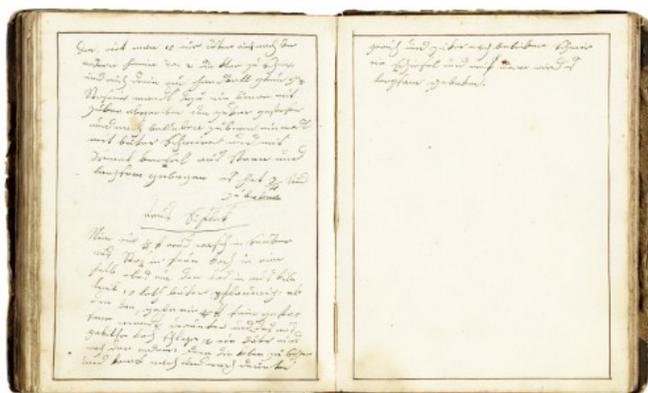


## Kochbuch Pruckmair, S. 200-201

ÖMV/86.240/s201



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

[Seite 200.]

dan, rirt [2315](#) man 10 nur Döter eins nach den andern hinein von 2 die klar zu Schne [2316](#), und mich drein ein handvoll glein ge= Stosene mandl dazu ein limon [2317](#) mit zucker abgeriben den zucker gestosen und nach belieben zukern ein modl [2318](#) mit buter Schmirn und mit Semel bresel aus Streu und langsam gebagen es hat  $\frac{3}{4}$  Stund zu baken.

[Reus2319](#) [Siflet2320](#)

Nim ein  $\frac{1}{4}$  lb [2321](#) reus wasch in sauber aus Stos in feun [2322](#) koch in eim halb ales ein dan las in aus kiln [2323](#) treib 10 loth [2324](#) buter pflaumig ab [2325](#) den dan, gebe ein  $\frac{1}{4}$  lb fein gestos= sene mandl darunter und in das mit gekilte koch [2326](#) schlage 12 nur Döter eins nach den andern dann die klar zu Schne [2327](#) und komt nach und nach darunter

[Seite 201.]

gemich und zucker nach beliben Schmir ein Schiesel [2328](#) und reif [2329](#) dann wird es langsam gebaken.

[2315 Rühren](#)

[2316 Eischnee](#)

[2317 Zitrone](#)

[2318 Pressform, meist aus Holz](#)

[2319 Reis](#)

[2320 Soufflee](#)

[2321 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2322 Fein](#)

[2323 Auskühlen](#)

[2324 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[2325 Flaumig rühren](#)

[2326 Brei, Auflauf](#)

[2327 Eischnee](#)

[2328 Schlüssel](#)

[2329 Ringform](#)

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](#).