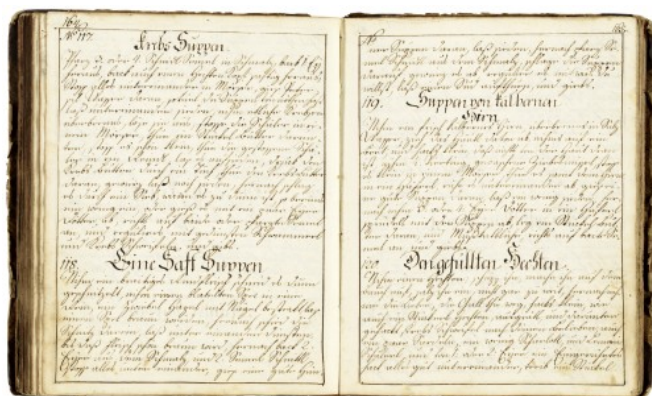


Kochbuch Pruckmair, S. 164-165

ÖMV/86.240/s165



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

[Seite] 164.

Nº 117. Krebs Suppen.

Pfarz¹⁹⁰⁰ 3. oder 4. Schnidl¹⁹⁰¹ Semel in Schmalz, back 1: Ey heraus, back auch einen Hechten Kopf saftig heraus; Stoss alles untereinander in Mörsen, gies Peter= sil Wasser daran, soviel du Suppen vonnöthen hast laß untereinander sieden, nihm etliche Krebsen überbrenns, löse sie aus, stosse die Schäler in einem Mörsen, thue ein Stückel Butter daran= ter, stoss es schön klein, thue die gestossene Schäler in ein Reindl¹⁹⁰², las es aufsieden, druck den Krebs Butter durch ein Tuch, thue den Krebs Butter daran, gewürz laß noch sieden, hernach schlag es durch ein Sieb, wann es zu dünn ist, so brenns ein wenig ein, oder gieß es mit ein paar Eyer Dötter ab, richts auf baide¹⁹⁰³ oder pfarzte Semel an, und reguliers¹⁹⁰⁴ mit gedünsten Schwammerl und Krebs Schweifeln¹⁹⁰⁵, und gibts.

118. Eine Saft Suppen

Nihm ein brautiges¹⁹⁰⁶ Rindfleisch schneid es dünn geschnitzelt, nihm einen blatelten¹⁹⁰⁷ Spec in eine Rein¹⁹⁰⁸, ein Zwiebel Hapel¹⁹⁰⁹ mit Nägel¹⁹¹⁰ besteckt, las einen Spec braun werden, hernach schied¹⁹¹¹ die Schnitz¹⁹¹² darein, laß unter einander dünsten, bis daß Fleisch schön braun wird, hernach back 2: Eyer aus dem Schmalz, und 2: Semel Schnittl, stoss alles unter einander, gies eine gute Hün=

[Seite] 165.

Nº

ner Suppen daran, laß sieden, hernach pfarz¹⁹¹³ Semel Schnittl¹⁹¹⁴ aus dem Schmalz, schlage die Suppen darauf, gewürz es ab, regulier¹⁹¹⁵ es mit was du willst, laß einen Sud aufthuen, und giebs.

119. Suppen von kälbernen

Hirn

Nihm ein frisch kälbernes Hirn, überbrenns in Salz Wasser, zieh das Häutl davon ab, nihms auf ein Bret, und hacks klein, daß nichts von der Haut dran

ist, nimm ½. Vierting¹⁹¹⁶ gewaschene Zirbesnüssel¹⁹¹⁷, stoss es klein in einem Mörser, thue es samt dem Hirn in ein Häferl, rühr es untereinander ab, gies eine gute Suppen daran, laß ein wenig siedend, hernach nimm 3: oder 4: Eyer Dötter in ein Häferl sprüdel¹⁹¹⁸ mit der Suppen ab, leg ein Stückel Butter daran, und Mußkatblüthe¹⁹¹⁹, richts auf baite¹⁹²⁰ Semel an, und giebs.

120. Den gefüllten Hechten.

Nimm einen Hechten; schüpp ihn, mache ihn auf dem Bauch auf, salz ihn ein, nicht gar zu weit, hernach nimm die Lieber¹⁹²¹, die Gall thu weg, hacks klein, wie auch ein Stückel Hechten, ausgrätl, und darunter gehackt, Krebs Schweifel nach deinen Belieben, auch ein paar Sardeln¹⁹²², ein wenig Scharlot¹⁹²³, und Lemoni Schäler¹⁹²⁴, und von 1: oder 2: Eyer ein Eingerührtes¹⁹²⁵ hack alles gut untereinander, treib ein Stückel

[1900 Leicht rösten in Schmalz](#)

[1901 Schnitten, Scheiben](#)

[1902 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[1903 Bähnen, leicht rösten](#)

[1904 Auf bestimmte Weise gestalten](#)

[1905 Krebschwänze](#)

[1906 Brat, weiches Fleisch](#)

[1907 Blättrig](#)

[1908 Lange Bratpfanne mit hohem Rand](#)

[1909 Zwiebelknolle](#)

[1910 Gewürznelken](#)

[1911 Schütten](#)

[1912 Kleine Stückchen](#)

[1913 Leicht rösten in Schmalz](#)

[1914 Schnitten, Scheiben](#)

[1915 Auf bestimmte Weise gestalten](#)

[1916 Ein Vierting ist der vierte Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1917 Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer](#)

[1918 Verquirlen](#)

[1919 Muskatblüthe, Samenmantel der Muskatnuss](#)

[1920 Bähnen, leicht rösten](#)

[1921 Leber](#)

[1922 Sardellen](#)

[1923 Schalotte](#)

[1924 Zitronenschalen](#)

[1925 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert](#)

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](#).