433] unter das Mehl, hernach nihm 3. ganze Eyer, schlags darein, nihm weniger als ein halbes Seitl[1434] Wein, mach den Teig an, der Butter aber muß schön ganzer bleiben, hernach schlag ihn über 5: mahl, 3: mahl doppelt, und 2: mahl einfach, mach also Torten oder Pastetten davon.

31. Hünnel[1435] in Blut zu machen.

Nihm ein Hünnel putz, und zergliedels, salze ein, kehrs in Mehl um[1436], und backs schön, nihm ein Rein= del[1437], leg allerley ganz Gewürz darein, und Lemo= ni Schäler[1438], leg das Hünnel darauf, und wenig But= ter, alzeit also Lägweis[1439], gieß ein wenig Wein, und ein wenig Essig daran, decke es zu, laß dünsten hernach gieß ein Rindsuppen daran nicht viel, es muß ganz ein kurzes Süppel daran seyn, daß fein dick wird, nihm runde Lemoni Bläter[1440], schnei= de es in der Mitten von einander, und ein we= nig Lemoni Saft drucke auch in das Süppel, laß also recht sieden, wann du das Hünnel abstichest, so fang das Blut in ein wenig Wein, und wann das Hünnel auf der Stell gesoden ist, so thue das Blut in die Suppen rühren, daß nicht zusammen lauft, es wird schön schwarz, richt es gleich an, ist gut.

[Seite 127]

Nº 32. Die aufgestrichene Mandel Torten, von harten Eyer Dötter.

Nihm 1. Vierting[1441] Mandel, stoß klein, und ¼. lb: gefäh= ten[1442] Zucker, siede 8. Eyer hart, löß die Dötter heraus laß kalt werden, thue ein wenig von gestossenen Mandel in den Mörser, ein wenig Zucker darauf, ein wenig Butter, Eyer Dötter, alzeit also unter einander, und alles in den Mörser, auf ¼ lb. Man= del ½. lb. Butter, aber einen süssen, stoss es unter einander, hernach nihm ein Blatl[1443], schmir es mit

Butter, thue das Gestossene heraus, laß ein Meßer
in der Glut heiß werden, streich es damit auf das
Blatl, schön in die Runde, daß es einer Tortengleich
sieht, mach einen Reif darum, back es schön kühl.

33. Milchram Krapfen zu ma=
chen.

Nihm ein Mehl auf das Bret nach Gedunken1444, salz,
und schlag 2: oder 3: Eyer Dötter daran, mach ihn
hernach mit lauter Milchram an, daß er recht wird
zum Auswalgen, walge ein Blatl aus, wie zum ge=
schnittenen Nudeln, ein wenig dicker, nihm ein
rundes Glaß, das nicht gar zu weit ist, drucke es
in den Teig, back das runde Fleckel, welches in
dem Glaß bleibt, aus dem Schmalz.
So sind sie fertig, und gut.

1431 Mürbeteig
1432 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1433 Kleines abgeschnittenes Stück
1434 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich
1435 Huhn
1436 Wenden
1437 Kleines, tiefes Kochbehältnis
1438 Zitronenschalen
1439 Lagenweise
1440 Zitronenscheiben
1441 Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm
1442 Gesiebt
1443 Backblech
1444 Gutdünken

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.