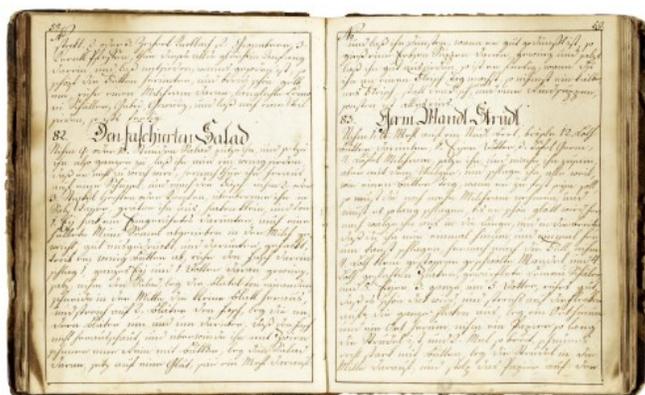


Kochbuch Pruckmair, S. 58-59 (+)

ÖMV/86.240/s059



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital, Speisenfoto von Rezept 82. Den faschierten Salad: Sofia Gassner

[Seite] 58.

Nº

steckt, 2: oder 3. Zecherl Knoblach⁶²³, 2: Gronabeer⁶²⁴ 3: Kernt⁶²⁵ Pfeffer, thue dieses alles gleich in Anfang darein, und laß mitsieden, wanns gesoden ist, so schöpf die Fetten herunter, und brens schön gelb ein, rühr einen Milchram daran, langlichte⁶²⁶ Lemo= ni Schäller⁶²⁷, Gabri⁶²⁸, Gewürz, und laß noch eine Weil sieden, so ists fertig.

82. Den faschierten Salad [siehe Speisenfoto]

Nimm 9: oder 10. Stauden Salad, putze ihn, und setze ihn also ganzer zu, laß ihn nur ein wenig sieden, daß er nicht zu weich wird, hernach thue ihn heraus auf eine Schüssel, und mach den Fasch⁶²⁹: nimm 2: oder 3. Stückel Hechten oder Karpfen, überbrenne⁶³⁰ ihn in Salz Wasser, grätne ihn aus, hacken klein, und von 1. Ey hack ein Eingerührtes⁶³¹ darunter, auch eine halbete Mund Semel⁶³² abgerieben in der Milch ge= weicht, gut ausgedrückt, und darunter gehackt, treib ein wenig Butter ab, rühr den Fasch darein schlag 1. ganzes Ey und 1. Dotter daran, gewürz, salz, nimm den Salad, leg die Blatel von einander, schneide in der Mitte die kleine Blatl heraus, und streich auf 2: Blätter den Fasch, leg die an= dern Blätter um und um darüber, daß der Fasch nicht heraussehau, und überwinde ihn mit Zwirn schmier eine Rein⁶³³ mit Butter, leg den Salad daran, setz auf eine Glut, säe ein Mehl darauf

[Seite] 59.

Nº

und laß ihn dünsten, wann er gut gedünßt ist, so gieß eine Erbsen Suppen daran, gewürz und salz laß ihn gut aussieden , so ist er fertig, wann du ihn an einen Fleisch Tag machst, so nimmst ein kälbe= nes Fleisch, statt den Fisch, und eine Rindsuppen, sonsten ist alles eins.

83. Germ Mandl Strudl.

Nimm 1: lb.⁶³⁴ Mehl auf ein Nudl Bret, brösl 12. Loth⁶³⁵

Butter darunter, 6. Eyer Dötter, 3. Löffel Germ,
4. Löffel Milchram, salze ihn, und mache ihn zusamm,
aber mit dem Walger⁶³⁶, und schlage ihn alle weil,
wie einen Butter Teig, wann er zu fest seyn soll,
so must du noch mehr Milchram nehmen, und
must es so lang schlagen, bis er schön glatt wird, her=
nach walge ihn aus in die Länge, und in die Breite,
daß du ihn nur einmal hinum, und einmal her=
um kanst schlagen, hernach mach die Füll, nimm
4. Loth klein gestossene geschwölte⁶³⁷ Mandel, und 4.
Loth gefahen⁶³⁸ Zucker, gewürflete Lemoni Schäler⁶³⁹,
und 8. Eyer, 3. ganze, und 5 Dötter, rührs gut,
daß es schön dick wird, und streichs auf die Flecken⁶⁴⁰
auf, die ganze Flecken aus, leg ein Ort⁶⁴¹ hinum,
und ein Ort herum, nimm ein Papier so lang
die Strudel ist, und 2. Mal so breit, schmiere
recht stark mit Butter, leg die Strudel in die
Mitte darauf, und stolp⁶⁴² das Papier auf den

[623 Knoblauchzehen](#)

[624 Preiselbeeren](#)

[625 Körner](#)

[626 Länglich](#)

[627 Zitronenschalen](#)

[628 Kapern](#)

[629 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung](#)

[630 Abbrühen](#)

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

[632 Semmel aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl](#)

[633 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

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

[635 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[636 Nudelholz](#)

[637 Eingeweicht und geschält](#)

[638 Gesiebt](#)

[639 Zitronenschalen](#)

[640 Ausgerollter Strudel](#)

[641 Strudelseite](#)

[642 Stülpen](#)

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](#).