

Kochbuch Pruckmair, S. 122-123

ÖMV/86.240/s123



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

[Seite] 122.

hero must du aber das Fleisch von der Schunken ganz klein hacken, und unter die gesodene Fleckel mischen und sodann richte es auf die Schüssel, wie oben gemeldet, und backs, so sind sie fertig.

20. Die Pretling¹³⁹³ zu machen

Nimm Predling, wasche sie sauber aus, nimm einen Butter in eine Rein¹³⁹⁴, laß ihn zergehen, thue einen klein gehackten Zwiebel darein, röste ihn solang bis er ganz schön braun wird, thue auch einen klein geschnittenen Petersil darein, laß ihn auch ein wenig rösten, hernach gieß es darüber, salz, gewürz, und laß also dünsten, so sind sie fertig.

21. Wie man den Asch¹³⁹⁵ in einer Suppen kochet.

Nimm den Asch, thue ihn aufmachen, und schneide ihn zu Stücken, setze einen Essig über das Feuer, und salz ihn, leg den Fisch darein, und lasse ihn an der Stell sieden, legs heraus auf eine Schüssel, thue ein wenig Wein, Butter, Gaprie¹³⁹⁶, und Lemoni Saft¹³⁹⁷ daran, gieß ein Erbsen Suppen dazu, gewürz wohl schneide Lemoni Schäler¹³⁹⁸ gewürflet, strähe¹³⁹⁹ es darauf setz auf eine Glut, und laß es eine gute Weil sieden.

22. Den Hechten in einer guten Suppen

Nimm den Hechten, mach ihn auf, schröpf¹⁴⁰⁰ ihn, schneid ihn in der Mitte von einander, salz ihn ein, leg ihn auf ihn eine Schüssel, thue wohl Butter, und ein gutes Oehl daran, nimm auch wohl Gewürz, Gaprie¹⁴⁰¹, und Lemoni Saft¹⁴⁰²

[Seite] 123.

daran, laß sieden und gieb es.

Nº 23. Haußen¹⁴⁰³ zu kochen.

Nimm den Hausen, wann er gewässert ist, leg ihn in ein Reindl¹⁴⁰⁴, gies halb Essig und halb Wein darein, darnach du ihn gern sauer hast, nimm auch wohl ein Butter, Gewürz Gaprie¹⁴⁰⁵, und Lemoni Saft¹⁴⁰⁶, decks zu, daß kein Dunst davon kommt, laß ihn dünsten, so ist er fertig.

24. Hechten in einer weißen Suppen

Nimm ein großes Zwiebel Happel [1407](#), hacks gar klein, legs in eine Rein [1408](#), wann der Hechten sauber abgetröcknet ist, so mache Stück daraus, und lege den Fisch zu den Zwiebel, hernach nimm grün Petersil, klein geschnitten auch zum Fisch, weicke eine Semel Schmol= len [1409](#) in der Milch, balls aus [1410](#), und röst ein wenig in Butter, thu es auch zum Fisch, Gewürz, gies Wein und gute Erbsen Suppen daran, laß an der Stell sieden, und leg ein Stück Butter oder Oel daran so ist er fertig.

25. Hechten in Senef [1411](#)

Nimm den Hechten, schupp ihn, schneid ihn zu Stücken, zuvor setz einen Essig und Wein, in einer Pfanne über, leg einen Procken Schmalz, und Kimm [1412](#) darein laß ihn sieden, bis daß es mehr als halbentheil gesoden ist, leg ihn auf eine Schüssel, und gieß Senef daran, aber nicht gar zu viel, und ein wenig von der

[1393 Brätling, Speisepilz](#)

[1394 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1395 Äsche, Speisefisch](#)

[1396 Kapern](#)

[1397 Zitronensaft](#)

[1398 Zitronenschalen](#)

[1399 Streuen](#)

[1400 Einschneiden](#)

[1401 Kapern](#)

[1402 Zitronensaft](#)

[1403 Hausen, Fischgattung aus der Familie der Störe](#)

[1404 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[1405 Kapern](#)

[1406 Zitronensaft](#)

[1407 Zwiebelknolle](#)

[1408 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1409 Krume](#)

[1410 Etwas \(Klumpen-, Ballenartiges\) auspressen](#)

[1411 Senf](#)

[1412 Kümmel](#)

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](#).