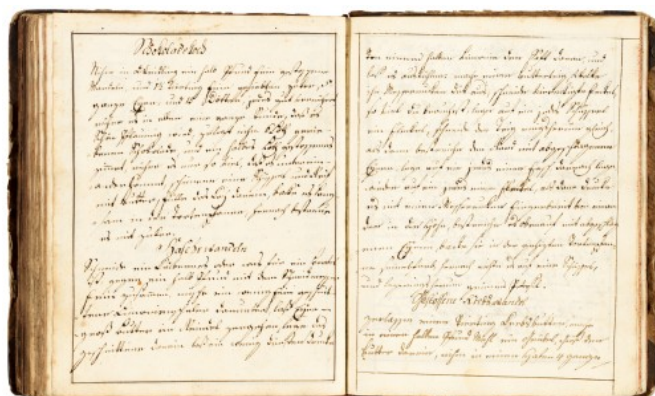


Kochbuch Pruckmair, S. 224-225

ÖMV/86.240/s225



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

[Seite 224.]

Schokoladekoch²³³⁰

Nimm in Weidling²³³¹ ein halb Pfund fein gestossene Mandeln, und 1 ½ Vierting²³³² fein gesiebten zucker, 5-ganze Eyer, und 15 Dötter, jedes gut verrühret, rühre es in allen eine ganze Stunde, daß es Schön Pflaumig²³³³ wird, zuletzt nimm 6 Loth²³³⁴ geriebenen Schokolade, und ein halbes Loth gestossenes zimmet, rühre es nur so viel, daß es untereinander kommt, schmiere eine Schüssel und Reif²³³⁵ mit Butter, fülle das Koch darein, backe es langsam in der Tortenpfanne, hernach bestreue es mit zucker.

Haschewandeln²³³⁶

Schneide ein Kälbernes oder was für ein Bratel²³³⁷ ist, gegen ein halb Pfund²³³⁸ mit dem Schneidmesser fein zusammen, mische ein wenig fein geschnittene Limonienschaler²³³⁹ darunter, laß Eyer-groß Butter im Reindel²³⁴⁰ zergehen, lege das geschnittene darein laß ein wenig dünsten drucke

[Seite 225.]

von einem halben Limonie den Saft daran, und laß es auskühlen: mache einen Buttermteig, Walke ihn Messerrucken dick aus, schneide viereckigte Fleckel, so viel du brauchest, lege auf ein jeds Schüsserl ein Fleckel, schneide den Teig ringsherum gleich, als dann bestreiche den Rand mit abgeschlagenen Eyern, lege auf ein jedes einen Fasch²³⁴¹, darnach lege wieder auf ein jedes ein Fleckel, als dann drucke es mit einen Messerrucken Fingerbreit von einander in die Höhe, bestreiche es obenauf mit abgeschlagene Eyern, backe sie in der gehizten Tortenpfanne semmelfarb, hernach richte es auf eine Schüssel, und lege rings herum grünen Petersil.

Gestössene Krebswandel²³⁴²

zerlasse einen Vierting²³⁴³ Krebsbutter²³⁴⁴, mache in einen halben Pfund Mehl ein Grübel²³⁴⁵, Gieß den butter darein, nimm in einen Hafen²³⁴⁶ 4 ganze/

[2330 Schokoladeauflauf](#)
[2331 Große, weite Schüssel](#)
[2332 Ein Viertel ist der vierte Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)
[2333 Leicht und locker wie Flaum](#)
[2334 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)
[2335 Ringform](#)
[2336 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen mit Hackfleisch](#)
[2337 Weiches Fleisch](#)
[2338 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)
[2339 Zitronenschalen](#)
[2340 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)
[2341 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung](#)
[2342 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen](#)
[2343 Ein Viertel ist der vierte Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)
[2344 Mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter](#)
[2345 Grube](#)
[2346 Geschirr, Topf](#)

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](#).