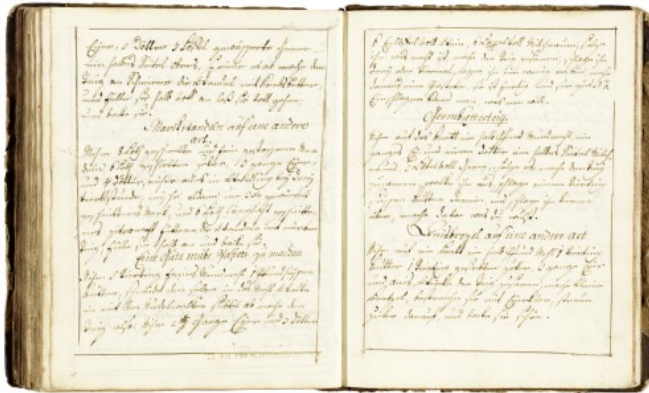


Kochbuch Pruckmair, S. 226-227

ÖMV/86.240/s227



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

[Seite 226.]

Eyer, 2 Dötter 3 Löffel gewässerte Germ,
ein halbes Seitel [2347](#) Obers, sprudle es ab mache den
Teig an Schmiere die Wandel mit Krebs butter,
und fülle sie halb voll an laß sie voll gehen;
und backe sie.

Markwandeln [2348](#) auf eine andere art.

Nihm 8 Loth [2349](#) geschwellte [2350](#) und fein gestossene Man
deln 6 Loth geshiebten [2351](#) zucker, 3 ganze Eyer,
und 4 Dötter, rühre alles in Weidling [2352](#) bey drey
Viertlstunde, mische aldann um 3 Kr [2353](#) gewürfelt
geschnittenes Mark, und 6 Loth länglicht geschnitte=
nes zitronaht füttere die Wandeln mit mürben
Teig, fülle sie halb an und baite [2354](#) sie.

Eine Gute mübe [2355](#) Pastete zu machen

Nihm 5 Vierting [2356](#) feines Mundmehl [2357](#) 1 Pfund [2358](#) süssen
Butter, schneide den selben in das Mehl, Walke
in mit den Nudelwalker [2359](#) subtil ab mache den
Teig also: Nihm 2 Ganze Eyer und 3 Dötter

[Seite 227.]

6 Eslöfelvoll Wein, 6 Lo[?]elvoll Milchraum [2360](#), salze
ihn was recht ist, mache den Teig zesamen [2361](#), schlage ihn
drey oder Viermal, lasse ihn ein wenig rasten, mache
daraus eine Pastete, sie ist fertig und ser gut Nb.
Einschlagen kann man, was man will.

Germbuttermteig.

Nihm auf das Brett ein halb Pfund [2362](#) Mundmehl [2363](#), ein
ganzes Ey, und einen Dotter ein halbes Seitel [2364](#) Milch=
raum [2365](#), 2 Löffelvoll Germ, salze es, mache den Teig
zusamen, walke ihn aus, schlage einen Vierting [2366](#)
süssen Butter darein, und schlage ihn Viermal
über, mache davon was du wulst [2367](#).

Anisbrezel auf eine andere art

Nihm auf ein Brett ein halb Pfund Mehl 1 Vierting [2368](#)
Butter 1 Vierting gesiebten zucker, 2 ganze Eyer
und anis, Wirke den Teig zusamen, mache Kleine

Bretzel, bestreiche sie mit Eyerklar, streue
zucker darauf, und backe sie schön.

[2347 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[2348 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen mit Knochenmark](#)

[2349 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[2350 Eingeweicht und geschält](#)

[2351 Gesiebt](#)

[2352 Große, weite Schüssel](#)

[2353 Kreuzer](#)

[2354 Bähnen, leicht rösten](#)

[2355 Mürb](#)

[2356 Ein Viertel ist der vierte Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2357 Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden](#)

[2358 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2359 Nudelholz](#)

[2360 Rahm](#)

[2361 Zusammen](#)

[2362 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2363 Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden](#)

[2364 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[2365 Rahm](#)

[2366 Vierter Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, \$\frac{1}{4}\$ = 140 Gramm](#)

[2367 Willst](#)

[2368 Vierter Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, \$\frac{1}{4}\$ = 140 Gramm](#)

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](#).