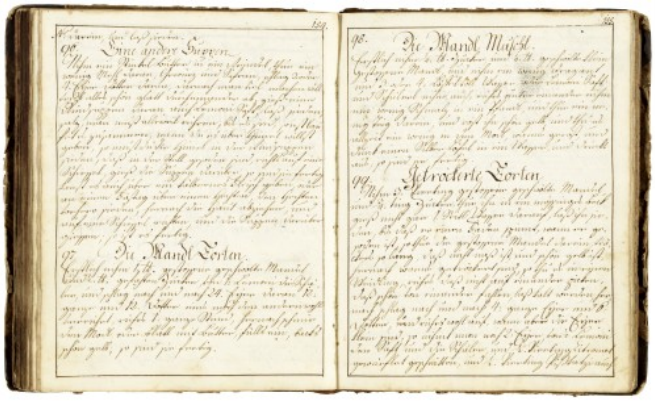
Kochbuch Pruckmair, S. 154-155

ÖMV/86.240/s155



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

[Seite] 154.
Nº
darein, und laß sieden.

96. Eine andere Suppen

Nihm ein Stückel Butter in ein Reindel1742, thue ein wenig Mehl daran, Gewürz und Safran, schlag 3. oder 4. Eyer Dötter daran, darnach man viel machen will, treib alles schön glatt durcheinander ab, gieß eine Rindsuppen daran, auch Lemoni Saft1743, laß sieden, salz, man muß alleweil rühren, bis es sied, sonst lau= fet es zusammen, wann du es über Hünel1744 willst geben, so must du die Hünel in der Rindsuppen sieden, daß in der Stell gesoden sind, richts auf eine Schiessel1745, gieß die Suppen darüber, so sind sie fertig kanst es auch über ein kälbernes Fleisch geben, oder an einen Fastag über einen Hechten, den Hechten vorhero sieden, hernach die Haut abziehen, und auf eine Schiessel richten, und die Suppen darüber giessen; so ist es fertig.

97. Die Mandl Torten.

Erstlich nihm 1. lb.1746 gestossene geschwölte1747 Mandel und ½. lb. gefahten1748 Zucker, von 1: Lemoni die Schä= ler1749, und schlag nach und nach 24. Eyer daran 12: ganze und 12. Dötter eins nach den andern wohl verrührt, rührs 1: ganze Stund, hernach schmir den Modl1750, oder Blatl1751 mit Butter, fülls ein, backs schön gelb; so sind sie fertig.

[Seite] 155.

98. Die Mandl Muschl.

Erstlich nihm ¼. lb.1752 Zucker, und ¼. lb. geschwölte1753 klein gestossene Mandl, und nihm ein wenig Dragant1754 und 3: oder 4: Löffelvoll Wasser, oder Lemoni Saft und Schälerl1755 nihm auch, rührs unter einander nihm ein wenig Schmalz in ein Pfandl, und thue ein we= nig Teig darein, und röst ihn schön gelb, und thu es allzeit ein wenig in den Modl1756, wanns geröst, und dunk einen Silber Löfel in ein Wasser, und drucks aus, so sind sie fertig.

99. Getröckerte Torten
Nihm 3. Vierting1757 gestossene geschwölte1758 Mandel,
und ¾. ting1759 Zucker, thue ihn in ein mössinges Beck1760
gieß nicht gar 1. Seitl1761 Wasser darauf, laß ihn sie=
den, bis daß er einen Faden spinnt, wann es ge=
soden ist, so thue die gestossene Mandel darein, trö=
ckers so lang, daß nicht naß ist, und schön gelb ist,
hernach wanns getröckert sind, so thu es in einen
Weidling1762, rührs daß nicht auf einander picken,
daß schön von einander fallen, laß kalt werden; her=
nach schlag nach und nach 4: ganze Eyer und 6:
Dötter, und rührs wohl auf, wann aber die Eyer
klein sind, so nihmt man noch 2: Eyer, von ½ Lemoni
den Saft und die Schäler1763, und ½. Vierting Citronat
gewürflet geschnitten, und ½. Vierting Pißtatzi auch
1742 Kleines, tiefes Kochbehältnis
1743 Zitronensaft
1744 Hühner
1745 Schüssel
1746 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1747 Eingeweicht und geschält
1748 Gesiebt
1749 Zitronenschalen
1750 Pressform, meist aus Holz
1751 Blech
1752 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1753 Eingeweicht und geschält
1754 Gallertartige, quellbare Substanz der Pflanze Tragant, Geliermittel
1755 Zitronensaft und Zitronenschalen
1756 Pressform, meist aus Holz
1757 Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1758 Eingeweicht und geschält
1759 Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
1760 Messingbecken
1761 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich
1762 Große, weite Schüssel
1763 Zitronensaft und Zitronenschalen

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.