

Kochbuch Pruckmair, S. 86-87

ÖMV/86.240/s087



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

[Seite] 86.

Nº

123. Faschierte Hendl⁹⁶⁷ mit Artofeln⁹⁶⁸ und Austern.

Les die Hendl aus, wie es oben steht, siede, daß brat, hernach schneids gewürflet, nimh auch ein kälbernes überbrenntes⁹⁶⁹ Fleisch, schneid es auch gewürflet, oder du kannst statt den kälbernen Fleisch ein Briesel⁹⁷⁰ und Eiterl⁹⁷¹ nehmen, überbrenn es auch, und gewürflet geschnitten, hernach nimh Austern in ein Reindl⁹⁷², leg ein Stückel Butter daran, Semelbrösel, Mußkatblühe⁹⁷³, drucke einen Lemoni Saft⁹⁷⁴ darein, laß aufsieden, nimh blatlet⁹⁷⁵ geschnittene Artofeln, weicks in einem Wein ein, hernach thu es zum Austern hinein, nimh das gewürflet Geschnittene, auch darein, lege noch ein Stückel Butter daran, und dünst gut, gewürz, saltz und füll es in die Hendl, nicht gar voll an, näh sie auf den Rucken wieder zu, setze eine Rindsuppen in einer Rein⁹⁷⁶ auf, wanns sied, so leg die Hendl auf den Rucken hinein, laß sieden eine Weil, hernach kehrs um, und laß aussieden, wanns gesoden sind, so mach die Suppen darzu, mache eine gelblete Einbrenn, nimh 2: gehackte Sadeln⁹⁷⁷ darein, laß in der Einbrenn anlaufen, druck von einer halben Lemoni den Saft darein, weicke Artofeln ein in Wein, wann sie geweickt sind, so schiede⁹⁷⁸ den Wein auch in die Einbrenn, und schied

[Seite] 87.

Nº

eine Rindsuppen daran, wo die Hünnel⁹⁷⁹ darinn gesoden haben, aber nicht zu viel, daß die Suppen nicht zu dün wird, gewürz, saltz, nimh ein Hand voll *Oliven* darein, und soviel Artofeln, die in Wein geweickt sind, laß sieden, richt die Hünnel auf eine Schüssel, richt die Suppen darüber, laß einen Sud aufthuen, giebs auf die Tafel; so sind sie recht.

124. Eine pohlische Suppen über frische Zungen, über kälberne oder rindene.

Mach in einem Reindl⁹⁸⁰ eine gelblete Einbrenn her= nach schied⁹⁸¹ einen Essig darein, und eine Rindsup= pen, hernach nimm Weinbeerl⁹⁸², Ziweben⁹⁸³, Zirbesnü= sel⁹⁸⁴, und Zucker darein, daß es süs und sauer durcheinander ist, laß gut sieden, und schieds über eine gesodene Zungen, so ists recht.

125. Den gesalzenen Butter Teig.

Nimm ½. lb.⁹⁸⁵ Mehl auf ein Bret, schlag ein ganz Ey und 1. Dötter daran, ein paar Löffel Brandwein und das übrige Wasser, ein Pröckel⁹⁸⁶ Butter, mache ihn in der Weiche⁹⁸⁷ an, daß er in Bret pickt, würg ihn braf ab⁹⁸⁸, daß er Blattern hat, laß ihn rasten hernach walg ihn aus nicht gar groß, nimm ½: lb: gesalzenen Butter, wasch ihn gut aus, mach ein Stritzel⁹⁸⁹ daraus, und schneide lauter düne Schni= tzel⁹⁹⁰ daraus, leg die Schnitzel auf den ausgewalgtgen

[967 Hühner](#)

[968 Kartoffeln](#)

[969 Abbrühen, oberflächlich rösten](#)

[970 Kalbsbries, Thymus des Kalbs](#)

[971 Euter](#)

[972 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[973 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss](#)

[974 Zitronensaft](#)

[975 Blättrig](#)

[976 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[977 Sardellen](#)

[978 Schütten](#)

[979 Hühner](#)

[980 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[981 Schütten](#)

[982 Rosinen](#)

[983 Zibeben, Trockenbeeren am Rebstock mit Kernen](#)

[984 Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer](#)

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

[986 Stück, Brocken](#)

[987 Trog zum Einweichen](#)

[988 Kneten](#)

[989 Längliche Backware, manchmal geflochten](#)

[990 Schnitten](#)

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](#).