

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

1666. Weintrauben-Gefornes.

Am besten wird dieses Geforne, wenn man es mit dem Saft von Muskattrauben bereitet. Wenn reife, zeitige Muskattrauben zu haben sind, so zupfe man die Trauben von den Stengeln ab, und drückt den Saft durch ein Tuch, wenn aber die Trauben noch unreif sind, so zupft man sie ebenfalls von den Stengeln, preßt den Saft durch ein Tuch, löst grünen Tragant im Wasser dünn auf, und gibt 2 Löffel davon zu dem Saft. Den Geschmack der Maskattrauben bringt man ihnen bei, wenn man etwas getrocknete Hollunderblüthe in eine Schale gibt, siedendes Wasser darauf gießt, gut zudeckt, und bis zum Auskühlen stehen läßt, dann durch ein Tuch seihet, und etwas davon zu dem durchgepreßten Saft gibt. Man läßt nun ein Pfund Zucker mit dem nöthigen Wasser dick kochen, dann gibt man den Saft der unreifen Trauben 1 Pfund, von dem der reife ein Viertel-Pfund mehr, dazu, drücke den Saft von zwei Limonien hinein, seihet es durch ein Sehtuch und füllt es in die Gefrierbüchse.

c) Eingesottene Säfte und Getränke.

1667. Gemischtes Eingesottenes.

Nimm ein Pfund süße, saftige, schwarze Kirschen, ein Pfund gute reife Weichseln, und löse die Kerne aus. Dann koch ein Pfund Zucker mit einem Glas voll Wasser, schöpfe den Jam immer ab, bis der Zucker ganz rein ist, gib die Kirschen und Weichseln hinein, und laß sie eine Stunde langsam fort kochen. Dann gib noch ein Pfund durchgeschlagene Himbeeren dazu, und laß es so lange kochen, bis ein Tropfen davon, den man auf einen Teller fallen läßt, stehen bleibt, ohne daß er zerfließt; aber während dem Kochen muß der Jam immer recht fleißig abgenommen werden. Hernach nimm es vom Feuer weg, laß es überkühlen, Sorge dafür, daß die Gläser, in welche das Eingesottene gefüllt wird, ganz trocken sind, laß die eingefüllten Gläser 24 Stunden offen stehen, und wenn es dann Zeit ist, sie zu verbinden, so schneide ein Papier so groß aus, als die Oeffnung des Glases ist, tunke es in Zwetschenbranntwein oder Weingeist, ziehe die eine Seite über fein gestiebenen Zucker, lege die Seite, wo der Zucker ist, auf das Eingesottene, daß es von dem Papier überall ganz genau bedeckt ist, und verbinde hernach die obere Oeffnung des Glases mit Papier, das mit einer Stecknadel durchlöchert wird.

1668. Ringlo's in Brantwein.

Nimm 150 Ringlo's, die nicht ganz reif sein dürfen, wische sie mit einem Tuche gut ab, und stupse sie durchaus mit einer Stecknadel, lasse sie in zwei Theilen frischem Wasser und einem Theile guten Weinessig drei bis vier Stunden weichen. Hernach koch ein Pfund Zucker mit drei Seidel Wasser, gib aber dabei Acht, daß der Jam recht fleißig wegkommt; wenn er ganz rein ist, lege die Ringlo's in eine Porzellanschale, gieße den Zucker, wenn er etwas überkühlt ist, darauf, laß sie so 24 Stunden stehen, daß sie den Zucker gut einsaugen, seihe dann den Zucker ab, und laß ihn so lange kochen, bis er dicklich wird. Dann lege die Ringlo's in Gläser, gib den eingesottenen Zucker ausgekühlt darüber, auf die ganze Quantität noch eine Maß guten Brantwein, verbinde die Gläser mit Papier, das mit einer Nadel durchlöchert wird, und bewahre sie auf.