Kochbuch Pruckmair, S. 18-19

ÖMV/86.240/s019

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

[Seite] 18.
Nº
Stärkmehl, und 4. Loth Mundmehl189 darein, auch
gewürflete Lemoni Schälerl190, rührs durcheinan=
der, streichs auf runde Obläter auf, nihm 4:
Loth191 Mandeln, schneid sie gestifelt192, und säe sie
auf der Höhe darauf, es müssen alle darauf
gesäet werden, schmier ein Torten Blattl193 mit
Butter, und legs darauf, backe sie, so sind sie
fertig.
25. Faschierte Fleck194 zu ma=
chen
Erstlich nihm 2: lb.195 Fleck lauter196 Lösser197 in einem
Stück, wasche es sauber aus, und reiß die kleine
Streiferln heraus, und mache den Fasch198; nihme
2. lb: kälberne Schnitzeln, schneide das Häutige
davon weg, hernach hacke es recht klein, wacke
um 1. Xr199 eine abgeriebene Semel in einer
Milch, drucke es gut aus, und hacke es darun=
ter, hacke auch von 2: Eyer ein Eingerührtes200
darunter, schlage vorher 2: ganze Eyer, und 2:
Dötter daran, treibe201 2: Eyer groß Butter ab in
einem Weidling202, rühre das Gehackte darein, ge=
würz und salz es, rührs durcheinander, und ma=
che drey Theil daraus, einen Theil laß weiß, und
unter einen Theil nihm von 30. Krebsen überbrent
löß die Schweifeln203, und Scheeren aus, hacke sie

[Seite] 19.
Nº
kleinwinzig und misch mit einem Theil unterein=
ander, hernach nihm um einen Xr204 gesodtenen
Spenat205, drucke ihn gut aus, hacke ihn auch klein
winzig, und mische ihn unter einen Theil, her=
nach fülls in die Fleck zwischen den Löser: Erst=
lich weis, nacher roth, und drittens grün, und
so fort nach der Schattirung, fülls alles ein, her=
nach binds in ein Tüchel ein, und legs in eine
Rindsuppen, und laß gut sieden, daß ausgeso=

den seynd, wanns ausgesoden seynd, so schneide
nach der längst ganz dünne Stückel, legs auf
eine Schüssel, und gieß eine Suppen darüber, die
Suppen mach also: mache von einem Krebs Butter
eine Einbrenn in ein Reindl206, gieß eine Rind=
suppen daran, laß sieden, gewürz, und richts
darüber, auf der Schüssel, mußt du es auch ein
wenig aufsieden lassen, thue auf der Höhe einen
Krebs Butter noch darauf, so sind sie fertig.

26. Die faschierten Hendel207
zu machen.

Erstlich nihm ein paar Hendl, putze es sauber
du must aber schauen, daß sie nicht zerreissen,
und must keines aufmachen, wann sie sauber
abgeklaubt sind, so nihm die Hendl, schneide es auf

189 Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden
190 Zitronenschalen
191 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
192 In kleine Stifte schneiden
193 Tortenblech
194 In Streifen geschnittener Magen von Wiederkäuern
195 Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
196 Nur
197 Der dritte Magen der Wiederkäuer
198 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung
199 Kreuzer
200 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert
201 Rühren
202 Große, weite Schüssel
203 Krebsschwänze
204 Kreuzer
205 Spinat
206 Kleines, tiefes Kochbehältnis
207 Hühner

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.