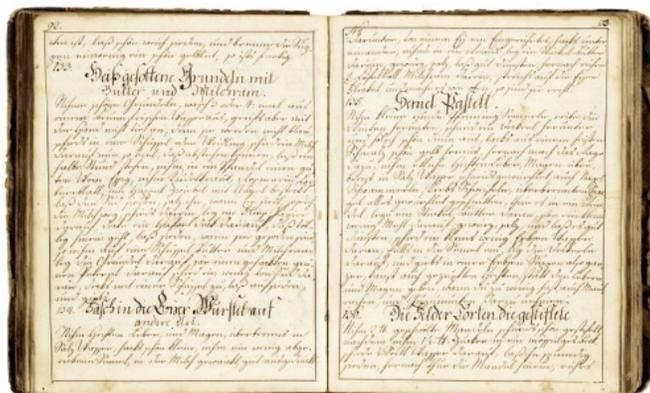


Kochbuch Pruckmair, S. 92-93

ÖMV/86.240/s093



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

[Seite] 92.

cken ist, laß schön weich sieden, und brenne die Sup=
pen einwenig ein schön gelblet; so ists fertig.

133. Heiß gesottene Grundeln [1049](#) mit Butter und Milchram.

Nihme schöne Grundeln, wasch 3 oder 4: mal aus
einem Brunn frischen Wasser aus, greifs aber mit
der Hand nicht viel an, denn sie werden nicht blau,
schieds [1050](#) in eine Schüssel oder Weidling [1051](#), schied ein Milch
darauf nur so viel, daß abstehen können, laß ein
halbe Stund stehen, nihm in ein Pfandel einen gu=
ten Wein Essig, nihm Kudelkraut [1052](#), Rosmarin, Lor=
beerblat, ein Happel Zwiebel [1053](#) mit Nägel [1054](#) besteckt,
laß den Sud sieden, salz ihn, wann er siedt, so seich
die Milch weg, schieds darein, leg ein Flies Papier [1055](#)
darauf, decke ein Haferl deck darauf, daß völ=
lig hinein geht, laß sieden, wann sie gesoden sind,
so nihm auf eine Schüssel Butter und Milchram
leg die Grundel darauf, säe einen gehackten grü=
nen Petersil darauf schied ein wenig von Sud da=
ran, decks mit einer Schüssel zu, laß aufsieden,
und giebs.

134. Fasch [1056](#) in die Eyer Würstel auf andere Art.

Nihm Hechten Leber, und Magen, überbrenns [1057](#) in
Salz Wasser, hacks schön klein, nihm ein wenig abge=
riebene Semel, in der Milch gewaickt, gut ausgedruckt

[Seite] 93

No

darunter, von einem Ey ein Eingerührtes [1058](#), hacks unter=
einander, nihms in ein Reindl [1059](#), leg ein Stückel Butter
darein, gewürz, salz, laß gut dünsten, hernach rühre
2: Löffelvoll Milchram darein, streichs auf die Eyer
Fleckel, und mache es wie oben, so sind sie recht.

135. Semel Pastetl.

Nihm kleine runde Pfenning Semerln [1060](#), reibe die
Rinten herunter, schneid ein Deckerl herunter
und hölsch [1061](#) schön dünn aus, backs aus einem heißen

Schmalz schön gelb heraus, hernach mach das Rago¹⁰⁶²
dazu, nimm etliche Hechten Leber, Magen über=
brens¹⁰⁶³ in Salz Wasser schneids gewürflet, auch Nagel
Schwammerln¹⁰⁶⁴, Krebs Schweifeln¹⁰⁶⁵, überbrennten Spar=
gel alles gewürflet geschnitten, thue es in ein Rein=
del¹⁰⁶⁶, lege ein Stückel Butter daran, säe ein kleins
wenig Mehl darauf, gewürz, salz, und laß es gut
dünsten, schied ein kleins wenig Erbsen Wasser
daran, fülls in die Semel ein, leg die Deckerln
darauf, und giebs in einer Erbsen Suppen also gan=
zer, kanst auch gezupften Hechten, statt den Lebern
und Magen geben, wann du zu wenig hast, auch Maul=
rachen¹⁰⁶⁷, und Gugumucken¹⁰⁶⁸ darzu nehmen.

136. Die Felder Torten die gestiflete

Nimm 2. lb.¹⁰⁶⁹ geschwölte¹⁰⁷⁰ Mandeln schneids schön gestifelt
nachdem nimm 1 ½. lb. Zucker in ein mössinges Beck¹⁰⁷¹,
schiede ½. Seitl¹⁰⁷² Wasser darauf, laß ihn spinndig¹⁰⁷³
sieden, hernach thue die Mandel hinein, rührs

[1049 Fischart](#)

[1050 Schütten](#)

[1051 Große, weite Schüssel](#)

[1052 Thymian](#)

[1053 Zwiebelknolle](#)

[1054 Gewürznelken](#)

[1055 Löschpapier](#)

[1056 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung](#)

[1057 Abbrühen](#)

[1058 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert](#)

[1059 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[1060 Semmel um einen Pfennig](#)

[1061 Aushöhlen](#)

[1062 Schmorgericht aus klein geschnittenem Fleisch, mit würziger Sauce](#)

[1063 Abbrühen](#)

[1064 Speisepilz, Nagelschwamm, Agaricus clavus, esculentus](#)

[1065 Kребsschwänze](#)

[1066 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[1067 Morcheln](#)

[1068 Champignons](#)

[1069 Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1070 Eingeweicht und geschält](#)

[1071 Messingbecken](#)

[1072 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[1073 Fadenziehend](#)

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](#).