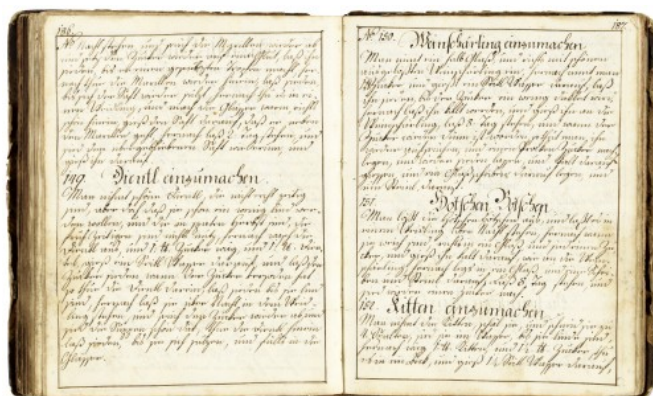


Kochbuch Pruckmair, S. 186-187

ÖMV/86.240/s187



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

[Seite] 186.

Nº

Nacht stehen, und seüch die Marillen wieder ab und setz den Zucker wieder auf eine Glut, laß ihn sieden, bis er einen gesulzten Tropfen macht, hernach thue die Marillen wieder hinein, laß sieden, bis sich der Saft wieder sulzt, hernach thu es in einen Weidling, und mach die Glässer warm, richts schön hinein, gieß den Saft darauf, daß er neben den Marillen geht, hernach laß 2: Tag stehen, und sied den übergebliebenen Saft wiederum, und gieß ihn darauf.

149. Dientl²¹⁶⁴ einzumachen.

Man nimht schöne Dientl, die nicht recht zeitig²¹⁶⁵ sind, aber doch daß sie schon ein wenig lind²¹⁶⁶ werden wollen, und die in späten²¹⁶⁷ Herbst sind, die früh Zeitigen sind nichts nutz, hernach wasch die Dientl aus, und 1: lb.²¹⁶⁸ Zucker wäg, und 1. lb. Dientel, gieß ein Seil²¹⁶⁹ Wasser darauf, und laß den Zucker sieden, wann der Zucker versoden hat so thue die Dientl darein, laß sieden bis sie lind sind, hernach laß sie über Nacht in dem Weidling²¹⁷⁰ stehen, und seüch den Zucker wieder ab²¹⁷¹, und sied die Suppen schön dick, thue die Dientl hinein laß sieden, bis sie sich sulzen, und fülls in die Glässer.

[Seite] 187.

Nº 150. Weinschäriling²¹⁷² einzumachen

Man nimt ein halb Glaß, und richts mit schönen ausgelößten Weinschäriling ein, hernach nimt man 1. lb:²¹⁷³ Zucker und gießt ein Seil²¹⁷⁴ Wasser darauf, laß ihn sieden, bis der Zucker ein wenig dicklet wird, hernach laß ihn kalt werden, und gieß ihn an die Weinschäriling, laß 8. Tag stehen, und wann der Zucker wieder dünn ist worden, so thut man ihn wieder aufseüchen²¹⁷⁵, und einen Procken Zucker nachlegen, und wieder sieden lassen, und kalt darauf giessen, und ein Glaßscheiben darauf legen, und

ein Steinl[2176](#), darauf.

151. Hötschen Bötschen[2177](#)

Man lößt die Hötschen Bötschen aus, und laßt es in einem Weidling[2178](#) über Nacht stehen, hernach wann sie weich sind, richts in ein Glaß, und sied einen Zucker, und gieß ihn kalt darauf, wie an die Weinschärling[2179](#), hernach legs in ein Glaß, und eine Scheiben[2180](#) und Steinl[2181](#) darauf. Laß 8. Tag stehen, und sied wieder einen Zucker nach.

152. Kitten[2182](#) einzumachen

Man nihmt die Kitten, schäl sie, und schneid sie zu 4. Spalten, sied sie im Wasser, bis sie linde[2183](#) sind, hernach wieg 1. lb. [2184](#) Kitten, und 1½. lb. Zucker, thu es in ein Beck[2185](#), und gieß 1½ Seitl [2186](#) Wasser darauf,

[2164 Dirndl, Kornelkirschen](#)

[2165 Reif](#)

[2166 Weich](#)

[2167 Spät](#)

[2168 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2169 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[2170 Große, weite Schüssel](#)

[2171 Abseihen](#)

[2172 Berberitzen](#)

[2173 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2174 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[2175 Abseihen?](#)

[2176 Kleiner Stein](#)

[2177 Hagebutten](#)

[2178 Große, weite Schüssel](#)

[2179 Berberitzen](#)

[2180 Glasscheibe](#)

[2181 Kleiner Stein](#)

[2182 Quitten](#)

[2183 Weich](#)

[2184 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2185 Becken aus Messing oder Kupfer](#)

[2186 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

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](#).