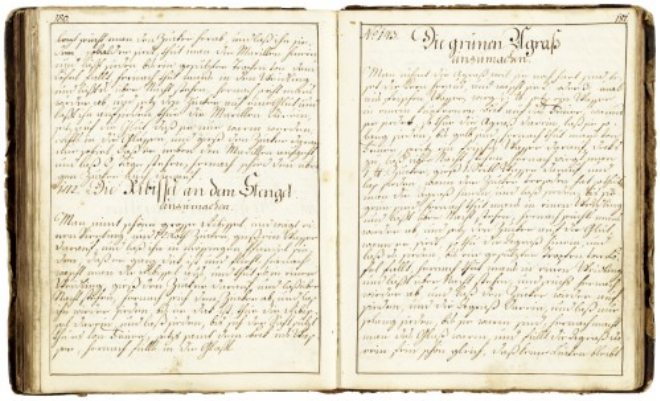
Kochbuch Pruckmair, S. 180-181

ÖMV/86.240/s181



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

[Seite] 180.
seücht man den Zucker herab2117, und laß ihn sie=
den, sobald er siedt, thut man die Marillen hinein,
und läßt sieden, bis ein gesulzter Tropfen von dem
Löfel fallt2118, hernach thut mans in den Weidling,
und läßt es über Nacht stehen, hernach seücht mans
wieder ab, und setz den Zucker auf eine Glut, und
laßt ihn aufsieden, thue die Marillen darein,
setz auf die Glut, daß sie nur warm werden,
richts in die Gläsßer, und gieß den Zucker daran
nur soviel, daß er neben den Marillen aufgeht,
und laß 2: Täge stehen, hernach schied den übri=
gen Zucker auch darauf.

142. Die Ribissel an dem Stengel.

einzumachen.

Man nimt schöne grosse Ribissel, und wägt ei=
nen Vierting2119, und 12. Loth2120 Zucker, gieß ein Wasser
darauf, und laß ihn in mössingen Pfandel2121 sie=
den, daß er ganz dick ist, und flieht2122, hernach
wascht man die Ribissel aus, und thut es in einen
Weidling2123, gieß den Zucker darauf und laßüber
Nacht stehen, hernach seich den Zucker ab2124, und las
ihn wieder sieden, bis er dick ist, thue die Ribis=
sel darein, und laß sieden, bis sich der Saft sulzt2125
thu es von Feüer, setzs samt dem Beck2126 ins Was=
ser, hernach fülls in die Glaßl.

[Seite] 181.

Nº 143. Die grünen Agraß2127

einzumachen.

Man nihmt die Agraß, weil sie noch hart sind, le=
set die Kern heraus, und wascht sie 2: oder 3: mal
aus frischen Wasser, wieg ½: lb.2128 setz ein Wasser
in einem kupfernen Beck2129 auf das Feüer, wanns siedet, so thue die Agraß darein, laß sie so=
lang sieden, bis gelb sind, hernach thut mans von
Feüer, spritz ein frisches Wasser darauf, decks
zu, laß über Nacht stehen, hernach wiegt man
1. lb. Zucker; gieß 1. Seitl2130 Wasser darauf, und
las sieden, wann der Zucker versoden hat, so thut

man die Agraß hinein, und laß sieden, bis sie
grün sind, hernach thut mans in einen Weidling
und läßt über Nacht stehen, hernach seüchts2131 mans
wieder ab, und setz den Zucker auf die Glut,
wann er siedt, so thu die Agraß hinein, und
laß es sieden, bis ein gesulzter Tropfen von Lö=
fel fallt, hernach thut mans in einen Weidling
und läßt über Nacht stehen, und seüchs hernach
wieder ab, und laß den Zucker wieder auf=
sieden, und die Agraß darein, und laß nur
solang sieden, bis sie warm sind, hernach macht
man das Glaß warm, und füllt die Agraß da=
rein fein schön gleich, daß keine Lucken bleibt
2117 Abseihen
2118 Entspricht der Fadenprobe beim Kochen von Zucker
2119 Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm
2120 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich
2121 Pfanne aus Messing
2122 Flugprobe beim Zuckerkochen
2123 Große, weite Schüssel
2124 Abseihen
2125 Verdickt
2126 Becken
2127 Stachelbeeren
2128 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich
2129 Becken
2130 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich
2131 Abseihen

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.