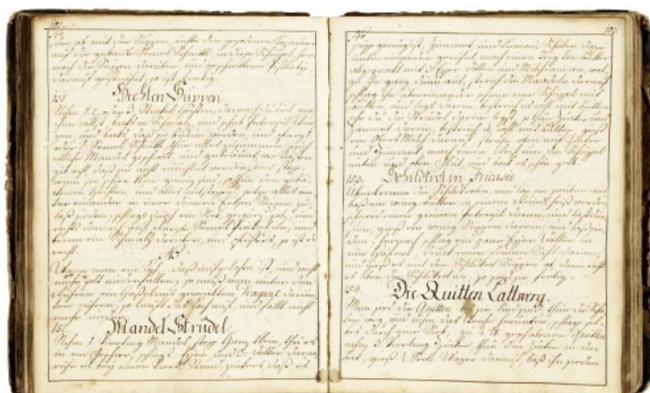


Kochbuch Pruckmair, S. 102-103

ÖMV/86.240/s103



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

[Seite] 102.

Nº

der ab mit der Suppen, richte den gesodenen Kapauner auf die gebaidte [1175](#) Semel Schnittl [1176](#), in diese Schüssel, her= nach die Suppen darüber, und geschnittene Pißtatzl [1177](#) darauf gesträhet, so ist fertig.

151. Hechten Suppen

Nihm 1. 2. oder 3. Stückel Hechten, darnach du viel ma= chen willst, backs in Schmalz, und schab Petersil Wur= zen, und backs, daß sie braun werden, und pfarz [1178](#) 1: oder 2: Semel Schnittl [1179](#), thue alles zusammen auch etliche Mandel geschwölt [1180](#), und gebräunt, wie Kästen [1181](#) gib acht, daß sie nicht räuchlet werden, und stoss, wann sie schier klein genug sind, so thue den geba= ckenen Hechten, und alles mitstossen, setze alles un= ter einander in einer dünnen Erbsen Suppen zu; laß sieden, schlags durch ein Sieb, gewürz, salz, und richts darnach auf pfarzte Semel Pröckel [1182](#) an, und brenn ein Schmalz darüber, und pfeffers, so ist es recht.

NB

Wann man ein Koch, daß aufgelofen ist, und nicht mehr solt niederfallen, so muß man unter den Rühren ein Haßelnus geweickten Dragant [1183](#) darun= ter rühren, so lauft das Koch auf, und fallt nicht mehr nieder.

152. Mandel Strudel.

Nihm 1. Vierting [1184](#) Mandel, stoss Ganz klein, thu es in ein Geschirr, schlag 2: Eyer und 3: Dötter daran, rühr es bey einer Viertl Stund, zuckers, daß es

[Seite] 103.

Nº

süss genug ist, Zimmet, und Lemoni Schäler [1185](#) dazu untereinander gerührt, mach einen Teig von Butter abgeprakt [1186](#) mit 3: Eyer Dötter und Milchram an, wal= ge ihn ganz dünn aus, streich die Mandeln darauf schlag ihn übereinander schmir eine Schüssel mit Butter, und legs darein, bestreich es wohl mit Butter

ehe du die Strudel darein legst, so thue Zucker und Zimmet darein, bestreich es wohl mit Butter, gieß ein Obers Milch [1187](#) darauf, strähe oben auf Zucker und Zimmet, mach einen Reif um die Schüssel unten und oben Glut, und back es schön gelb.

153. Schildkrot in Fricasée[1188](#)

Überbrenne die Schildkroten, und lös sie sauber aus, laß ein wenig Butter in einem Reindl [1189](#) heiß werden, schneid einen grünen Petersil daran, und laß dünnen, gieß ein wenig Suppen darein, und laß sie den, hernach schlag ein paar Eyer Dötter in ein Häferl, druck einen Lemoni Saft [1190](#) daran, und gieß es mit der Schildkrot Suppen ab, dann richt es über die Schildkrot an; so sind sie fertig.

154. Die Quitten Lattweg[1191](#) .

Man sied die *Quitten* bis sie lind [1192](#) sind, thue die Schalen weg, und nimh das Weiche herunter, schlage selbes durch eine Sieb; zu $\frac{1}{2}$ lb [1193](#) geschabenen *Quitten* nimh 3. Vierting [1194](#) Zucker, thue den Zucker in das Beck, gieß $\frac{1}{2}$. Seidl [1195](#) Wasser darauf, laß ihn sieden

[1175 Bähnen, leicht rösten](#)

[1176 Schnitten, Scheiben](#)

[1177 Pistazien](#)

[1178 Leicht rösten](#)

[1179 Schnitten, Scheiben](#)

[1180 Eingeweicht und geschält](#)

[1181 Edelkastanien](#)

[1182 Stück, Brocken](#)

[1183 Gallertartige, quellbare Substanz aus der Pflanze Tragant, Geliemittel](#)

[1184 Vierter Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, \$\frac{1}{4}\$ = 140 Gramm](#)

[1185 Zitronenschalen](#)

[1186 Abgeschlagen](#)

[1187 Rahm](#)

[1188 Frikassee, Gericht aus zerkleinertem hellem, gekochtem Fleisch in einer hellen, leicht säuerlichen Soße](#)

[1189 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[1190 Zitronensaft](#)

[1191 Latwerge, Fruchtmas](#)

[1192 Weich](#)

[1193 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1194 Vierter Teil \(\$\frac{1}{4}\$ \) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, \$\frac{1}{4}\$ = 140 Gramm](#)

[1195 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

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](#).