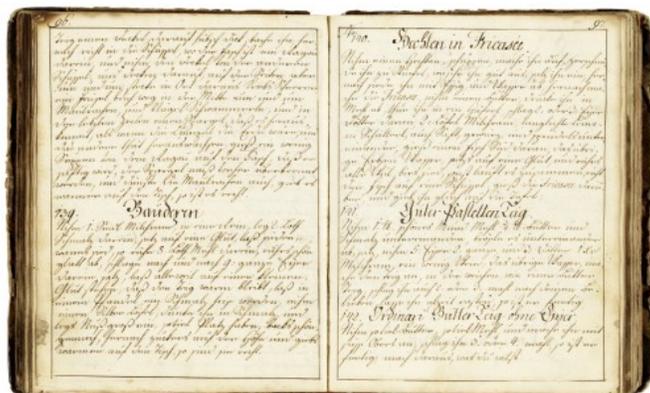


Kochbuch Pruckmair, S. 96-97

ÖMV/86.240/s097



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

[Seite] 96.

Teig einen Deckel darauf hübsch dick, bache [1110](#) ihn, her= nach richt in die Schüssel, wo der Fasch [1111](#) ist ein Ragou [1112](#) darein, und nihm den Deckel von der anderen Schüssel, und decken darauf, auf der Seiten aber um und um stecke in Ort daraus Krebs Scheeren, ein Früsel [1113](#) brich weg in der Mitte um und um Maulrachen [1114](#), und Nägel Schwammerln [1115](#), und in der letzten Zeilen einen Spargel, daß es heraus= kommt, als wann die Lumpel die Erde wärn, und das andere thät herauswachsen, gieß ein wenig Suppen von dem Ragou auf den Fasch, daß er saftig wird, der Spargel muß vorher überbrennt [1116](#) werden, und dünste die Maulrachen auch, gieß es warmer auf den Tisch, so ist es recht.

139. Baudexen [1117](#)

Nihm 1. Seidl [1118](#) Milchram, in eine Rein [1119](#), leg 2. Loth [1120](#) Schmalz darein, setz auf eine Glut, laß sieden, wanns sied, so rühr 8. Loth Mehl darein, rührs schön glatt ab, schlage nach und nach 9: ganze Eyer darein, salz, laß alleweil auf einer kleinen. Glut stehen, daß der Teig warm bleibt, laß in einem Pfandel ein Schmalz heis werden, nihm einen Silber Löfel, dunke ihn in Schmalz, und legs Nuß groß ein, soviel Platz haben, backs schön, gemacht, hernach zuckers auf der Höhe und giebs warmer auf den Tisch, so sind sie recht.

[Seite] 97.

Nº

140. Hechten in Fricasée [1121](#) .

Nihm einen Hechten, schuppen, mache ihn auf, zerschnei= de ihn zu Stückel, wasche ihn gut aus, salz ihn ein, her= nach siede ihn mit Essig, und Wasser ab, hernach ma= che die Fricasee, nihm einen Butter, drucke ihn in Mehl ab, thue ihn in ein Häferl, schlag 2: oder 3: Eyer Dötter daran, 2: Löfel Milchram, langlichte [1122](#) Lemo= ni Schäller [1123](#), auch Saft, gewürz, und sprüdeln unter= einander, gieß einen Fisch Sud daran, das übrige

ge Erbsen Wasser, setz auf eine Glut, und rührs alle Weil, bies sied, sonst lauft es zusammen, richt den Fisch auf eine Schüssel, gieß die *Fricasee* darü=ber, und gieb ihn gleich auf die Tafel;

141. Guter Pastetten Teig.

Nihm 1. lb. [1124](#) schönes Mund Mehl [1125](#) $\frac{3}{4}$. lb. Butter und Schmalz untereinander, brösl es untereinander ab, salz, nihm 5: Eyer 2: ganze, und 3: Dötter 1 Xr [1126](#) Milchram, ein wenig Wein, das übrige Wasser, ma=che den Teig an, in der weichen [1127](#), wie einen Butter Teig, schlag ihn auch 2: oder 3: mahl nach deinen Be=lieben, lasse ihn alzeit rasten, so ist er fertig.

142. Ordinari [1128](#) Butter Teig ohne Eyer.

Nihm soviel Butter, soviel Mehl, und mache ihn mit süß Obers an, schlag ihn 3. oder 4. mahl, so ist er fertig, mach daraus, was du wilst

[1110 Backen](#)

[1111 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung](#)

[1112 Schmorgericht aus klein geschnittenem Fleisch, mit würziger Sauce](#)

[1113 Von Friese, Streifen?](#)

[1114 Morcheln](#)

[1115 Speisepilz, Nagelschwamm, Agaricus clavus, esculentus](#)

[1116 Abbrühen, oberflächlich rösten](#)

[1117 Eine Art Buchtel](#)

[1118 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[1119 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1120 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[1121 Gericht aus zerkleinertem hellem, gekochtem Fleisch in einer hellen, leicht säuerlichen Soße](#)

[1122 Länglich](#)

[1123 Zitronenschalen](#)

[1124 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1125 Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden](#)

[1126 Kreuzer](#)

[1127 Trog zum Einweichen](#)

[1128 Gewöhnlich](#)

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](#).