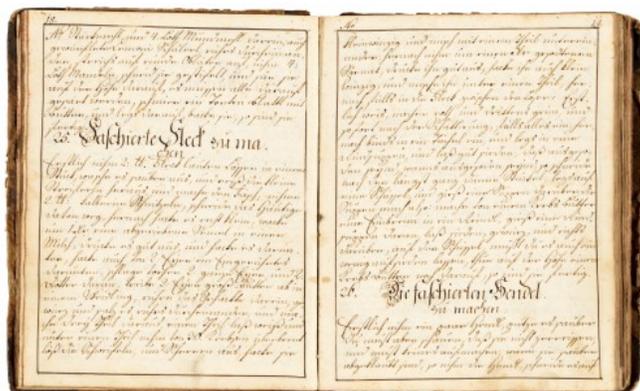


# Kochbuch Pruckmair, S. 18-19

ÖMV/86.240/s019



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

[Seite] 18.

Nº

Stärkmehl, und 4. Loth Mundmehl<sup>189</sup> darein, auch gewürfflete Lemoni Schäler<sup>190</sup>, rührs durcheinander, streichs auf runde Obläter auf, nimm 4:

Loth<sup>191</sup> Mandeln, schneid sie gestifelt<sup>192</sup>, und säe sie auf der Höhe darauf, es müssen alle darauf gesäet werden, schmier ein Torten Blatt<sup>193</sup> mit Butter, und legs darauf, backe sie, so sind sie fertig.

**25. Faschierte Fleck<sup>194</sup> zu ma=**

**chen**

Erstlich nimm 2: lb.<sup>195</sup> Fleck lauter<sup>196</sup> Lösser<sup>197</sup> in einem Stück, wasche es sauber aus, und reiß die kleine Streiferln heraus, und mache den Fasch<sup>198</sup>; nihme 2. lb: kälberne Schnitzeln, schneide das Häutige davon weg, hernach hacke es recht klein, wacke um 1. Xr<sup>199</sup> eine abgeriebene Semel in einer Milch, drucke es gut aus, und hacke es darunter, hacke auch von 2: Eyer ein Eingerührtes<sup>200</sup> darunter, schlage vorher 2: ganze Eyer, und 2: Dötter daran, treibe<sup>201</sup> 2: Eyer groß Butter ab in einem Weidling<sup>202</sup>, rühre das Gehackte darein, gewürz und salz es, rührs durcheinander, und mache drey Theil daraus, einen Theil laß weiß, und unter einen Theil nimm von 30. Krebsen überbrent löß die Schweifeln<sup>203</sup>, und Scheeren aus, hacke sie

[Seite] 19.

Nº

kleinwinzig und misch mit einem Theil untereinander, hernach nimm um einen Xr<sup>204</sup> gesodtenen Spenat<sup>205</sup>, drucke ihn gut aus, hacke ihn auch klein winzig, und mische ihn unter einen Theil, hernach fülls in die Fleck zwischen den Löser: Erstlich weis, nacher roth, und drittens grün, und so fort nach der Schattirung, fülls alles ein, hernach binds in ein Tüchel ein, und legs in eine Rindsuppen, und laß gut sieden, daß ausgeso=

den seynd, wanns ausgesoden seynd, so schneide nach der längst ganz dünne Stückel, legs auf eine Schüssel, und gieß eine Suppen darüber, die Suppen mach also: mache von einem Krebs Butter eine Einbrenn in ein Reindl<sup>206</sup>, gieß eine Rind=suppen daran, laß sieden, gewürz, und richts darüber, auf der Schüssel, muß du es auch ein wenig aufsieden lassen, thue auf der Höhe einen Krebs Butter noch darauf, so sind sie fertig.

#### **26. Die faschierten Hendel<sup>207</sup>**

##### **zu machen.**

Erstlich nimh ein paar Hendl, putze es sauber du must aber schauen, daß sie nicht zerreißen, und must keines aufmachen, wann sie sauber abgeklaubt sind, so nimh die Hendl, schneide es auf

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

[190 Zitronenschalen](#)

[191 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[192 In kleine Stifte schneiden](#)

[193 Tortenblech](#)

[194 In Streifen geschnittener Magen von Wiederkäuern](#)

[195 Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[196 Nur](#)

[197 Der dritte Magen der Wiederkäuer](#)

[198 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung](#)

[199 Kreuzer](#)

[200 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert](#)

[201 Rühren](#)

[202 Große, weite Schüssel](#)

[203 Krebschwänze](#)

[204 Kreuzer](#)

[205 Spinat](#)

[206 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[207 Hühner](#)

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](#).