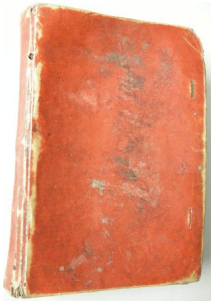
Nutzliches Koch=Buch



Oder:

Kurzer

Unterricht /

in welchem

Unterschiedene Speisen

Gut zubereitet beschri=

ben seynd.

Erstlich zu Wienn in kleinern Form gedruckt,

Anjezo aber /

Da vil der Kocherey Verständige,

dises Buch wegen ihrer gut= und sicher=

gestelten Einrichtung sattsam aprobiret ha=

ben, auf auf vilfältiges Ersuchen in disem Form

wiederum neu zum Druck befördert.

****

STEYR

Verlegt durch Johann Adam Holtzmayr seel.

Wittib und Erben, 1740

WEISS 2856

8° . 234 S., (6) Bl. (Register). Titel in Rot/Schwarz. 2. Auflage

Die Erstausgabe erschien als "Kurzer Unterricht" in Wien bei M.Th. Voigt 1736. Vorgänger war das 1724 in Linz erschienene "Nutzliche Kochbuch" von Jakob Heim, später als "Bewehrtes

Kochbuch in sechs Absätze vertheilet" in Wien bei Leopold Kalidowa.

Der Einband ist nicht original! Das Kochbuch wurde nachträglich mit zusätzlichen Seiten neu gebunden(52 davon sind noch vorhanden, einige wurden herausgetrennt!).

Nutzliches
Koch-Buch/
Oder:
Kurtzer
Unterricht/
In welchem
Unterschiedene Speisen
Gut zu zubereiten beschri-
ben seynd.
Erstlich zu Wienn in kleinern Form gedruckt,
Zweyte aber/
Da vil der Kocherey Verständige,
dises Buch wegen ihrer gut- und sicher-
gestellten Einrichtung sattsam approbiret ha-
ben, auf allsolliches Ersuchen in obiger Form
widerum ins zum Druck beliehen.
STEYR/
Verlegt durch Johann Adam Holzmayr seel.
Witwe und Erben, 1740.

Das Titelblatt ist in Rot/Schwarz gedruckt!!

Die Rezepte sind eher unspektakulär, aber zeitgemäß!

Interessant ist neben vielen anderen Rezepten eine Beschreibung für die Zubereitung eines Kalbsschnitzels! In dieser Art ein Vorgänger unseres bekannten Wiener Schnitzels!

Nicht wie vielerorts angenommen und auch so beschrieben, gibt es das Wiener Schnitzel erst seit Feldherr Radetzky im 19.Jhdt. aus Italien mit einem "Scalopine Milanese" zurückgekommen ist. Auch kommt diese Zubereitung nicht aus babylonischen Kreisen, bei denen es angeblich üblich war, Fleisch mit Gold zu umhüllen und herausgebacken zu servieren!

Die Verwendung von Brösel in der Küche ist mit Sicherheit so alt, wie die Verwendung von Brot!

Was liegt näher, als aus altem und hartem Brot feine Brösel zu machen, was in einem Mörser schon vor mehr als 2000 Jahren möglich war!

Es gibt keine schriftlichen Belege für die Verwendung von Bröseln bei den Römern oder Griechen, logisch ist sie aber. Wenn man annehmen kann, dass das Kochbuch von Apicius tatsächlich unter römischem Einfluss entstanden ist, kann man dies bestätigen!

Näheres über das Wiener Schnitzel finden Sie in meinem Rezept-Teil!!

N. 236. Kälberne Schnitzel in Lemoni-Suppen.

Schneide dinne Schnitzel vom Kälbernen Schlögel, gesaltzen, und gantz subtil gespickt, bestreue es mit Semmel-Brösel und Mehl, bache es schön gelblet in Schmaltz, schmiere ein Schüssel mit Butter, lege die Schnitzel schön ordentlich, trucke Lemoni-Saft darauf, wie auch die Schäler klein geschnitten, Muscatblüh, ausgelöste Sardellen, Milchram, laß auf dünsten, und gibs auf die Tafel.

Bis auf die Tatsache, dass die kälbernen Schnitzel gedünstet wurden, sind diese unserem Wiener Schnitzel sehr ähnlich!

Ein weiteres typisches Rezept der Kochbücher aller Jahrhunderte ist die Zubereitung vieler Speisen mit "Maurachen"!

Wenn Sie sich fragen, worum es sich dabei handelt, ganz einfach! Heute sagt man dazu "Morcheln"!

Nicht ganz billige, aber das ganze Jahr über in getrockneter Form erhältliche Speisepilze!

Früher, auf Grund des großen Angebotes, häufiger verwendet als heute!

Neben Verwendung in Saucen auch für Suppen:

N. 169. Maurachen-Suppen.

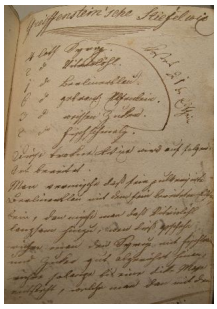
Ubersiede die gebörte Maurachen in der Rind-Suppen, mache es auf die Arth, wie die Maurachen-Suppen in Fast-Tag; allein an statt des Fisch nimm Kälbernes Fleisch, und Ochsen-March, oder gute Capauner-Leber, zu welchen nimm kleine, übersottene, sauber gewaschene Maurachen, die frischen seynd desto besser, dise in kleine Spiessel gesteckt, auf dem Rost gebraten, mit Butter und Milchram begossen, die fäßierten gibe an statt des Suppen-Brod, die gebratene auf den Schüssel-Rand schön zierlich herum gelegt.

Bei diesem Rezept werden verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung angeboten!

Aber wichtig sind die Maurachen!

Dem Kochbuch ist ein handschriftlicher Rezeptteil angeschlossen, der nachträglich eingebunden wurde!

Auf über 100 Seiten, findet man durchaus brauchbare Rezepte, soweit man diese lesen kann! Die Handschrift ist teilweise sehr eigenwillig geführt!

Bei den Rezepten handelt es sich nicht nur um Speisenzubereitungen sondern man findet auch Haushalts-Tips darunter.

Auch die Zubereitung für Kräuter-Essig ist dabei, und die Zubereitung von "Greiffenstein´scher Stiefelwix":