

Kochbuch Pruckmair, S. 72-73

ÖMV/86.240/s073



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

[Seite] 72.

N^o

99. Hechten Schmarn

Nimm 1: lb. [775](#) Hechten, siede ihn in Salz Wasser ab gräte ihn aus, hacke ihn klein, hack auch um 1 Xr [776](#) abgeriebene Semel, in der Milch geweickt [777](#), gut ausgedruckt, darunter, 1. Vierting [778](#) geschälte klein gestossene Mandeln, hacke alles darunter, treib [779](#) einen Butter ab 2: Eyer groß, rühr das Gehackte darein, schlag nach und nach 5. Eyer daran 2: ganze, und 3. Dötter, gewürz, salz, schmier eine Rein [780](#) mit Butter, nimm den Schmarn daran, setz ihn auf, schier unten und oben Glut, rühr ihn mit einem Scheifer [781](#) immerzu um, und laß ihn schön ausdünsten, wann er zu wenig fett ist, so leg noch ein Stückel Butter daran, lasse ihn gar ausdünsten, so ist er fertig.

100. Pistatzi [782](#) Becherl.

Nimm 4. Loth [783](#) geschwölte [784](#) klein gestossene Pißtatzi und 4. Loth klein gestossene Mandel, färbs mit einem Spenat [785](#) Dampf [786](#), nimm die Mandel und Pißtatzi in einen Weidling [787](#), und $\frac{1}{4}$ lb. [788](#) gefahen [789](#) Zucker, von einer halben Lemoni [790](#) gewürflete Schäler [791](#), rührs, und schlage nach und nach 8: Eyer daran 3 ganze und 5. Dötter, rührs gegen einer halben Stund, schmier die Becherl

[Seite] 73.

N^o

mit Butter, leg einen marben Teig [792](#) auf ein Blat [793](#) stelle die Becherl darauf, drucks fest ein, und fülle es halben Theil voll an, backs, so sind sie fertig beeis [794](#), wann du wilst, oder zuckers.

101. Austern Pastettl

Bereite einen Butter Teig in Haschée [795](#) Wandl [796](#), in die Mitte leg ein Pröckel [797](#) Semel darein, druck ein wenig ein den Teig, schneide um und um mit einem warmen Messer ab, und backs schön, wann sie gebacken sind, so nimm die Semel heraus,

und lege überall eine Austern darein, und ein wenig Suppen, die Austern thust vorher in einem Reindl798 dünsten mit Butter, Lemoni Saft799, wenig Semel bröseln, und Mußkatblühe800, her= nach gib die Pastetl vor, oder nach den Bratl, so sind sie recht.

102. Aepfl in Schlafrock

Nimm Maschanzger801 Aepfel, hölsche802 sie schön dinn803 aus hernach füll in einige Ribisel804, in einige Sal= zen805, und Weinbeerl806, die Weinbeerl wasch aus, thu es in ein Reindl807, leg ein Stückel Zucker daran, und laß es ein wenig dünsten, nimm einen But= ter Teig, walg ihn Messer Rucken dick aus, und drucke mit einem runden Wandel808, oder Glas, Flecken daraus, schmiere die Aepfel mit Eyer

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

[776 Kreuzer](#)

[777 Einweichen](#)

[778 Vierter Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm](#)

[779 Rühren](#)

[780 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[781 Kleine Schaufel](#)

[782 Pistazien](#)

[783 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[784 Eingeweicht und geschält](#)

[785 Spinat](#)

[786 Mit Hefe angesetzte kleine Teigmenge, die nach dem Aufgehen mit der eigentlichen Teigmasse vermischt wird](#)

[787 Große, weite Schüssel](#)

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

[789 Gesiebt](#)

[790 Zitrone](#)

[791 Schalen](#)

[792 Mürbeteig](#)

[793 Backblech](#)

[794 Mit Zuckerglasur versehen](#)

[795 Gericht aus Hackfleisch](#)

[796 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen](#)

[797 Stück, Brocken](#)

[798 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[799 Zitronensaft](#)

[800 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss](#)

[801 Steirische Winter-Apfelsorte](#)

[802 Aushöhlen](#)

[803 Dünn](#)

[804 Johannisbeeren](#)

[805 Fruchtmus, Sirup](#)

[806 Rosinen](#)

[807 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[808 Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen](#)

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](#).