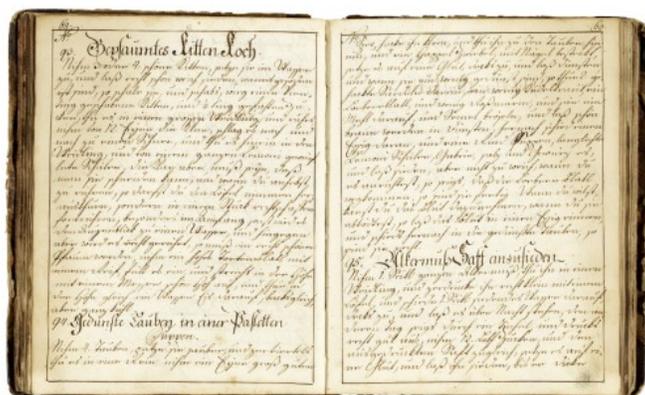


Kochbuch Pruckmair, S. 68-69 (+)

ÖMV/86.240/s069



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital; Speisenfoto von Rezept 93. Bepfaumtes Kitten Koch: Sofia Gassner

[Seite] 68.

Nº

93. Bepfaumtes [726](#) Kitten [727](#) Koch. [siehe Speisenfoto]

Nimm 3: oder 4: schöne Kitten, putze sie im Wasser zu, und laß recht schön weich sieden, wanns gesoden sind, so schäle sie, und schabs, wieg einen Viertel [728](#) geschabene Kitten, und $\frac{1}{4}$. ting gefahnen [729](#) Zucker, thu es in einen grossen Weidling [730](#), und rührs, nimm von 12. Eyer die Klar, schlag es nach und nach zu einen Schnee, und thu es hinein in den Weidling, und von einem ganzen Lemoni [731](#) gewürfelte Schäler [732](#), die Klar aber muß seyn, daß man sie schneiden kann, und wann du anhebst zu rühren, so darfst du den Löffel nimmer herausthuen, sondern in einem Stück rechtschaffen [733](#) fortrühren, besonders im Anfang sonst wird es den Augenblick zu einen Wasser, und hingegen aber wird es recht gerührt, so muß ein recht schöner Pfaum [734](#) werden, nimm ein hohes Torten Blat [735](#) mit einem Reif, füll es ein, und streichs in der Höhe mit einem Messer schön Hoh [736](#) auf, und thue in der Höhe gleich ein Wasser Eis [737](#) darauf, backs gleich, aber ganz kühl.

94. Gedünste Tauben in einer Pastetten Suppen.

Nimm 4. Tauben, putze sie sauber, und zerviertels thu es in eine Rein [738](#), nimm ein Eyer groß guten

[Seite] 69.

Nº

Spec, hacke ihn klein, und thu ihn zu den Tauben hinein, und ein Happel Zwiebel [739](#), mit Nägel [740](#) besteckt, setze es auf eine Glut, decks zu, und laß dünsten, und wann sie ein wenig gedünst sind, so thue 2: gehackte Sardeln [741](#) darein, ein wenig Kudelkraut [742](#), ein Lorbeerblat, und wenig Roßmarin, und säe ein Mehl darauf, und Semel bröseln, und laß schön braun werden in Dünsten, hernach schied [743](#) einen Essig daran, und eine Rind Suppen, langlichte Lemoni Schäler [744](#), Gabriele [745](#), salz und Gewürz es,

und laß sieden, aber nicht zu weich, wann du es anrichtest, so seigs [746](#), daß die Lorbeer Blatl wegkommen, so sind sie fertig. Wann du wilst, kanst du das Blut dazunehmen, wann du sie abtödest, so laß das Blut in einen Essig rinnen, und schieds hernach in die gedünßte Tauben, so sind sie recht.

95. Alkermuß[747](#) **Saft einzusieden**

Nihm 1. Seitl [748](#) ganzen Alkermuß, thu ihn in einen Weidling [749](#), und zerdrucke ihn recht klein mit einem Löffel, und schiede [750](#) 1. Seitl siedendes Wasser darauf, decks zu, und laß es über Nacht stehen, den anderen Tag seigs [751](#) durch ein Tüchel und drucks recht gut aus, nihm 12. Loth [752](#) Zucker, und den ausgedruckten Saft zugleich, setze es auf eine Glut, und laß ihn sieden, bis er dicke

[726 Leicht und locker wie Flaum](#)

[727 Quitten](#)

[728 Ein Viertel ist der vierte Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[729 Gesiebt](#)

[730 Große, weite Schüssel](#)

[731 Zitrone](#)

[732 Schalen](#)

[733 Tüchtig](#)

[734 Flaum, Schaum](#)

[735 Tortenblech](#)

[736 Hoch](#)

[737 Zuckerglasur](#)

[738 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[739 Zwiebelknolle](#)

[740 Gewürznelken](#)

[741 Sardellen](#)

[742 Thymian](#)

[743 Schütten](#)

[744 Zitronenschalen](#)

[745 Kapern](#)

[746 Abseihen](#)

[747 Kermesbeeren](#)

[748 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[749 Große, weite Schüssel](#)

[750 Schütten](#)

[751 Abseihen](#)

[752 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

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](#).