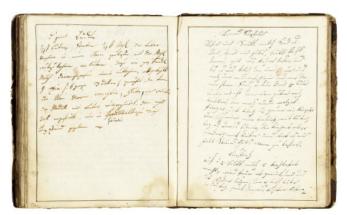


Kochbuch Pruckmair, S. 198-199

ÖMV/86.240/s199



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

[Seite 198.]

2305 Pressform

D' jünett2299 Budin2300
¼ lb2301 Butter, starken ¼ lb Mehl, der Butter
vorhero in einen Rein2302 zerlaßen, mit den Mehl
aufzu kochen, an laufen, dazu ein gros Seidel2303
Milch darangegosen etwas aufkochen, abgekühlt
9 Eir /: 6 ganze 3 Dotter :/ gerührt; den Fam2304
des Klar daran, vaniglin, Zuker, nach Belieben,
den Model2305 mit Buter ausgeschmirt, dann nicht
voll angefüllt, und in siedendes Waser durch
4/3 stund gegeben -

[Seite 199.] Brand Kiepfeln Nihm ein Seutl2306 milch Sied es dan, Rier2307 ein gutes, Seutl Mehl, daran, gut auf kochen lasen, und las es aus kiln2308, dan ruer 6 eier, eins, nach den andern, hirin und wen die nur dran Sind, so tue den ¼ buter so wie er ist dran rurn2309 zuker nach beliben, dan mach runde walzel finger dick bieg es genau wie kiepel. dan schmier eine babir 2310, mit buter, leg es drauf schmir, die kiepel oben wieder, mit buter und bak es ein halb Stund Gibs warm zu tafel. Kinskoch2311 auf 1 ½ Seutl milch 6 kochlefel2312 mehl, wird feun2313 ab gerirt2314, und dut auf Siden lasen, Tue 4 loth buter in das koch, gerirt dan auf kochen lasen = 2299 Künette, grabenförmige Ausschachtung, meint hier Kastenform zum Backen 2300 Span. Pudding 2301 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich 2302 Lange Bratpfanne mit hohem Rand 2303 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich 2304 Schaum

2306 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich

2307 Rühren

2308 Auskühlen

2309 Rühren

2310 Papier

2311 Kinderbrei, Auflauf

2312 Kochlöffel

2313 Fein

2314 Abrühren

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 $\underline{\text{Download}}.$