

Kochbuch Pruckmair, S. 50-51

ÖMV/86.240/s051



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

[Seite] 50.

Nº

Obläter aus, wie Gulden groß, schön rund, backs so sind sie fertig. wann du es nicht gleich ausma= chest, so thue es auf ein erdenes [543](#) Theller heraus, sonst wirds händig [544](#), wann es zu lang in Mörser steht.

70. Das Fisch Beischl [545](#) zu machen.

Mache eine gelbigte Einbrenn in einer Rein [546](#), hernach hacke einen Zwiebel schön klein, laß ihn in der Einbrenn anlaufen, schied essig daran, daß es sauer genug ist, schied Erbsen Suppen daran, hernach nimh ein wenig Lorbeer Bläter Rosmarin, Kudelkraut [547](#), 1. ganze Lemoni Schaaalen [548](#) ein kleines Happel Zwiebel [549](#), mit Nägel [550](#) besteckt, thue alles in die Suppen hinein, gewürz und salze es, leg das Beischl hinein, gilbs ein wenig, oder heb das Blut auf, und thue es in die Suppen, laß es sie= den, so ist's recht.

71. Karpfen in einer böhmi= schen Suppen.

Nimh einen Karpfen, stich ihn beym Schweif hinein und heb das Blut auf, hernach mach ihn auf, und schneide ihn zu Stückel, du darfst ihn weiter nicht auswaschen, hernach nimh 2: gelbe Ruben, schnei= de es blatlet [551](#), und eine Wurzen Petersil blatlet

[Seite] 51.

Nº

geschnitten, und ein Happel Zwiebel, schneid ihn auch blatlet, hernach nimh ein kleines Happel Zwie= bel mit Nägel besteckt, Roßmarin Lorbeer Blatl, Kudelkraut, langlicht [552](#) geschnittene Lemoni Schaaler ganze Gewürz Nagel, ganzen Pfeffer, Ingwer, nimh eine Pfann, thue die gelben Ruben, den Petersilie, und den Zwiebel unterschie [553](#), und von allen den andern den dritten Theil, hernach leg den Fisch darein auf die Schuppen, die Kopf Stückel

und die Schweif unterschie, salz und sträh wieder von allen was darauf, hernach leg wieder den Fisch, und strähe alles darauf, salz wieder, und laß ihn ein wenig in Salz anbeißen, hernach schied das Blut darauf, ½. Seitl [554](#) Essig, und 1. Maß [555](#) Bier, decke ihn zu, und laß ihn ein paar Sud aufthun, hernach nimh einen Procken Butter, walze ihn in Mehl braf um, brösle ihn, und thue ihn in der Seiten hinein in Fisch, lasse ihn noch sieden, daß er aber nicht zu weich wird, und der Butter nicht prockert bleibt, so ist er fertig; gewürzen must du ihn auch.

72. Abgetriebene [556](#) Specknötel.

Nimh ¼. ting [557](#) Spec, ein wenig nimh, und hacke ihn recht klein, den andern aber schneide klein gewürflet, nimh den gehackten Spec in einen Weidling [558](#), und eine Abschöpf Fetten dazu, treib [559](#) es ab, hernach schlag

[543 Irden](#)

[544 Bitter](#)

[545 Lunge](#)

[546 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[547 Thymian](#)

[548 Zitronenschale](#)

[549 Zwiebelknolle](#)

[550 Gewürznelken](#)

[551 Blättrig](#)

[552 Länglich](#)

[553 Unten](#)

[554 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[555 1 Maß = 4 Seidel = 1,41 Liter](#)

[556 Flaumig gerührt](#)

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

[558 Große, weite Schüssel](#)

[559 Flaumig rühren](#)

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](#).