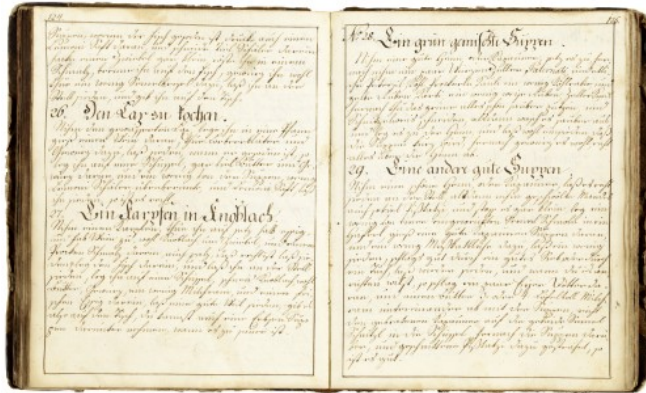


Kochbuch Pruckmair, S. 124-125

ÖMV/86.240/s125



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

[Seite] 124.

Suppen, worin der Fisch gesoden ist, drucke auch einen
Lemoni Saft¹⁴¹³ daran, und schneide viel Schäler¹⁴¹⁴ darein
hacke einen Zwiebel gar klein, röste ihn in einem
Schmalz, brenne ihn auf den Fisch, gewürz ihn wohl
thue ein wenig Semelbresel dazu, laß ihn an der
Stell sieden, und gib ihn auf den Tisch.

26. Den Lax zu kochen.

Nimm den gewässerten Lax, lege ihn in eine Pfann
gieß einen Wein daran, thue Lorbeerblätter und
Gewürz dazu, laß sieden, wann er gesoden ist, so
leg ihn auf eine Schüssel, gar viel Butter und Ge=
würz daran, und ein wenig von der Suppen, wenig
Lemoni Schäler¹⁴¹⁵, überbrennts¹⁴¹⁶, und Lemoni Saft, laß
ihn sieden, so ist es recht.

27. Ein Karpfen in Knoblach.

Nimm einen Karpfen, thue ihn auf, setz halb essig,
und halb Wein zu, wohl Knoblach, und Zwiebel, und einem
Procken Schmalz darein, auch salz, daß recht ist laß sie=
den, leg den Fisch darein, und laß ihn an der Stell
sieden, leg ihn auf eine Schüssel, schneid Knoblach, wohl
Butter, Gewürz, ein wenig Milchram, und einen fri=
schen Essig darein, laß eine gute Weil sieden, gib es
also auf den Tisch, du kannst auch eine Erbsen Sup=
pen darunter nehmen, wann es zu sauer ist.

[Seite] 125.

Nº 28. Ein grün gemischte Suppen.

Nimm eine gute Henn, oder Kapauner¹⁴¹⁷, putz es zu, her=
nach nimm ein paar Wurzeln Zeller¹⁴¹⁸, Paternati¹⁴¹⁹, und etli=
che Petersil, Kohl Prockerln, Kauli¹⁴²⁰ ein wenig Köhlrabie, und
gelbe Ruben, Karti¹⁴²¹, ein wenig weise Ruben, Zeller Kindl¹⁴²²
hernach thu das grüne alles schön sauber putzen, und
Schnitzelweis¹⁴²³ schneiden, alsdann wasch es sauber aus,
und leg es zu der Henn, und laß wohl einsieden, daß
die Suppen kurz wird, hernach gewürz es wohl, richt
alles über die Henn ab.

29. Eine andere gute Suppen.

Nimm eine schöne Henn, oder Kapauner¹⁴²⁴, laß es recht

sieden an der Stell, alsdann nihm geschwölte¹⁴²⁵ Mandel
auch soviel Pißtatzi¹⁴²⁶, und stoss es gar klein, leg ein
wenig von einer eingeweickten Semel Schmoln¹⁴²⁷ in ein
Häferl, gieß eine gute Kapauner Suppen daran,
und ein wenig Mußkatblühe¹⁴²⁸ dazu, laß ein wenig
sieden, schlags gut durch ein gutes Sieb, oder durch
ein Tuch, laß wieder sieden, und wann du es an=
richten wilt, so schlag ein paar Eyer Dötter da=
ran, und einen Butter, 3: oder 4: Löffelvoll Milch=
ram untereinander ab mit der Suppen, richt
den gebratenen Kapauner auf die gebaide¹⁴²⁹ Semel
Schnitzl in die Schüssel, hernach die Suppen darü=
ber, und geschnittene Pißtatzi dazu gesträhet¹⁴³⁰, so
ist es gut.

[1413 Zitronensaft](#)

[1414 Schalen](#)

[1415 Zitronenschalen](#)

[1416 Abbrühen, oberflächlich rösten](#)

[1417 Kastrierter Haushahn](#)

[1418 Knollensellerie](#)

[1419 Pastinaken](#)

[1420 Blumenkohl](#)

[1421 Karotten](#)

[1422 Selleriestangen, -blätter?](#)

[1423 Kleines, abgeschnittenes Stück](#)

[1424 Ein kastrierter Haushahn](#)

[1425 Eingeweicht und geschält](#)

[1426 Pistazien](#)

[1427 Krume](#)

[1428 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss](#)

[1429 Bähnen, leicht rösten](#)

[1430 Streuen](#)

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](#).