

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

1229. Demi-glace von in Zucker eingemachten Früchten.

Diese werden aus ihrem Zuckersafte herausgenommen und ohne daß sie sich berühren auf einer Schüssel zum Abtrocknen in einen mäßig geheizten Ofen gestellt, sie dürfen aber dabei keinen harten Rand erhalten, sollen vielmehr nur so weit getrocknet werden, daß kein flüssiger Zuckersaft sie umgibt. Nachdem schneidet man sie fein würflich, mischt sie mit der Schlagsahne nebst dem Puderzucker, füllt dann Alles in eine Büchse und läßt es gefrieren. Zu allen demi-glaces mit Obst, so wie zu jedem mit Obst Gefrorenen, lassen sich die frischen Früchte durch die in Dunst eingefochten, am besten zur Winterzeit ersetzen.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Pfd. Früchte. $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker. 1 Liter dicke süße Sahne.

Eingemachte Früchte und Gemüse.

Das Einmachen der Früchte wie auch Gemüse geschieht während des Sommers, und zwar stets zu der Zeit, wenn die betreffende Frucht oder das zum Einmachen bestimmte Gemüse, am Besten und Schönsten zu haben ist.

Zu den in Zucker eingemachten Früchten nehme man, wenn irgend möglich, nur indischen Zucker, sonst von der besten Sorte Rübenzucker; wo gestiebter Zucker vorgeschrieben ist, stoße und siebe man den Zucker selbst, weil der im Handel zu habende öfters verfälscht ist, und man die Sachen leicht damit verderben kann. Wenn Früchte in Zuckersyrup eingemacht werden, muß der Zucker bis zu einem gewissen Grade eingefocht sein, welcher Grad in jedem Recepte bemerkt ist, und da das Erhalten dieser Früchte von dem richtigen Einkochen des Zuckers abhängig ist, so werde ich später im Folgenden beschreiben, wie der Zucker geklärt, und in 6 Grade eingefocht wird, und woran man die Grade erkennt.

Alles sonst Nothwendige, wie z. B. das richtige Zubinden der Gläser, das Verforken und Verpichen der Flaschen, das Ausschweifen Beider ist in den allgemeinen Vorbereitungen genau beschrieben. Hier sei nur gesagt, daß, wenn ein Glas mit Früchten und ihrer Sauce, oder mit Obstgelée, Marmelade und dergl. gefüllt und erkaltet ist, man ein genau passendes rundes Postpapier, welches mit gutem Rhum reichlich getränkt ist, darüber legt, und danach das Glas vorchriftsmäßig zubindet.