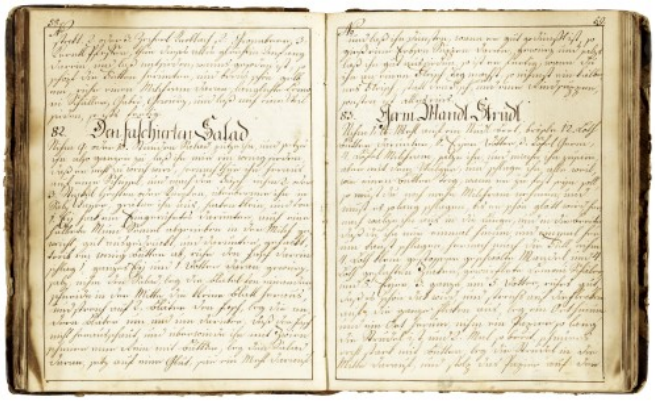
Kochbuch Pruckmair, S. 58-59 (+)

ÖMV/86.240/s059



Volkskundemuseum Wien / Foto: Birgit&Peter Kainz, faksimile digital, Speisenfoto von Rezept 82. Den faschierten Salad: Sofia Gassner

[Seite] 58.
Nº
steckt, 2: oder 3. Zecherl Knoblach623, 2: Gronabeer624 3:
Kerntl625 Pfeffer, thue dieses alles gleich in Anfang
darein, und laß mitsieden, wanns gesoden ist, so
schöpf die Fetten herunter, und brens schön gelb
ein, rühr einen Milchram daran, langlichte626 Lemo=
ni Schäller627, Gabri628, Gewürz, und laß noch eine Weil
sieden, so ists fertig.
82. Den faschierten Salad [siehe Speisenfoto]
Nihm 9: oder 10. Stauden Salad, putze ihn, und setze
ihn also ganzer zu, laß ihn nur ein wenig sieden,
daß er nicht zu weich wird, hernach thue ihn heraus
auf eine Schüssel, und mach den Fasch629: nihm 2: oder
3. Stückel Hechten oder Karpfen, überbrenne630 ihn in
Salz Wasser, grätne ihn aus, hacken klein, und von
1. Ey hack ein Eingerührtes631 darunter, auch eine
halbete Mund Semel632 abgerieben in der Milch ge=
weicht, gut ausgedruckt, und darunter gehackt,
treib ein wenig Butter ab, rühr den Fasch darein
schlag 1. ganzes Ey und 1. Dotter daran, gewürz,
salz, nihm den Salad, leg die Blatel von einander,
schneide in der Mitte die kleine Blatl heraus,
und streich auf 2: Bläter den Fasch, leg die an=
dern Bläter um und um darüber, daß der Fasch
nicht herausschaut, und überwinde ihn mit Zwirn
schmier eine Rein633 mit Butter, leg den Salad
daran, setz auf eine Glut, säe ein Mehl darauf

[Seite] 59.
Nº
und laß ihn dünsten, wann er gut gedünßt ist, so
gieß eine Erbsen Suppen daran, gewürz und salzs
laß ihn gut aussieden , so ist er fertig, wann du
ihn an einen Fleisch Tag machst, so nihmst ein kälbe=
nes Fleisch, statt den Fisch, und eine Rindsuppen,
sonsten ist alles eins.
83. Germ Mandl Strudl.
Nihm 1: lb.634 Mehl auf ein Nudl Bret, brösle 12. Loth635

Butter darunter, 6. Eyer Dötter, 3. Löfel Germ,
4. Löfel Milchram, salze ihn, und mache ihn zusamm,
aber mit dem Walger636, und schlage ihn alle weil,
wie einen Butter Teig, wann er zu fest seyn soll,
so must du noch mehr Milchram nehmen, und
must es so lang schlagen, bis er schön glatt wird, her=
nach walge ihn aus in die Länge, und in die Breite,
daß du ihn nur einmal hinum, und einmal her=
um kanst schlagen, hernach mach die Füll, nihm
4. Loth klein gestossene geschwölte637 Mandel, und 4.
Loth gefahten638 Zucker, gewürflete Lemoni Schäler639,
und 8. Eyer, 3. ganze, und 5 Dötter, rührs gut,
daß es schön dick wird, und streichs auf die Flecken640
auf, die ganze Flecken aus, leg ein Ort641 hinum,
und ein Ort herum, nihm ein Papier so lang
die Strudel ist, und 2. Mal so breit, schmiers
recht stark mit Butter, leg die Strudel in die
Mitte darauf, und stolp642 das Papier auf den

623 Knoblauchzehen
624 Preiselbeeren
625 Körner
626 Länglich
627 Zitronenschalen
628 Kapern
629 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung
630 Abbrühen
631 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert
632 Semmel aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl
633 Lange Bratpfanne mit hohem Rand
634 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
635 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
636 Nudelholz
637 Eingeweicht und geschält
638 Gesiebt
639 Zitronenschalen
640 Ausgerollter Strudel
641 Strudelseite
642 Stülpen

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.