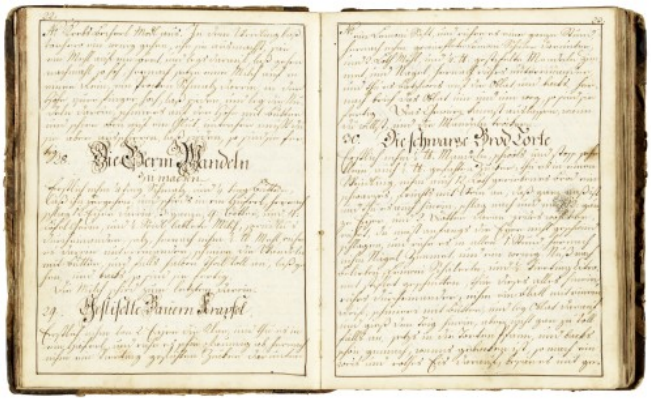
Kochbuch Pruckmair, S. 22-23 (+)

ÖMV/86.240/s023



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital; Speisenfoto von Rezept 30. Die schwarze Brod Torte: Sofia Gassner

[Seite] 22:
Nº
Krebs Becherl Modl aus. In dem Weidling laß
vorhero ein wenig gehen, ehe sie ausmachst, säe
ein Mehl auf ein Bret, und legs darauf, laß gehen
nachmahl so hoch, hernach setze eine Milch auf in
einer Rein230, ein Procken Schmalz darein, in der
Höhe quer finger hoch, laß sieden, und leg die Nu=
deln darein, schmiers auf der Höhe mit Butter
und schier231 oben auf ein Glut, untenher mußt du
sie aber ausschieren, laß sieden, so sind sie fer=
tig.
28. Die Germ Wandeln232
zu machen
Erstlich nihm ¼ting233 Schmalz, und ¼.ting Butter,
laß ihn zergehen, und schieds in ein Häferl, hernach
schlag 12: Eyer darein, 3: ganze, 9: Dötter, und 4:
Löfel Germ, und ½. Seidl234 lablete235 Milch, sprüdle's236
durcheinander, salz, hernach nihm ½. lb.237 Mehl, rühr
es darein untereinander, schmier die Wandeln
mit Butter, und fülls halben Theil voll an, laß ge=
hen, und backs, so sind sie fertig.
Die Milch schied zum letzten darein.
29. Gestifelte238 **Bauern Krapfel.**
Erstlich nihm von 2: Eyer die Klar, und thu es in
ein Häferl, und rühr es schön pfaumig239 ab, hernach
nihm ein Vierting240 gefähten241 Zucker darunter

[Seite] 23.
Nº
ein Lemoni Saft242, und rühre es eine ganze Stund,
hernach nihm gewürflete Lemoni Schäler243 darunter,
und 2. Loth244 Mehl, und ¼. lb:245 gestifelte Mandeln, Zim=
met, und Nägel246, hernach rührs untereinander,
und thu es Batzlweis247 auf die Oblat248, und backs, her=
nach brich das Oblat um und um weg, so sind sie
fertig. Das Gewürz kannst auslassen249, wann
du willst, und die Mandeln tröckern.
30. Die schwarze Brod Torte [siehe Speisenfoto]

Erstlich nihm ½ lb.250 Mandeln, schwöls251, und stoss sehr
klein, auch ½. lb. gefahten252 Zucker, thu es in einen
Weidling253, nihm auch 12. Loth254 geriebenes Brod ein
schwarzes, feuchts mit Wein an, daß ganz naß ist,
und thu es auch hinein, schlag nach und nach 12: gan=
ze Eyer, und 2. Dötter daran jedes wohl ver=
rührt, du must anfangs die Eyer nicht geschwind
schlagen, und rühr es in allen 1. Stund, hernach
nihm Nägel255, Zimmet, und ein wenig Nuß256 nach
Belieben, Lemoni Schälerln257, und ½ Vierting258 Citro=
nat stiflet geschnitten, thue dieses alles hinein,
rührs durcheinander, nihm ein Blatl259 mit einem
Reif, schmiers mit Butter, und leg Oblat260 darauf
und gieß den Teig hinein, aber nicht gar zu voll
fülls an, setzs in die Torten Pfann, und backs
schön gemach, wanns gebacken ist, so mach ein
weis und rothes Eis261 darauf, besäe es mit ge=

230 Lange Bratpfanne mit hohem Rand
231 Schüren
232 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen
233 Ein Vierting ist der vierte Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
234 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich
235 Lauwarm
236 Verquirlen
237 Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
238 In kleine Stifte geschnittene Mandeln
239 Leicht und locker wie Flaum
240 Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm
241 Gesiebt
242 Zitronensaft
243 Zitronenschalen
244 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
245 Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
246 Gewürznelken
247 Häufchenweise
248 Oblaten
249 Weglassen
250 Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
251 Einweichen und schälen
252 Gesiebt
253 Große, weite Schüssel
254 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
255 Gewürznelken
256 Muskatnuss
257 Zitronenschalen
258 Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm
259 Backblech
260 Oblaten
261 Zuckerglasur

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.