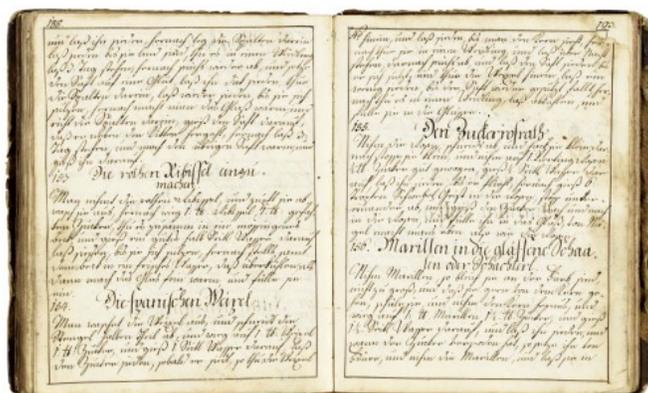


# Kochbuch Pruckmair, S. 188-189

ÖMV/86.240/s189



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

[Seite] 188.

und laß ihn sieden, hernach leg die Spalten darein laß sieden bis sie lind sind, thu es in einen Weidling<sup>2187</sup> laß 3. Tag stehen, hernach seüchs<sup>2188</sup> wieder ab, und setze den Saft auf eine Glut, laß ihn dick sieden, thue die Spalten darein, laß wieder sieden, bis sie sich sulzen, hernach macht man das Glaß warm, und richt die Spalten darein, gieß den Saft darauf, daß er neben den Kitten hergeht, hernach laß 3: Tag stehen, und mach den übrigen Saft warm, und gieß ihn darauf.

## 153 Die rothen Ribissel einzu-machen.

Man nimht die rothen Ribissel, und zupft sie ab, wasch sie aus, hernach wieg 1: lb.<sup>2189</sup> Ribissel, 1: lb: gefah= ten<sup>2190</sup> Zucker, thu es zusamm in ein mössingenes Beck<sup>2191</sup>, und gieß ein gutes halb Seitl<sup>2192</sup> Wasser darauf laß sieden, bis sie sich sulzen, hernach stells samt dem Beck in ein frisches Wasser, daß überkühlen, als dann mach das Glas fein warm, und fülle sie ein.

## 154. Die spanischen Weixel<sup>2193</sup> .

Man wascht die Weixel aus, und schneidt die Stengel halben Theil ab, und wieg auf 1: lb: <sup>2194</sup>Weixel 1: lb: Zucker, und gieß 1. Seitl<sup>2195</sup> Wasser darauf, laß den Zucker sieden, sobald er siedt, so thu die Weixel

[Seite 189.]

Nº hinein, und laß sieden, bis man den Kern sieht, her= nach thu sie in einen Weidling<sup>2196</sup>, und laß über Nacht stehen, darnach seüchs ab<sup>2197</sup>, und laß den Saft sieden, bis er sich sulzt, und thue die Weixel hinein, laß ein wenig sieden, bis der Saft wieder gesulzt fällt, her= nach thu es in einen Weidling, laß abkühlen, und fülle sie in die Glässer.

## 155. Den Zuckerrosrath<sup>2198</sup> .

Nihm die Rosen, schneids ab, und hack sie klein, dar= nach stosse sie klein, und nihm auf 1. Vierting<sup>2199</sup> Rosen

½ lb. [2200](#) Zucker gut gewogen, gieß ½. Seitl [2201](#) Wasser dar auf, laß ihn sieden, bis er flieht [2202](#), hernach gieß 6: Tropfen Schwebel Geist [2203](#) in die Rosen, stoss unter= einander ab, und gieß den Zucker nach und nach in die Rosen, und fülle ihn in das Glaß, von Nä= gel [2204](#) macht mans eben also wie die Rosen.

#### **156. Marillen in die glässene Schaa= len oder Schachterl.**

Nihm Marillen, so bleich sie an der Farb sind, nicht zu groß, und daß sie gern von dem Kern gehen, schäle sie, und nihm den Kern heraus, und wieg auf 1: lb. [2205](#) Marillen 1½. lb. Zucker, und gieß 1½. Seitl [2206](#) Wasser darauf, und laß ihn sieden, und wann der Zucker versoden hat, so setze ihn von Feüer, und nihm die Marillen, und laß sie in

[2187 Große, weite Schüssel](#)

[2188 Abseihen](#)

[2189 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2190 Gesiebt](#)

[2191 Becken aus Messing](#)

[2192 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[2193 Weichsel, Sauerkirschen](#)

[2194 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2195 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[2196 Große, weite Schüssel](#)

[2197 Abseihen](#)

[2198 Rosenzucker, Genuss- und auch Abführmittel aus Zucker und Rosensaft](#)

[2199 Vierter Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm](#)

[2200 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2201 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[2202 Flugprobe beim Zuckerkochen](#)

[2203 Schwefelspiritus](#)

[2204 Gewürznelken](#)

[2205 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2206 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](#).