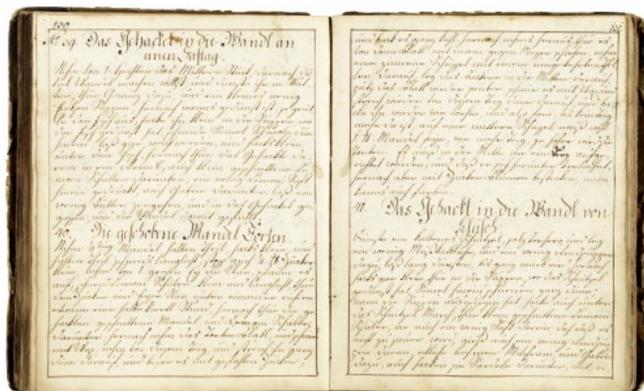


Kochbuch Pruckmair, S. 130-131

ÖMV/86.240/s131



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

[Seite] 130

N^o 39. Das Gehacket¹⁴⁶⁴ in die Wandl¹⁴⁶⁵ an einen Fastag¹⁴⁶⁶ .

Nimm von 1: Hechten das Mittere Stuck¹⁴⁶⁷, darnach du viel Wandel machen willst, und dünste ihn in But=ter, thue Gewürz dazu, und ein kleines wenig Erbsen Suppen, hernach wanns gedünst ist, so grät=le den Fisch aus, hacke ihn klein in die Suppen, wo der Fisch gedünst hat, schneide Semel Schmoln¹⁴⁶⁸ dün hinein, laß gar weich werden, und hacks klein unter den Fisch, hernach thue das Gehackte da=rein in ein Reind¹⁴⁶⁹, auch klein geschnittene Le=moni Schäller¹⁴⁷⁰ darunter, ein wenig Lemoni Saft hinein gedruckt, auch Gabrie¹⁴⁷¹ darunter, laß ein wenig Butter zergehen, und in das Gehackel ge=gossen, und die Wandel damit gefüllt.

40. Die geschobene Mandel Torten.

Nimm $\frac{1}{4}$ ting¹⁴⁷² Mandel halben Theil, hacks klein, und halben Theil schneids langlicht¹⁴⁷³, stoss auch $\frac{1}{4}$. lb: ¹⁴⁷⁴ Zucker klein, nimm von 1. grosen Ey die Klar, pfaum es auf¹⁴⁷⁵, schneid Lemoni Schäler¹⁴⁷⁶, klein und langlicht, thue den Zucker und Eyer Klar unter einander rühren, etwann eine halbe Viertel Stund, hernach thue die ge=hackten geschnittene Mandel, und Lemoni Schäler darunter, hernach nimm das Torten Blat¹⁴⁷⁷, und schmir mit Wax¹⁴⁷⁸, nimm von diesem Teig, und streich ihn ganz dünn darauf, und besäe¹⁴⁷⁹ es mit gefahnen¹⁴⁸⁰ Zucker,

[Seite] 131.

und back es ganz kühl, hernach nihms heraus, thue es von dem Blat mit einem grosen Messer schieben, nimm eine zinnene Schüssel mit einem umgekehrten Thel=ler darauf, leg das Backene in die Mitten darauf, putz das Blat wieder sauber, schmir es mit Wax, und streich wieder von diesem Teig dünn darauf, und ba=cke ihn wieder wie vorhin, und also fort, bis kein Teig mehr da ist, auf eine mittlere Schüssel¹⁴⁸¹ muß wohl 1. lb. Mandel seyn, wie mehr Teig, je höher, wird die Torten. Es muß in der Mitte wie ein Berg aufge=

richtet werden, und daß er sich herunter verliehrt, hernach aber mit Zucker Blumen bestecken, man kanns auch färben.

41. Das Gehackl[1482](#) **in die Wandl**[1483](#) **von Fleisch.**

Dünste ein kälbenes Schnitzel, salz vorhero, und leg ein wenig Mußkatblühe[1484](#), und ein wenig Rindsuppen dazu, laß lang dünsten, bis ganz marb[1485](#) wird, hernach hacks gar klein, thue in die Suppen, wo das Schnitzel gedünst hat, Semel hinein schneiden ganz dünn, wann die Suppen ausgezogen hat, hacke auch unter das Schnitzel March[1486](#), thue klein geschnittene Lemoni Schäler[1487](#), wie auch ein wenig Saft darein, doch daß es nicht zu sauer wird, gieß auch ein wenig Rindsuppen daran, etliche nehmen Milchram, und Gabrie[1488](#) dazu, auch hacken sie Sardeln[1489](#) darunter, mit ei=

[1464 Gehacktes](#)

[1465 Kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen](#)

[1466 Fasttag](#)

[1467 Mittleres Stück](#)

[1468 Krume](#)

[1469 Kleines, tiefes Kochbehältnis](#)

[1470 Zitronenschalen](#)

[1471 Kapern](#)

[1472 Ein Viertel ist der vierte Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1473 Länglich](#)

[1474 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1475 Flaumig schlagen](#)

[1476 Zitronenschalen](#)

[1477 Tortenblech](#)

[1478 Wachs](#)

[1479 Bestreuen](#)

[1480 Gesiebt](#)

[1481 Mittelgroße Schüssel](#)

[1482 Gehacktes](#)

[1483 Kleines wannenförmiges Blech, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen](#)

[1484 Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss](#)

[1485 Mürbe](#)

[1486 Knochenmark](#)

[1487 Zitronenschalen](#)

[1488 Kapern](#)

[1489 Sardellen](#)

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](#).