

Kochbuch Pruckmair, S. 112-113

ÖMV/86.240/s113



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

[Seite] 112.

Koch Buch

von der Frau Antonia Pruckmairin

Nº 1: Die Aepfel schön zu backen.

Erstlich nimm 3. oder 4. Löfelvoll Mehl, nimm von einem Ey die Klar, und ein Bier, rühre den Teig schön glatt ab, darnach nimm 2: Löfelvoll heisses Schmalz rühre auch darunter, dunke die Aepfel darein, back es in Schmalz schön gelb, richts auf ein Blech, besäe es mit Zucker, mach eine Schau= fel glüend, halt es darüber, daß sie schön glaßirt werden.

2. Eine gute Suppen in einem

Fleißtag¹³⁰¹ zu machen

Erstlich nimm ein gutes Stuck kälbernes Fleisch, wo ein Bein dabey ist, laß es es schön weich sieden, hernach nimm nicht gar um einen ¹³⁰²Xr Mund Semel¹³⁰³, reibe die Rinten davon weg, hernach schneide die Semel Stückelweis, leg es in ein Kastroll¹³⁰⁴, zer= schneide auch ein ganzes Zwiebel Happel¹³⁰⁵, und eine gelbe Ruben, wie auch ein gutes Stückel But= ter dazu, setze es auf eine Glut, laß es ein we= nig rösten, hernach gieß eine gute Rindsup= pen daran, laß wohl sieden, hernach zerstoß in einem Mörser das gesodene Fleisch, rühr es in

[Seite] 113.

Nº

die Suppen, wie auch Krebsen Schäler¹³⁰⁶, zerstoß es, auch darunter gerührt, lasse alles zusammen einen guten Sud thun, damit es von den Schäler ein wenig Farb bekommt, hernach rühre 3: Eyer Dötter ab, und theue die Suppen damit abrühren, richts über eine bade¹³⁰⁷ Semel, du must aber die Suppen durch ein Sieb durchschlagen und auf die letzt mit den Eyer Döttern abrühren, also ist es fertig.

3. Die jungen Tauben in einer

Fricasée¹³⁰⁸ Suppen

Erstlich richte die Tauben zu, wie in eine Pastet=

ten salze sie ein, aber nicht patzen, thue ein gutes Stückel Butter in eine Kastroll [1309](#), wie auch 2: Hapel Zwiebel [1310](#), zerschnitten, und hineingelegt, lege die Tauben darauf, ein gutes Gewürz Imber [1311](#) Muß= katblühe [1312](#) ein wenig Pfeffer, lasse die Tauben dünsten, aber daß sie nicht recht braun werden säe ein wenig Mehl darauf, hernach giesse ein wenig Rindsuppen daran, laß sieden, her= nach thue in ein Häfferl 3: Eyer Dötter ein wenig Lemoni Saft [1313](#), giese die Suppen von den Tauben damit ab, und richt es über die Tauben an, also sind sie fertig.

[1301 Arbeitstag?](#)

[1302 Kreuzer](#)

[1303 Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl](#)

[1304 Kasserolle, hoher Topf mit Stiel](#)

[1305 Zwiebelknolle](#)

[1306 Kriebsschalen](#)

[1307 Bähnen, leicht rösten](#)

[1308 Frikassee, Gericht aus zerkleinertem hellem, gekochtem Fleisch in einer hellen, leicht säuerlichen Soße](#)

[1309 Kasserolle, hoher Topf mit Stiel](#)

[1310 Zwiebelknollen](#)

[1311 Ingwer](#)

[1312 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss](#)

[1313 Zitronensaft](#)

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](#).