

Kochbuch Pruckmair, S. 104-105

ÖMV/86.240/s105



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

[Seite] 104.

Nº

bis er einen Faden spinnt, fasse den Pfaum [1196](#) herunter, thue die *Quitten* Salsen [1197](#) darein, rührs schön glatt ab, laß es sieden, so lange als ein frisch paar Eyer, thue es von Feuer, thue gewürflete Lemo= ni Schaaalen [1198](#), geschnittene Nägel [1199](#), und Zimmet da= rein; so sind sie fertig

155. Schmalz Torten

Nimm ½ lb. [1200](#) Schmalz, treib es schön pfaumig ab [1201](#), hernach schlag 1. ganz Ey darein, nimm alsdann 6. Loth [1202](#) Zucker, stosse ihn, thue ihn darein, wie auch gewürflete Le= moni Schaaalen [1203](#), 20. Loth Mehl, rühre das Mehl darein, thue den Teig heraus auf das Nudelbret, mache ihn zusamm, schneide ihn halb von einander, walge ihn aus, schmiere das Blatt [1204](#) mit Butter, lege ihn. da= rauf, fülle etwas Eingemachtes [1205](#) hinein, mache Stangel darüber, bestreichs mit Eyer Klar, mache einen Reif herum, setze sie in die Torten Pfan laß stehen. so ist sie fertig.

156. Einen Hechten gut zu kochen

Man schüppt den Hechten, wascht ihn aus, und salzt ihn ein, tröckern ihn ab mit einem Tuch besprenghe ihn mit Salz, überbrate ihn ein wenig auf den Rost, sonst thut er gar sehr fischeln, darnach leg ihn auf eine Schüssel, putz eine Sardeln [1206](#), und hacks mit einem Pröckerln [1207](#) Butter, leg den Butter samt der

[Seite] 105.

Nº

der Sardeln auf den Fisch, und Milchram darzu, ein wenig Gewürz, und Roßmarin, Lorbeerblätter, Lemoni Saft [1208](#), und Schäler [1209](#), laß ihn aufsieden.

157. Einen Stockfisch zu kochen

Man laßt ein Wasser sieden in einer Pfann, und legt den Stockfisch darein, laß ihn stehen bis er will anfangen zu pfaumen [1210](#), und aufzusieden, thue ihn gleich von Feuer, und aus dem Wasser, leg einen Butter auf eine Schüssel, und Milchram, blatle den

Stockfisch darauf, und hacke eine Sardeln¹²¹¹ mit But=ter, leg ihn auf den Fisch, und laß ihn aufsieden.

158. Den Schaden¹²¹² Schweif zu machen.

Man salzt den Schaden Schweif ein, und brent ihn mit heisem Schmalz ab, thu ihn auf den Rost, brat ihn, und leg ihn auf eine Schüssel, thue Butter, Milchram und Lemoni Saft¹²¹³, und Schaaen daran item¹²¹⁴ Mußkatblühe¹²¹⁵, und etwas wenig Safran, laß ihn aufsieden, so ist er recht.

159. Ein Butter Teig.

Nihm 1: lb.¹²¹⁶ gesalzenen Butter, oder auch süssen Butter, walg ihn aus, gieß Wein und Wasser da=rauf, daß du ihn waschen kanst, schlag ihn ein paarmal übereinander, walg ihn wie eine Flecken aus, hernach nihm 1: lb. Mehl und den gewalgtten Butter brösle darunter, nihm 1. paar Eyer,

[1196 Schaum](#)

[1197 Fruchtmus](#)

[1198 Würfelig geschnittene Zitronenschalen](#)

[1199 Gewürznelken](#)

[1200 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1201 Flaumig rühren](#)

[1202 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich](#)

[1203 Zitronenschalen](#)

[1204 Backblech](#)

[1205 Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. Ä. haltbar gemachte Lebensmittel](#)

[1206 Sardelle](#)

[1207 Stück, Brocken](#)

[1208 Zitronensaft](#)

[1209 Schalen](#)

[1210 Schäumen](#)

[1211 Sardelle](#)

[1212 Schaidfisch, Flusswels](#)

[1213 Zitronensaft](#)

[1214 Lat. ebenso, ferner](#)

[1215 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss](#)

[1216 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm 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](#).