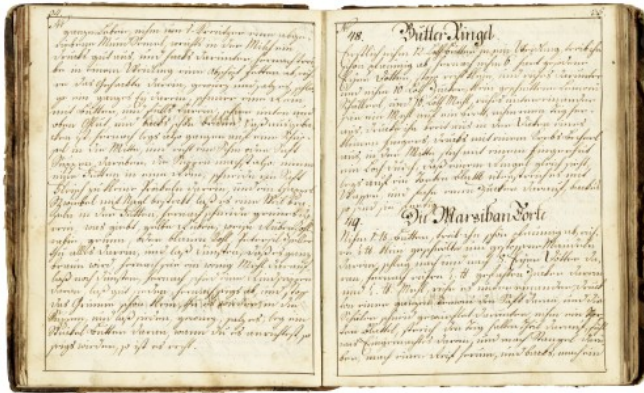


Kochbuch Pruckmair, S. 34-35

ÖMV/86.240/s035



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

[Seite] 34.

Nº

ganze Leber, nimm um 1. Kreutzer eine abge= riebene Mund Semel³⁸³, weichts in der Milch ein, drucks gut aus, und hacks darunter, hernach treibe³⁸⁴ in einem Weidling³⁸⁵ eine Abschöpf Fetten ab, rüh= re das Gehackte darein, gewürz und saltz es, schla= ge ein ganzes Ey darein, schmier eine Rein³⁸⁶ mit Butter, und fülls darein, schier unten und oben Glut, und backs schön braun, daß ausgeba= cken ist, hernach legs also ganzer auf eine Schüs= sel in die Mitte, und richt ein Schie oder Saft Suppen darüber, die Suppen machst also: nimm eine Fetten in eine Rein, schneide ein Saft Fleisch zu kleine Pröckeln³⁸⁷ darein, und ein Happel³⁸⁸ Zwiebel mit Nagl³⁸⁹ besteckt, laß es eine Weil bra= seln in der Fetten, hernach schneide grünes da= rein, was giebt, gelbe Ruben, weise Ruben, Kohl= rabie, grünn, oder blauen Kohl, Petersil, Zeller thu alles darein, und laß dünsten, daß es ganz braun wird, hernach säe ein wenig Mehl darauf, laß noch dünsten., hernach schied eine Rindsuppen daran, laß gut sieden, hernach seigs³⁹⁰ ab, und stoss das Grüne schön klein, thu es wieder in die Suppen, und laß sieden, gewürz, saltz es, leg ein Stückel Butter daran, wann du es anrichtest, so seigs wieder, so ist es recht.

[Seite] 35.

Nº

48. Butter Ringel.

Erstlich nimm 12. Loth³⁹¹ Butter in ein Weidling³⁹², treib³⁹³ ihn schön pfaumig ab, hernach nimm 6. hart gesodene Eyer Dötter, stoss recht klein, und rührs darunter und nimm 10. Loth Zucker, klein geschnittene Lemoni Schäller³⁹⁴, und 16. Loth Mehl, rührs unter einander säe ein Mehl auf ein Brett, nimm einen Teig her= aus, drucke ihn breit aus in der Dicken eines kleinen Fingers, drucks mit einem Krebs Becherl

aus, in der Mitte stich mit einem Fingerhut
ein Loch durch, daß einem Ringel gleich sieht,
legs auf ein Torten Blattl³⁹⁵ überstreich es mit
Wasser, und fahe³⁹⁶ einen Zucker darauf, backe's
so sind sie fertig.

49. Die Marziban Torte.

Nimm 1. lb.³⁹⁷ Butter, treib³⁹⁸ ihn schön pfaumig ab, rüh=
re ½ lb. klein geschwölte³⁹⁹ und gestossene Mandeln
darein, schlag nach und nach 8. Eyer Dötter da=
ran, hernach rühre ½. lb. gefahnen⁴⁰⁰ Zucker darein
und ½. lb. Mehl, rühr es unter einander, druck
von einer ganzen Lemoni⁴⁰¹ den Saft daran, und die
Schäler⁴⁰² schneid gewürflet darunter, nimm ein Tor=
ten Blattel⁴⁰³, streich den Teig halben Theil darauf, fühl
was Eingemachtes⁴⁰⁴ darein, und mach Stangel darü=
ber, mach einen Reif herum, und backs, mach ein
[383 Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl](#)

[384 Flaumig rühren](#)

[385 Große, weite Schüssel](#)

[386 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[387 Stück, Brocken](#)

[388 Zwiebelknolle](#)

[389 Gewürznelken](#)

[390 Abseihen](#)

[391 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[392 Große, weite Schüssel](#)

[393 Flaumig rühren](#)

[394 Zitronenschalen](#)

[395 Tortenblech](#)

[396 Sieben](#)

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

[398 Flaumig rühren](#)

[399 Eingeweicht und geschält](#)

[400 Gesiebt](#)

[401 Zitrone](#)

[402 Schalen](#)

[403 Tortenblech](#)

[404 Durch Einmachen haltbar gemachtes Obst](#)

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](#).