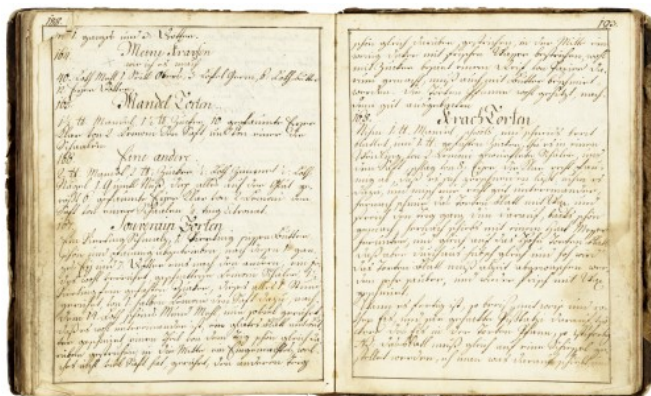


Kochbuch Pruckmair, S. 192-193

ÖMV/86.240/s193



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

[Seite 192.]

Nº

1: ganzes und 3: Dötter.

164. Meine Krapfen

wie ich es mach

40. Loth²²²⁷ Mehl, 1 Seidl²²²⁸ Obers, 3 Löfel Germ, 6: Loth Butter

12: Eyer Dötter.

165: Mandel Torten.

1½. lb. ²²²⁹Mandel, 1½ lb. Zucker, 10. gefaumte²²³⁰ Eyer

Klar von 2: Lemoni²²³¹ den Saft, und von einer die Schaaen.

166. Eine andere.

2. lb. Mandel, 2 lb. ²²³²Zucker ½: Loth²²³³ Zimmet ½: Loth Nägel²²³⁴ 1. Quintl²²³⁵ Nuß, dies alles auf der Glut ge= röst 6: gefaumte²²³⁶ Eyer Klar von 2: Lemoni²²³⁷ den Saft von einer Schaaen ¼. ting²²³⁸ Citronat.

167. Souverain²²³⁹ Torten.

Ein Viertel²²⁴⁰ Schmalz, 1. Viertel süßes Butter schön und pfäumig abgetrieben, nach diesen 1: ganzes Ey und 7: Dötter eins nach den andern, ein jedes wohl verrührt, geschnittene Lemoni Schäler²²⁴¹, 1 ½ Viertel fein gefahnen²²⁴² Zucker, dieses alles 1. Stund gerührt, von 1. halben Lemoni den Saft dazu, nach dem 14. Loth²²⁴³ schönes Mund Mehl²²⁴⁴, nur soviel gerührt, daß es wohl untereinander ist, ein glates Blat²²⁴⁵ mit Butter gechmirt, einen Theil von dem Teig schön gleich darüber gestrichen, in die Mitte ein Eingemachtes, welches nicht viel Saft hat, gerührt, den anderen Teig

[Seite] 193.

schön gleich darüber gestrichen, in der Mitte ein wenig dicker mit frischen Wasser bestrichen, wohl mit Zucker besäet einem Reif von Papier darum gemacht, muß auch mit Butter beschmirt werden. Die Torten Pfanne wohl gehitzt, nachdem gut ausgebacken

168. Krach²²⁴⁶ Torten

Nimm 1: lb. ²²⁴⁷Mandel, schwöls²²⁴⁸, und schneids breit blatlet²²⁴⁹, und 1: lb: gefahnen²²⁵⁰ Zucker, thu es in einen

Weidling[2251](#), von 2: Lemoni gewürflete Schäler[2252](#), und den Saft, schlag von 8: Eyer die Klar recht pfau=
mig ab[2253](#), daß es sich zerschneiden läßt, nihm es dazu, und misch nur recht gut untereinander, hernach schmir das Torten Blatl mit Wax, und streich den Teig ganz dün darauf, backs schön gemach, hernach schiebs mit einem Hack Messer herunter, und gleich auf das Hohe Torten Blatl[2254](#), daß aber durchaus hübsch gleich und hoh wird das Torten Blatl muß alzeit abgewaschen wer=
den sehr sauber, und wieder frisch mit Wax geschmirt.

Wann es fertig ist, so beeis[2255](#), mit weis und ro=
then Eis, und säe gehackte Pißtatzi darauf, trö=
ckere das Eis in der Torten Pfann, so ists fertig.

NB: das Blatl muß gleich auf eine Schiessel ge=
stellet werden, eh man was darauf schiebt, und

[2227 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[2228 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[2229 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2230 Flaumig geschlagen](#)

[2231 Zitronen](#)

[2232 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2233 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[2234 Gewürznelken](#)

[2235 1 Quentchen = 4,375 Gramm in Österreich \(1 Loth = 4 Quentchen\)](#)

[2236 Flaumig geschlagen](#)

[2237 Zitronen](#)

[2238 Ein Viertel ist der vierte Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2239 Franz. hoheitlich](#)

[2240 Vierter Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, \$\frac{1}{4}\$ = 140 Gramm](#)

[2241 Zitronenschalen](#)

[2242 Gesiebt](#)

[2243 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[2244 Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden](#)

[2245 Blech](#)

[2246 Krachen, knacken](#)

[2247 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2248 Einweichen und schälen](#)

[2249 Blättrig](#)

[2250 Gesiebt](#)

[2251 Große, weite Schüssel](#)

[2252 Zitronenschalen](#)

[2253 Flaumig schlagen](#)

[2254 Tortenblech](#)

[2255 Mit Zuckerglasur versehen](#)

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](#).