

Kochbuch Pruckmair, S. 100-101

ÖMV/86.240/s101



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

[Seite] 100.

Nº 146. Einen gedünsten Hechten in einer Müscherl Suppen

Nimm einen Hechten, schüppe ihn, schneid ihn zu Stücken, salz ihn, leg ihn in eine Rein¹¹⁵⁰, wann du den Fisch aufmachst, so gieß einen Wein darüber, laß ihn ein wenig stehen, hernach leg ihn in eine Rein, und salz ihn, nimh grünen Zwiebel und Petersil, schneid ihn klein, ein wenig Semel Bröseln, und wann du wilt kannst auch Scharlott¹¹⁵¹, spanisch Kudelkraut¹¹⁵², Mußkatblühe¹¹⁵³, Lemoni Saft¹¹⁵⁴, und Schäler¹¹⁵⁵, und leg ein Stückel Butter daran, und laß ihn also dünsten, schied einen Wein darüber, und ein wenig Erbsen Suppen, laß ihn sieden, und richt ihn an, so ist er fertig.

147. Einen gedünsten Hechten mit Lemoni Saft¹¹⁵⁶.

Nimm den Hechten, mach ihn auf, schüpp ihn, schneide ihn zu Stücken, salz ihn, leg ihn in eine Rein¹¹⁵⁷, leg einen Butter daran, Lemoni Schäller¹¹⁵⁸, Mußkatblühe¹¹⁵⁹, Semelbrösel, und laß ihn also dünsten. Auf die letzt gieß eine Erbsen Suppen daran, und druck Lemoni Saft daran, so ist es recht.

148. Eine durchgetriebene Suppen.

Nimm ein paar Leber, oder von einem Hünnel¹¹⁶⁰ das Brat¹¹⁶¹, oder kälbernes Brat, thu es in einem Mörser

[Seite] 101.

und stoss, 2: harte Eyer Dötter, 3. pfarzte¹¹⁶² Semel Schnid¹¹⁶³ und Zirbesnüsse¹¹⁶⁴, dieß alles zusamm, schön klein gestoßen, hernach laß sieden, die Suppen must du vorhero daran giessen, wanns gesoden ist, so treib es durch ein Sieb, laß wieder sieden, auch ein paar Löffel Milchram dazu, dann laß ein paar Sud aufthuen¹¹⁶⁵, gewürz, so ist es fertig.

149. Cocolada Koch.

Nimm 6. Stritzl Butter¹¹⁶⁶ auf eine kleine Schüssel 8. Loth¹¹⁶⁷ gestossene Mandeln darein 5. Loth Cocolada 2. Löffel geriebene Citroni¹¹⁶⁸ unter die Mandeln, und 8. Eyer, 4. ganze, und 4. Dötter, rührs eine gan=

ze Stund, zuckers, daß süß genug ist, backe es wie ein andern Koch, oder da man mehrere Leüth hat, und das Koch hoch, und groß haben will, so nihmt mans doppelt, so ists fertig.

150. Eine andere gute Suppen.

Nihm eine schöne Hänn[1169](#), oder Kauppauner[1170](#), laß es recht sieden, an die stell alsdann nihm geschwölte[1171](#) Mandeln, auch soviel Pißtatzi[1172](#), und stoss es gar klein, leg ein wenig eingeweickte Semel Schmoln[1173](#) in ein Häferl, gieß eine gute Coppauer Suppen daran, Mußkatblühe[1174](#) dazu, laß sieden, ein wenig schlags durch ein dickes Sieb, oder Tuch laß wieder sieden, und wann du es anrichten willst, so schlag ein paar Eyer Dötter in ein Häferl, und einen Butter 3: oder 4: Löffel Milchram, sprüdeln untereinander =

[1150 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1151 Schalotten](#)

[1152 Thymian](#)

[1153 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss](#)

[1154 Zitronensaft](#)

[1155 Schalen](#)

[1156 Zitronensaft](#)

[1157 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1158 Zitronenschale](#)

[1159 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss](#)

[1160 Huhn](#)

[1161 Das weiche Fleisch](#)

[1162 Leicht rösten](#)

[1163 Schnitten, Scheiben](#)

[1164 Zirbelnüsse, Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer](#)

[1165 Aufwallen lassen](#)

[1166 Stück Butter in wulstartiger, häufig ovaler Form](#)

[1167 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[1168 Zitronatzitrone](#)

[1169 Henne](#)

[1170 Kastrierter Haushahn](#)

[1171 Eingeweicht und geschält](#)

[1172 Pistazien](#)

[1173 Semmelkrume](#)

[1174 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss](#)

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](#).