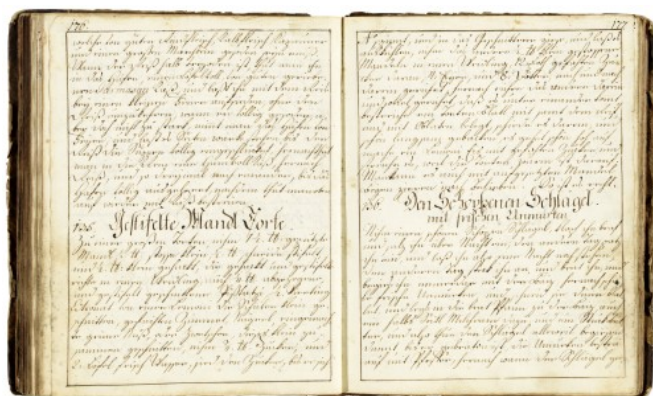


Kochbuch Pruckmair, S. 176-177

ÖMV/86.240/s177



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

[Seite] 176.

welche von guten Rindfleisch, Kalbfleisch, Kapauner²⁰⁶⁹ und einen großen Marchbein²⁰⁷⁰ gesoden seyn muß.

Wann der Reiß halb versoden ist, thut man ihn in das Häfen, einen Löfelvoll, von guten geriebenen *Parmasan* Käß, und laßt ihn mit dem Reis bey einen kleinen Feuer aufsieden, ohne den Reiß umzukehren, wann er völlig gesoden, aber doch nicht zu stark, nimmt man das Häfen von Feuer, und laß es Seiten wärts stehen, bis der Reiß die Suppen völlig eingeschlucket, hernach thut man in die Rein²⁰⁷¹ eine Handvoll Käß, hernach Reiß, und so dreymal nach einander, bis das Häfen völlig ausgeleert, nachdem thut man oben auf wieder mit Käß bestreuen.

135. Gestifelte²⁰⁷² Mandl Torte.

Zu einer großen Torten, nimm 1½. lb: ²⁰⁷³geputzte Mandl, ½: lb: stosse klein, ½: lb. schneide stifelt, und ½. lb: klein gehackt, die gehackt und gestifelte richte in einen Weidling²⁰⁷⁴, auch ¼. lb. abgezogene, und gestifelt geschnittene Pißtatz²⁰⁷⁵, ½. Vierting²⁰⁷⁶ Citronat von einer Lemoni die Schäler²⁰⁷⁷ klein geschnitten, gefahten²⁰⁷⁸ Zimet, Nägerl²⁰⁷⁹, eingemachte grüne Nuß²⁰⁸⁰, oder Zwetschen²⁰⁸¹, dieses klein zusammen geschnitten, nimm ¾. lb. Zucker, und 2: Löfel frisch Wasser, sied den Zucker, bis er sich

[Seite] 177.

NO

spinnt, und in das Geschnittene gies, und laß es auskühlen, nimm das andere ½. lb klein gestossene Mandeln in einen Weidling, 12. Loth²⁰⁸² gefahten Zucker daran, 4: Eyer, und 8: Dötter, nach und nach darein gerührt, hernach rühre das andere darein und soviel gerührt, daß es unter einander kommt, bestreibe ein Torten Blat²⁰⁸³ mit samt dem Reif, und mit Oblaten belegt, schiede es darein, und schön langsam gebacken, es gehet schön hoh auf, mache ein Lemoni Eis²⁰⁸⁴ mit gefahten Zucker, und

streiche es, weil die Torten warm ist darauf.
Man kann es auch mit aufgesetzten Mandel
Bögen zieren nach Belieben. So ist es recht.

136. Den Schöpßenen Schlägel[2085](#) .

mit frischen Unmurken[2086](#)

Nihm einen schönen Schöpsen Schlägel, klopf ihn braf
und salz ihn über Nacht ein, den andern Tag patz[2087](#)
ihn ein, und laß ihn also eine Nacht noch stehen,
den anderen Tag steck ihn an[2088](#), und brat ihn, und
begies ihn immerdar mit der Baiz, hernach schä=
le frische Unmurken, und schneid sie dünn blat=
let[2089](#), und legs in die brat Pfann zu der Baiz, auch
ein halbs Seitl[2090](#) Milchram dazu, und ein Stück But=
ter, und also thue den Schlägel alleweil begiesen
damit, bis er gebraten ist, die Unmurken besträ[2091](#)
auf mit Pfeffer, hernach wann der Schlägel ge=

[2069 Kastrierter Haushahn](#)

[2070 Markknochen](#)

[2071 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[2072 In kleine Stifte geschnitten](#)

[2073 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2074 Große, weite Schüsse!](#)

[2075 Pistazien](#)

[2076 Ein Viertel ist der vierte Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2077 Zitronenschalen](#)

[2078 Gesiebt](#)

[2079 Gewürznelken](#)

[2080 Johanninüsse, eingelegte unreife Früchte der Walnuss](#)

[2081 Zwetschken](#)

[2082 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[2083 Tortenblech](#)

[2084 Zitronenzuckerglasur](#)

[2085 Lammkeule](#)

[2086 Gurken](#)

[2087 Beizen?](#)

[2088 Auf einen Spieß stecken](#)

[2089 Blättrig](#)

[2090 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[2091 Bestreuen](#)

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](#).