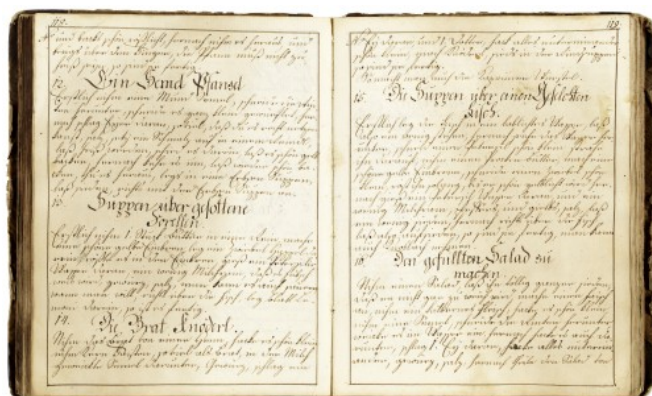


Kochbuch Pruckmair, S. 118-119

ÖMV/86.240/s119



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

[Seite] 118.

No

und backs schön röblich¹³⁵⁹, hernach nimm es heraus, und beugs über den Finger, die Pfann muß nicht zu heiß seyn, so sind sie fertig.

12. Ein Semel Pfanzel¹³⁶⁰

Erstlich nimm eine Mund Semel¹³⁶¹, schneide die Ringen herunter, schneide es ganz klein gewürfelt, hernach schlag Eyer daran, soviel, daß du es recht netzen¹³⁶² kanst, salz, setz ein Schmalz auf in einem Reind¹³⁶³, laß heiß werden, schied¹³⁶⁴ es darein, laß es schön gelb backen, hernach kehr es um, laß wieder schön backen, thu es heraus, legs in eine Erbsen Suppen, laß sieden, richts mit der Erbsen Suppen an.

13. Suppen über gesottene Forellen.

Forellen.

Erstlich nimm 1: Stuck Butter in eine Rein¹³⁶⁵, mache eine schöne gelbe Einbrenn, leg ein Zwiebel Happel¹³⁶⁶ darein, röbte es in der Einbrenn, gieß ein Petersilie Wasser daran, ein wenig Michram, daß es hübsch weiß wird, gewürz, salz, man kann es auch säuern, wann man will, richts über die Fisch, leg Blatl Le¹³⁶⁷ moni¹³⁶⁷ darein, so ist es fertig.

14. Die Brat¹³⁶⁸ Knöderl.

Nimm das Brat von einer Henn, hacke es schön klein, nimm Kern Faisten¹³⁶⁹, soviel als Brat, in der Milch gewickte Semel darunter, Gewürz, schlag ein

[Seite] 119.

No

Ey daran, und 1. Dotter, hack alles untereinander schön klein, mach Knöderl, siede in der Rindsuppen so sind sie fertig.

15. Die Suppen über einen Geselchten¹³⁷⁰

Fisch.

Erstlich leg die Fisch in ein lablichtes¹³⁷¹ Wasser, laß also ein wenig stehen, hernach seiche das Wasser herunter, schneid einen Petersil schön klein, strähe ihn darauf, nimm einen Procken Butter, mach eine

schöne gelbe Einbrenn, schneide einen Zwiebel schön klein, röst ihn solange, bis er schön gelblicht wird her= nach gieß ein Petersil Wasser daran, und ein wenig Milchram, pfeffers, und gielbs[1372](#), salz, laß ein wenig sieden, hernach richts über die Fisch laß also aufsieden, so sind sie fertig, man kann auch Knoblach nehmen.

16. Den gefüllten Salad zu machen.

Nihm einen Salad, laß ihn völlig ganzer sieden, daß er nicht gar zu weich wird, mache einen Faisch[1373](#) an, nihm ein kälbernes Fleisch, hacke es schön klein, nihm eine Semel, schneide die Rinten herunter, weicke es im Wasser ein, hernach hacke es auch da= runter, schlag 1. Ey daran, hacke alles unterein= ander, gewürz, salz, hernach theile den Salad von

[1359 Rosig](#)

[1360 Eine Art Pfannkuchen](#)

[1361 Semmeln aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl](#)

[1362 Benetzen](#)

[1363 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[1364 Schütten](#)

[1365 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1366 Zwiebelknolle](#)

[1367 Zitrone](#)

[1368 Das weiche Fleisch](#)

[1369 Rindertalg](#)

[1370 Geräuchert](#)

[1371 Lauwarm](#)

[1372 Mit Safran färben](#)

[1373 Fasch, aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung](#)

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](#).

