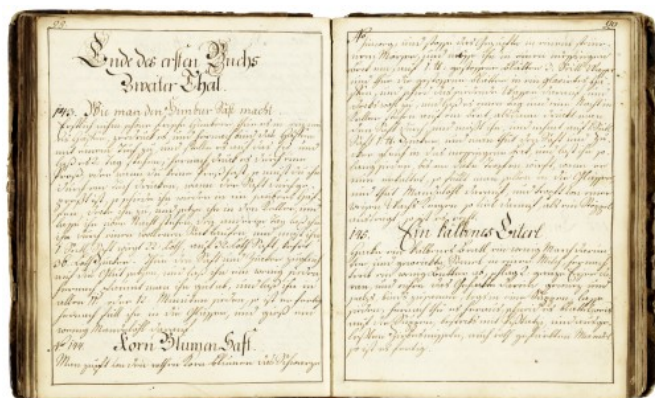


Kochbuch Pruckmair, S. 98-99

ÖMV/86.240/s099



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

[Seite] 98.

Ende des ersten Buchs Zweiter Theil.

143. Wie man den Himbeer Saft macht.

Erstlich nimh schöne frische Himbeer, thue es in ein erd=es Häffen¹¹²⁹, zerdruck es, und hernach bind das Häffen mit einem Tuch zu, und stelle es auf das Eis, und laß es 2: Tag stehen, hernach druck es durch eine Preß, oder wann du keine Preß hast, so must du ihn durch ein Tuch drucken, wann der Saft durchge=preßt ist, so schiede ihn wieder in ein saubers Häf=fen¹¹³⁰, decke ihn zu, und setze ihn in den Keller, und lasse ihn über Nacht stehen, den anderen Tag laß ihn ihn durch einen wollenen Sack laufen, und mäst¹¹³¹ ihn, 1. Seitl¹¹³² Saft wiegt 22: Loth¹¹³³, auf 32. Loth Saft, kehrt¹¹³⁴ 36. Loth Zucker. Thue den Saft und Zucker zugleich auf die Glut setzen, und laß ihn ein wenig sieden, hernach pfaumt man ihn gut ab¹¹³⁵, und laß ihn in allen 11: oder 12: Minuten sieden, so ist er fertig hernach füll ihn in die Glässer, und gieß ein wenig Mandelöhl darauf.

No 144. Korn Blumen Saft.

Man zupft von den rothen Korn Blumen das Schwarze

[Seite] 99.

No

hinweg, und stosse das Gezupfte in einem steine=nem Mörser, und mässe¹¹³⁶ ihn in einen messingen Beck¹¹³⁷ ein, auf 1. lb: ¹¹³⁸gestossene Blätter 3. Seitl¹¹³⁹ Wasser und thue die gestossene Blätter in ein glasirtes Häf=ffen¹¹⁴⁰, und schied¹¹⁴¹ das siedende Wasser darauf, und decks wohl zu, und laß es einen Tag und eine Nacht in Keller stehen auf ein Bret, alsdann druckt man den Saft durch, und mäßt¹¹⁴² ihn, und nihmt auf 1. Seitl Saft 1: lb: Zucker, und man thut den Saft und Zu=cker gleich in das messingene Beck, und laß ihn so=lang sieden, bis er dicke Tropfen wirft, wann er nun erkaltet, so füllt man selben in die Glässer,

und thut Mandelöhl darauf, und tropft von einer weissen Wachs Kerzen so viel darauf, als ein Stöppel[1143](#) austrägt, so ist es recht.

145. Ein kälbenes Eiterl[1144](#)

Hacke ein kälbenes Bratl, ein wenig March[1145](#) darun= ter, und geweckte[1146](#) Semel in einer Milch, hernach treib ein wenig Butter ab[1147](#), schlag 2: ganze Eyer daran, und rühre das Gehackte darein, gewürz und salzs, binds zusamm, legs in eine Suppen, lasse sieden, hernach thu es heraus, schneid es blattelweis auf die Suppen, bestecks mit Pißtatzi[1148](#), und ausge= leßten Zirbesnüsseln[1149](#), auch roth gefärbten Mandel, so ist es fertig.

[1129 Steinguttopf](#)

[1130 Geschirr, Topf](#)

[1131 Messen](#)

[1132 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[1133 1 Loth = 560 Gramm in Österreich](#)

[1134 Gehören, kommen](#)

[1135 Flaumig schlagen](#)

[1136 Messen](#)

[1137 Messingbecken](#)

[1138 Lat. Libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[1139 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[1140 Topf](#)

[1141 Schütten](#)

[1142 Messen](#)

[1143 Verschluss](#)

[1144 Suppeneinlage](#)

[1145 Knochenmark](#)

[1146 Eingeweicht](#)

[1147 Flaumig rühren](#)

[1148 Pistazien](#)

[1149 Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer](#)

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](#).