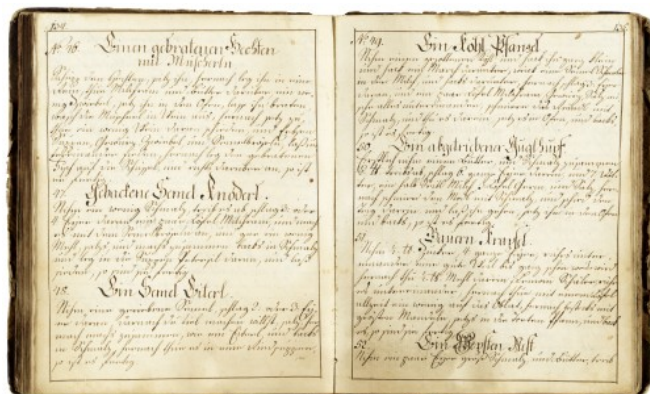


Kochbuch Pruckmair, S. 134-135

ÖMV/86.240/s135



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

[Seite] 134.

Nº 46. Einen gebratenen Hechten mit Müscherln.

Schüpp den Hechten, salz ihn, hernach leg ihn in eine Rein¹⁵⁰⁴, thue Milchram und Butter darüber, ein wenig Zwiebel, setz ihn in den Ofen, lass ihn braten, wasch die Müscherl in Wein aus, hernach setz zu, thue ein wenig Wein daran schieden¹⁵⁰⁵, und Erbsen Suppen, Gewürz, Zwiebel, und Semelbröseln, laß untereinander sieden, hernach leg den gebratenen Fisch auf die Schüssel, und richts darüber an, so ist er fertig.

47. Gebackene Semel Knöderl.

Nihm ein wenig Schmalz, treib es ab, schlag 3: oder 4: Eyer daran ein paar Löfel Milchram, und mach es mit dem Semelbröseln an, und gar ein wenig Mehl, salzs, und machs zusammen backs in Schmalz und leg in die Suppen Petersil daran, und laß sieden, so sind sie fertig.

48. Ein Semel Eiterl¹⁵⁰⁶.

Nihm eine geriebene Semel, schlag 2: oder 3: Eyer daran, darnach du viel machen willst, salz, hernach machs zusammen, wie ein Eiterl, und backs in Schmalz, hernach thue es in eine Rindsuppen, so ist es fertig.

[Seite] 135.

Nº 49. Ein Köhl Pfanzel.¹⁵⁰⁷

Nihm einen gesottenen Köhl, und hack ihn ganz klein und hack ein March¹⁵⁰⁸ darunter, weick eine Semel Schmoln¹⁵⁰⁹ in der Milch, und hacks darunter, hernach schlag 3: Eyer daran, und ein paar Löfel Milchram, Gewürz, Salz, mische alles untereinander, schmiere das Reindl¹⁵¹⁰ mit Schmalz, und thu es darein, setz es in Ofen, und backs, so ist es fertig.

50. Ein abgetriebener¹⁵¹¹ Guglhupf.

Erstlich nihm einen Butter, und Schmalz zusammen ½. lb.¹⁵¹² treibs ab, schlag 6. ganze Eyer darein, und 7. Döt=ter, ein halb Seidl¹⁵¹³ Milch, 3. Löfel Germ, und Salz, her=

nach schmier den Modl[1514](#) mit Schmalz, und schied[1515](#) den Teig darein, und laß ihn gehen, setz ihn in den Ofen und backs, so ist es fertig.

51. Bauern Krapfel.

Nihm ½.lb.[1516](#) Zucker, 4: ganze Eyer, rührs unter= einander eine gute Weil bis ganz schön weis wird hernach thu ½. lb. Mehl darein, Lemoni Schäler[1517](#), rühr es untereinander, hernach thue mit einem Löffel allzeit ein wenig auf das Oblat, hernach bestecks mit grösten Mandeln, setzs in die Torten Pfann, und back es, so sind sie fertig.

52. Ein Wepsten Nest[1518](#)

Nihm ein paar Eyer groß Schmalz, und Butter, treib

[1504 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1505 Schütten](#)

[1506 Eine Art Eierstich, Eiergelee, in Dunst gekocht](#)

[1507 Eine Art Pfannkuchen mit Kohl](#)

[1508 Knochenmark](#)

[1509 Das Weiche einer Semmel](#)

[1510 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[1511 Gerührt](#)

[1512 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1513 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[1514 Pressform, meist aus Holz](#)

[1515 Schütten](#)

[1516 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1517 Zitronenschalen](#)

[1518 Eine Art Gugelhupf mit Rosinen](#)

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](#).