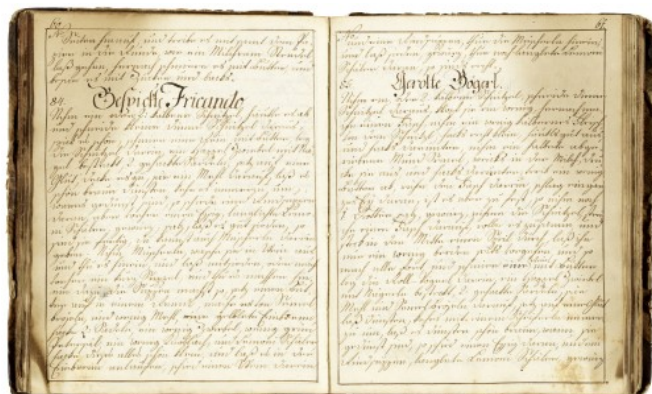


Kochbuch Pruckmair, S. 60-61

ÖMV/86.240/s061



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

[Seite] 60

Nº

Seiten hinauf, und treibe⁶⁴³ es mit samt dem Pa= pier in die Runde, wie ein Milchram Strudel, laß gehen, hernach schmiere es mit Butter, und besäe es mit Zucker, und backs.

84. Bespickte Fricando⁶⁴⁴

Nihm ein oder 2: kälbene Schnitzel, häutle es ab und schneide kleine dünne Schnitzel daraus, spick es schön, schmier eine Rein⁶⁴⁵ mit Butter, leg die Schnitzel darein, ein Happel Zwiebel⁶⁴⁶ mit Nä= gel⁶⁴⁷ besteckt, 2. gehackte Sardeln⁶⁴⁸, setz auf eine Glut, decke es zu, säe ein Mehl darauf, laß es schön braun dünsten, kehr es immerzu um, wanns gedünst sind, so schiede⁶⁴⁹ eine Rindsuppen daran, aber vorher einen Essig, langlichte⁶⁵⁰ Lemo= ni Schäler⁶⁵¹, gewürz, salz, laß es gut sieden, so sind sie fertig, du kannst auch Müscherln darein geben. Nihm Müscherln, wasche sie in Wein aus, und thu es hinein, und laß mitsieden, oder mach vorher ein kurz Süppel, und thu es nachher hin= ein dazu, die Suppen machst so, setz einen But= ter auf in einem Reindl⁶⁵², mache von Semel= bröseln, und wenig Mehl, eine gelblete Einbrenn, hacke 2: Sadeln, ein wenig Zwiebel, wenig grün Petersil, ein wenig Knoblach, und Lemoni Schäler, hacke dieses alles schön klein, und laß es in der Einbrenn anlaufen, schied einen Wein darein

[Seite] 61.

Nº

und eine Rindsuppen, thue die Müscherln hinein, und laß sieden, gewürz, thue noch langlete Lemoni Schäler daran, so sinds recht.

85. Gerolte Vögerl⁶⁵³.

Nihm ein, oder 2. kälbene Schnitzel, schneide dinne⁶⁵⁴ Schnitzel daraus, klopf sie ein wenig, hernach ma= che einen Fasch⁶⁵⁵, nihm ein wenig kälbernes Fleisch, von dem Schnitzl, hacks recht klein, häutls gut aus,

und hacks darunter, nihm ein halbete abge= riebene Mund Semel, weicks in der Milch , dru= cke sie aus, und hacks darunter, treib⁶⁵⁶ ein wenig Butter ab, rühr den Fasch darein, schlag ein gan= zes Ey daran, ist es aber zu fest, so nihm noch 1: Dotter salz, gewürz, nihme die Schnitzel, strei= che einen Fasch darauf, rolle es zusamm, und steck in der Mitte einen Speil⁶⁵⁷ durch, laß ihn nur ein wenig beeder seits vorgehen, und so mach alle fort, und schmier eine Rein⁶⁵⁸ mit Butter leg die Roll=Vögerl darein, ein Happel Zwiebel⁶⁵⁹ mit Nägerln⁶⁶⁰ besteckt, 2: gehackte Sardeln⁶⁶¹, säe Mehl und Semel Bröseln darauf, setz auf eine Glut laß dünsten, kehrs mit einem Scheiferln⁶⁶² immer= zu um, laß es dünsten schön braun, wann sie gedünst sind, so schied einen Essig daran, und ein Rindsuppen, langlete⁶⁶³ Lemoni Schäler⁶⁶⁴, gewürz

[643 Legen](#)

[644 Teil der Kalbskeule](#)

[645 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[646 Zwiebelknolle](#)

[647 Gewürznelken](#)

[648 Sardellen](#)

[649 Schütten](#)

[650 Länglich](#)

[651 Zitronenschalen](#)

[652 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[653 Kalbsvögerl, ausgelöste Kalbsstelze](#)

[654 Dünn](#)

[655 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung](#)

[656 Flaumig rühren](#)

[657 Dünnes Holzstäbchen](#)

[658 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[659 Zwiebelknolle](#)

[660 Gewürznelken](#)

[661 Sardellen](#)

[662 Kleine Schaufel](#)

[663 Länglich](#)

[664 Zitronenschalen](#)

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](#).