

Kochbuch Pruckmair, S. 190-191

ÖMV/86.240/s191



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

[Seite 190.]

einem kupfernen Beck [2207](#) mit einem Wasser ein Südl [2208](#) aufthuen, und nimh sie mit einem Gaberl aus dem Wasser, und thu es in den Zucker, laß sieden bis sie schön durchsichtig sind, hernach thu sie in einem Weidling [2209](#), und laß über Nacht stehen, seüche sie ab [2210](#), und laß den Zucker sieden, bis er sich sulzt, hernach thue die Marillen hinein, und laß sieden, bis sie sich sulzen, alsdann lasse sie in dem Weidling abkühlen, doch daß sie warm in die Schachterl, oder Schaalerl gefüllt werden.

Unterschiedliche

Salßen [2211](#)

157. Marillen Salßen [2212](#) .

Man nimht die Marillen, schält sie, und schlagt sie durch ein Sieb, und wieg 1: Viertel [2213](#) Marillen, und 1: Viertel gefahnen [2214](#) Zucker, rührs unter einander, und rößt es auf der Glut, bis er sich von dem Beck [2215](#) schält, hernach mach das Glas warm und fülls ein.

158. Agras Salßen [2216](#) .

Man laßt ein Wasser in einem Beck sieden, und nimh ganz grüne Agras, wasch sie aus, thue sie in ein siedendes Wasser, laß sieden, bis sie gelb sind, hernach bespritz sie mit einem frischen Wasser

[Seite 191.]

und laß über Nacht in dem kupfernem Beck, stehen darnach seüchs [2217](#) aber, und schlags durch ein haarenes Sieb [2218](#), und wieg 1: lb: [2219](#) Salsen, und 1: gefahnen Zucker, thu es zusamm in ein mössenges Beck [2220](#), rößt auf einer Glut, bis sie sich von Beck schält, mach das Glas warm, und fülls ein.

159. Dierntl Salßen [2221](#) .

Man nimht weiche Dierntl, und schlagts durch ein Sieb wieg 1: lb: Salsen, und 1: lb: gefahnen Zucker, thu es in ein Beck zusamm, rößt auf der Glut, bis sie sich von Beck schält, hernach fülls in das Glas.

160. Himbeer Salßen [2222](#) .

Schlag die Himbeer durch ein haarenes Sieb, und wieg 1: lb. [2223](#), und 1: lb. gefähten [2224](#) Zucker, thu es zusamm in ein Beck, und rößt, bis sie sich von Beck schält, und fülls in die Glasser.

161. Gesulzte Milch.

Nihm 1: halbe Süß Obers, und sprüdle 4: Eyer und 2: Klar darein ab, zuckers, daß süß genug ist, her= nach laß sieden, und gib ein wenig Rosen Wasser darein, und gieß auf eine Schaaalen, und laß gestehen.

162. Krapfen von der Frau Waberl

2: lb. Mehl, ½ Seitl [2225](#) Germ ½. Seitl Obers 4: Loth [2226](#) Butter, 4: Loth Schmalz gut abgeschlagen untereinander.

163. Krapfen von der Frau Zachin

1. lb. Mehl, 1: Seitl Obers, 3: Löffel Germ ¼. lb: Butter 4: Eyer

[2207 Becken aus Kupfer](#)

[2208 Aufwallen lassen](#)

[2209 Große, weite Schüssel](#)

[2210 Abseihen](#)

[2211 Marmelade](#)

[2212 Marillenmarmelade](#)

[2213 Vierter Teil \(¼\) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich, ¼ = 140 Gramm](#)

[2214 Gesiebt](#)

[2215 Becken aus Kupfer oder Messing](#)

[2216 Stachelbeermarmelade](#)

[2217 Abseihen](#)

[2218 Haarsieb](#)

[2219 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2220 Becken aus Messing](#)

[2221 Kornelkirschenmarmelade](#)

[2222 Himbeermarmelade](#)

[2223 Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich](#)

[2224 Gesiebt](#)

[2225 1 Seidel = 0,354 Liter in Österreich](#)

[2226 1 Loth = 17,5 Gramm 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](#).