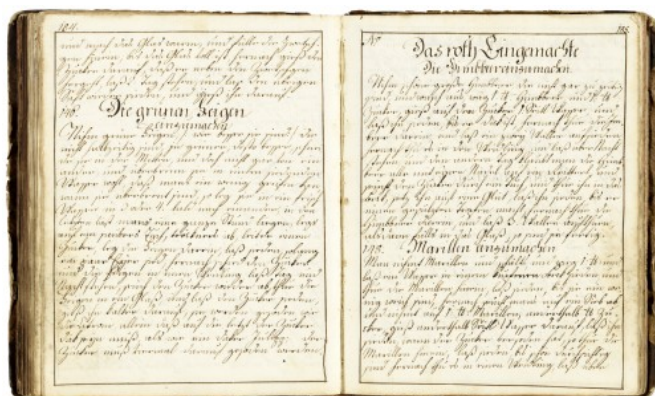


Kochbuch Pruckmair, S. 184-185

ÖMV/86.240/s185



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

[Seite] 184.

und mach das Glas warm, und fülle die Zwetsch= gen hinein, bis das Glas voll ist, hernach gieß den Zucker darauf, daß er neben den Zwetschgen hergeht, laß 2: Tag stehen, und las den übrigen Saft wieder sieden, und gieß ihn darauf.

146. Die grünen Feigen einzumachen

Nimm grüne Feigen; /: wie besser sie sind:/ die nicht halbzeitig²¹⁴⁹ sind, je grüner, desto besser, schnei= de sie in der Mitten, und doch nicht gar von ein ander, und überbrenn sie in einem siedenden Wasser wohl, daß mans ein wenig greifen kan, wann sie überbrent sind, so leg sie in ein frisch Wasser in 3 oder 4: bald nach einander, in den letzten läst mans eine ganze Stund liegen, legs auf ein saubers Tuch, tröckners ab, leiter²¹⁵⁰ einen Zucker, leg die Feigen darein, laß sieden, solang ein paar Eyer sied, hernach schied den Zucker und die Feigen in einen Weidling²¹⁵¹, laß Tag und Nacht stehen, seüch den Zucker wieder ab²¹⁵², thue die Feigen in ein Glaß, und laß den Zucker sieden, gieß ihn kalter darauf, sie werden gesoden wie die Citroni, allein daß auf die letzt der Zucker dick seyn muß, als wie ein dicker Julipp²¹⁵³; der Zucker muß viermal darauf gesoden werden.

[Seite] 185.

Nº

Das roth Eingemachte Die Himbbeer einzumachen

Nimm schöne große Himbbeer, die nicht gar zu zeitig²¹⁵⁴ sind, und wasch aus, wäg 1. lb.²¹⁵⁵ Himbbeer, und 1: lb : Zucker, gieß auf den Zucker 1: Seitl²¹⁵⁶ Wasser, und laß ihn sieden, bis er dick ist, hernach thue die Im= beer darein, und laß ein zwey Waller²¹⁵⁷ aufsieden, hernach thu es in den Weidling, und laß über Nacht stehen, und den andern Tag klaubt man die Himb= beer alle mit einer Nadel auf ein Reitterl²¹⁵⁸, und

seücht den Zucker durch ein Tuch, und thue ihn in das Beck[2159](#), setz ihn auf eine Glut, laß ihn siedend, bis er einen gesulzten Tropfen macht, hernach thue die Himbbeer darein, und laß 3. Waller aufthuen, alsdann fülls in das Glaß, so sind sie fertig.

148. Marillen einzumachen

Man nihmt Marillen und schälts, und wieg 1: lb:[2160](#) und laß ein Wasser in einem kupfenen Beck[2161](#) siedend, und thue die Marillen hinein, laß siedend, bis sie ein wenig weich sind, hernach seücht mans auf ein Sieb ab[2162](#), und nihmt auf 1: lb: Marillen, anderthalb lb Zucker, gieß anderthalb Seidl Wasser darauf, laß ihn siedend, wann der Zucker versoden hat, so thue die Marillen hinein, laß siedend, bis schön durchsichtig sind hernach thu es in einen Weidling[2163](#), laß über

[2149 Halbreif](#)

[2150 Läutern, Aufkochen von Zucker und Wasser](#)

[2151 Große, weite Schüssel](#)

[2152 Abseihen](#)

[2153 Sirup](#)

[2154 Reif](#)

[2155 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2156 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[2157 Das Aufwallen einer siedenden Flüssigkeit](#)

[2158 Sieb](#)

[2159 Becken aus Messing oder Kupfer](#)

[2160 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2161 Kupferbecken](#)

[2162 Abseihen](#)

[2163 Große, weite Schüssel](#)

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](#).