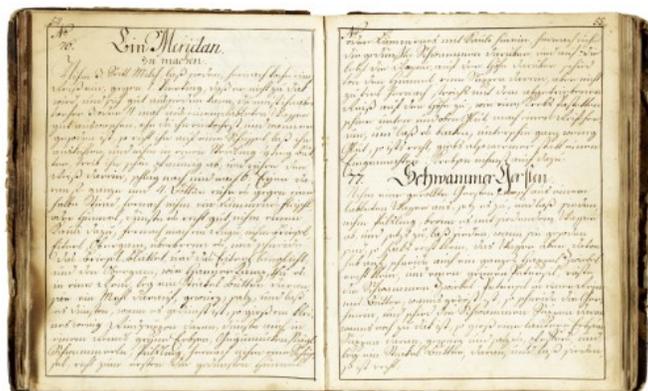


Kochbuch Pruckmair, S. 54-55

ÖMV/86.240/s055



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

[Seite] 54.

Nº

76. Ein Meridan.

zu machen.

Nimm 3. Seitl [581](#) Milch, laß sieden, hernach koche eine Reiß ein, gegen 1. Vierting [582](#), daß er nicht zu dick wird, und sich gut und aussieden kann, du must ihn aber vorher 3: oder 4. mal aus einem lableten [583](#) Wasser gut auswaschen, ehe du ihn einkochest, und wann er gesoden ist, so richt ihn auf eine Schüssel, laß ihn auskühlen, und nimh in einen Weidling $\frac{1}{4}$ ting But=ter, treib ihn schön pfaumig ab, und rühre den Reiß darein, schlag nach und nach 6: Eyer da=ran, 2: ganze und 4. Dötter rühr es gegen eine halbe Stund, hernach nimh ein Lämmenes Fleisch, oder Hünnel [584](#), dünste es recht gut, nimh einen Kauli [585](#) dazu, hernach mach ein Ragu, nimh Briesel [586](#), Eiterl [587](#), Obergam [588](#), überbrenn [589](#) es, und schneide das Briesel Blätlet, und das Eiterl langlicht [590](#), und den Obergam, wie Hanner Kamp [591](#), thu es in eine Rein [592](#), leg ein Stückel Butter daran, säe ein Mehl darauf, gewürz, salz, und laß es dünsten, wann es gedünst ist, so gieß ein klei=nes wenig Rindsuppen daran, dünste auch in einem Reindl [593](#) grüne Erbsen, Gugumucken [594](#), Näg [595](#) Schwammerln, Pülsling [596](#), hernach nimh eine Schüs=sel, richt zum ersten die gedünsten Hünnel

[Seite] 55.

Nº

oder Lämmenes mit Kauli hinein, hernach richte die gedünßte Schwammen darüber, und auf die letzt die Ragoue, auf der Höhe darüber schied von den Hünnel eine Suppen darein, aber nicht zu viel hernach streichs mit dem abgetriebenen Reiß auf der Höhe zu, wie eine Krebs Pastetten schier unten und oben Glut, mach einen Reif her=um, und laß es backen, unterschie [597](#) ganz wenig Glut, so ists recht, giebs also warmer statt einen

Eingemachten : Krebsen nimmst auch dazu.

77. Schwammer[598](#) **Gersten.**

Nimm eine gerollte Gersten, wasch aus einem
lableten[599](#) Wasser aus, setz es zu, und laß sieden,
nimm Püsling[600](#), brenn[601](#) es mit siedendem Wasser
ab, und setz zu, laß sieden, wann sie gesoden
sind, so hacks recht klein, das Wasser aber davon
heb auf, schneide auch ein ganzes Happel Zwiebel[602](#)
recht klein, und einen grünen Petersil, röste
die Schwammen, Zwiebel; Petersil in einer Rein[603](#)
mit Butter, wanns geröst ist, so schneide die Ger[ste]=
hinein, und schied die Schwammen Suppen daran,
wanns noch zu dick ist, so gieß eine lautere Erbsen
Suppen daran, gewürz und salz es, pfeffers, und
leg ein Stückel Butter, daran, und laß sieden,
so ist recht.

[581](#) [1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[582](#) [Vierter Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm](#)

[583](#) [Lauwarm](#)

[584](#) [Huhn](#)

[585](#) [Karfiol](#)

[586](#) [Kalbsbries, Thymus des Kalbes](#)

[587](#) [Milchdrüse des Rindes](#)

[588](#) [Gaumen, Kiefer des Ochsen](#)

[589](#) [Abbrühen](#)

[590](#) [Länglich](#)

[591](#) [Hahnenkamm](#)

[592](#) [Hahnenkamm](#)

[593](#) [Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[594](#) [Champignons](#)

[595](#) [Gewürznelken](#)

[596](#) [Steinpilze](#)

[597](#) [Darunter](#)

[598](#) [Pilze](#)

[599](#) [Lauwarm](#)

[600](#) [Steinpilze](#)

[601](#) [Abbrühen](#)

[602](#) [Zwiebelknolle](#)

[603](#) [Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

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](#).