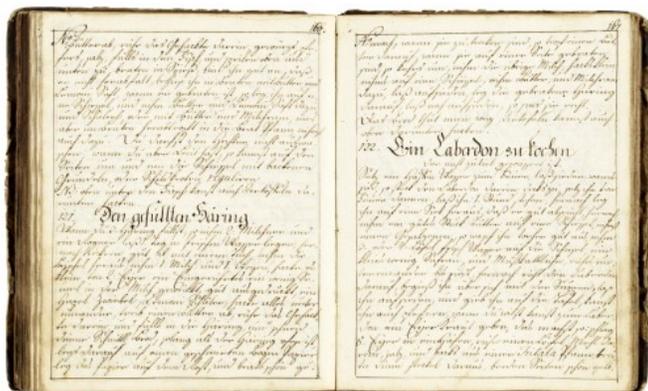


Kochbuch Pruckmair, S. 166-167

ÖMV/86.240/s167



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

[Seite] 166.

Nº

Butter ab [1926](#), rühr das Gehackte darein, gewürzs, pfe= fers, salz, fülls in den Fisch, und speilen oben und unten zu [1927](#), braten in Spieß, bind ihn gut an, daß er nicht herabfalt, begies ihn in Braten mit Butter, und Lemoni Saft [1928](#), wann er gebraten ist, so leg ihn auf eine Schiessel [1929](#), und nimh Butter und Lemoni Saft dazu, und Schäler [1930](#), oder mit Butter und Milchram, was aber im Braten herabtropft in die Brat Pfann, nimmst auch dazu. Du darfst den Hechten nicht auswaschen; wann du aber Leüt hast, so kannst auf den Seiten um und um die Schiessel mit backenen Grundeln [1931](#), oder Schildkroten reguliern [1932](#)
NB: oben unter den Fasch [1933](#) kanst auch Artoffeln [1934](#) da= runter hacken.

121. Den gefüllten Häring.

Wann du 3. Häring füllst, so nimh 2: Milchner [1935](#) und ein Rogner [1936](#) laß 1. Tag in frischen Wasser liegen, her= nach tröckern gut ab mit einem Tuch, nimh die Beischel [1937](#) heraus, nimh 1. Milch, und 1. Rogen, hacke es klein von 2: Eyer ein Eingerührtes [1938](#) ein wenig Se= mel in der Milch geweickt [1939](#), gut ausgedruckt, ein Hapel Zwiebel [1940](#), Lemoni Schäler [1941](#), hacke alles unter einander, treib einen Butter ab [1942](#), rühr das Gehack= te darein, und fülls in die Häring, und schneid dünne Schnittl [1943](#) Brod, solang als der Häring ofen ist, legs darauf auf einen geschmirten Bogen Papier, leg das Papier auf dem Rost, und brats schön ge=

[Seite] 167.

Nº

mach, wann sie zu trocken sind, so tropf einen But= ter darauf, wann sie auf einer Seite gebraten sind, so kehrs um, nimh die übrige Milch, hacks klein, nimhs auf eine Schiessel [1944](#), nimh Butter, und Milchram dazu, laß aufsieden, leg die gebratene Häring darauf, laß noch aufsieden, so sind sie recht. Das Brod thut man weg, Artofeln [1945](#) kanst auch

oben darunter hacken.

122. Ein Laberdon[1946 zu kochen](#)

der nicht zuviel gewässert ist.

Setz ein Häffen[1947](#) Wasser zum Feüer, laß sieden, wanns sied, so steck den Laberdon darein, decks zu, setz ihn von Feüer dannen, laß ihn 1. Stund stehen, hernach leg ihn auf eine Sieb heraus, daß er gut abseucht, hernach nimh ein gutes Stück Butter auf eine Schiessel[1948](#), nimhst einen Gesalzenen, so wasch ihn vorher gut aus, nimh 3. oder 4: Löfel frisch Wasser auf die Schiesel, ein kleins wenig Safran, und Mußkatblühe[1949](#), rührs un= tereinander bis siedt, hernach richt den Laberdon darauf, begieß ihn über sich mit der Suppen, las ihn aufsieden, und gieb ihn auf die Tafel, kanst ihn auch pfefern, wann du wilst, kanst zum Laber= don ein Eyer Kraut geben, das machst so: schlag 8. Eyer in ein Häfen, rühr einen Löfel Mehl da= rein, salz, und backs aus einer *Fritata*[1950](#) Pfann, brei= te düne Fleckel daraus, beeden Seiten schön gelb,

[1926 Flaumig rühren](#)

[1927 Holzstäbchen durchstecken und damit verschließen](#)

[1928 Zitronensaft](#)

[1929 Schüssel](#)

[1930 Zitronenschalen](#)

[1931 Gründling, Karpfenfisch](#)

[1932 Auf bestimmte Weise gestalten](#)

[1933 Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung](#)

[1934 Kartoffeln](#)

[1935 Männlicher Fisch](#)

[1936 Weiblicher Fisch, der Rogen enthält](#)

[1937 Eingeweide](#)

[1938 Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert](#)

[1939 Einweichen](#)

[1940 Zwiebelknolle](#)

[1941 Zitronenschalen](#)

[1942 Flaumig rühren](#)

[1943 Schnitten, Scheiben](#)

[1944 Schüssel](#)

[1945 Kartoffeln](#)

[1946 Eingesalzener Kabeljau](#)

[1947 Geschirr, Topf](#)

[1948 Schüssel](#)

[1949 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss](#)

[1950 Frittaten, Palatschinken](#)

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](#).