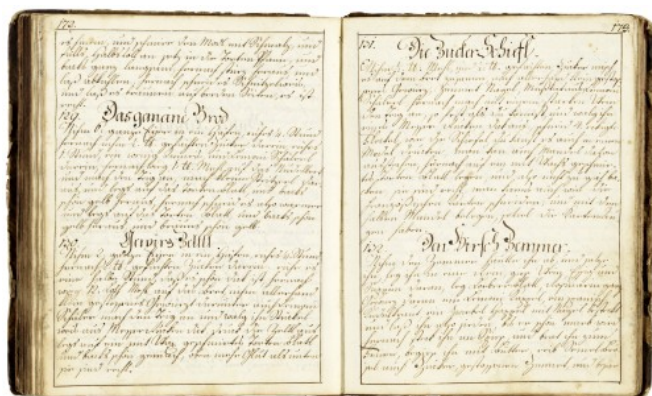


Kochbuch Pruckmair, S. 172-173

ÖMV/86.240/s173



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

[Seite] 172.

es hinein, und schmire den Modl mit Schmalz, und fülls Halbs voll an setz in die Torten Pfann, und backs ganz langsam, hernach stürz heraus, und laß abkühlen, hernach schneid es Schnitzelweis, und laß es bräunen auf beeden Seiten, es ist recht.

129. Das gemeine Brod

Nihm 6: ganze Eyer in ein Häfen²⁰¹⁴, rührs $\frac{1}{4}$. Stund hernach nihm $\frac{1}{2}$. lb. ²⁰¹⁵ gefaihten²⁰¹⁶ Zucker darein, rührs 1. Stund, ein wenig Anneis²⁰¹⁷, und Lemoni Schäler²⁰¹⁸ darein, hernach wieg 1: lb. Mehl auf das Nudelbret und mach den Teig an, mach kleine Stritzel²⁰¹⁹ dar= aus, und legs auf das Torten Blatl²⁰²⁰, und backs schön gelb heraus, hernach schneid es also warmer und legs auf das Torten Blatl, und backs schön gelb heraus, und bräuns schön gelb.

130. Gewirz²⁰²¹ Zelttl²⁰²² .

Nihm 2: ganze Eyer in ein Häfen²⁰²³, rührs $\frac{1}{4}$. Stund hernach $\frac{1}{2}$: lb: gefaihten²⁰²⁴ Zucker darein. rühr es eine halbe Stund, daß es schön dick ist, hernach wieg 12: Loth Mehl auf das Bret, nihm allerhand klein gestossenes Gewürzt darunter auch Lemoni Schäler²⁰²⁵ mach den Teig an und walg ihn Stückel weis aus Messer Rucken dick, druck die Zeltl aus legs auf ein mit Wax geschmirtes Torten Blatl²⁰²⁶ und backs schön gemacht, oben mehr Glut als unten sie sind recht.

[Seite] 173.

131. Die Zucker Schiefl²⁰²⁷ .

Nihm $\frac{1}{2}$. lb: ²⁰²⁸ Mehl, und $\frac{1}{2}$: lb. gefaihten²⁰²⁹ Zucker misch es auf dem Bret zusamm, auch allerhand klein gestos= senes Gewürz, Zimmet Nägel²⁰³⁰, Mußkatnus, Lemoni Schäler²⁰³¹, hernach mach mit einem starken Wein den Teig an, so fest als du kannst, und walg ihn eines Messer Rucken dick aus, schneid 4: eckigte Fleckel, wie die Schiefel, du kanst es auch in einen Model²⁰³² drucken, man kann auch Mandel davon

ausstechen, hernach auf ein mit Wachs geschmir=tes Torten Blatl²⁰³³ legen, und also nicht zu gäh²⁰³⁴ ba=cken, sie sind recht, man kanns auch wie die französischen Karten schneiden, und mit den halben Mandel belegen, soviel die Karten Au=gen haben.

132. Den Hirsch Zemmer²⁰³⁵ .

Nimm den Zemmer häutle ihn ab, und salze ihn, leg ihn in eine Rein²⁰³⁶, gies Wein, Essig und Suppen daran, leg Lorbeer Blatl, Rosmarin ganz Gewürz daran ein Lemoni Kappel²⁰³⁷, ein spanisch Kudelkraut²⁰³⁸, ein Zwiebel Happel²⁰³⁹ mit Nägel²⁰⁴⁰ besteckt und laß ihn also sieden, bis er schön marb²⁰⁴¹ wird, hernach steck ihn an Spies, und brat ihn zum Feür, begies ihn mit Butter, reib Semel Brö=sel auch Zucker, gestossenen Zimmet, und besäe

[2014 Geschirr, Topf](#)

[2015 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2016 Gesiebt](#)

[2017 Anis](#)

[2018 Zitronenschalen](#)

[2019 Längliche Backware, manchmal geflochten](#)

[2020 Tortenblech](#)

[2021 Gewürz](#)

[2022 Zelten, kleiner, flacher Kuchen, kleines Laibchen](#)

[2023 Geschirr, Topf](#)

[2024 Gesiebt](#)

[2025 Zitronenschalen](#)

[2026 Tortenblech](#)

[2027 Dünnes, kleines, viereckiges Stück, kleine Pfefferkuchen](#)

[2028 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2029 Gesiebt](#)

[2030 Gewürznelken](#)

[2031 Zitronenschalen](#)

[2032 Pressform, meist aus Holz](#)

[2033 Tortenblech](#)

[2034 Schnell](#)

[2035 Ziemer, Rückenstück vom Wild](#)

[2036 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[2037 Zitronenhälfte](#)

[2038 Thymian](#)

[2039 Zwiebelknolle](#)

[2040 Gewürznelken](#)

[2041 Mürbe, weich](#)

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](#).