



Marie Hofmayer

1912

Originalgetreue Transliteration

©sowie alle Rechte @hinterhofer

Neunter Abschnitt

Verschiedenes

- Hollerschnaps
- Chokolade
- Kürbis Marmelade
- Bohneneinlage
- Lebkuchen
- Ribiselwein

Hollerschnaps.

1 1/2 kg. Holler mit 2 Litter
Wasser eine Stunde kochen, dann
durch ein Tuch seihen, diesen
Saft mit 45 dkg Zucker eine halbe
Stunde kochen, dann ganz aus
kühlen lassen. Hernach gibt
man 1/2 l Weingeist oder 3/4 l
je nach dem man ihm stärker
oder schwächer haben will dann
in Flaschen füllen und gut
verkochen.

Chokolade.

1/2 kg. Zeresfett aber weis
1/2 kg Staubzucker 16 dg Kaukau
20 dg Mehl 1 Paket Vanilie
Man laße das Fett heiß werden
und menge das alles darunter
und rühre alles gut ab.

Hollerschnaps.

1 1/2 kg. Holler mit 2 Litter
Wasser eine Stunde kochen, dann
durch ein Tuch seihen, diesen
Saft mit 75 dkg Zucker eine halbe
Stunde kochen, dann ganz aus
kühlen lassen. Hernach gibt
man 1/2 l Weingeist oder 3/4 l
je nach dem man ihm stärker
oder schwächer haben will dann
in Flaschen füllen und gut
verkochen.

Chokolade

1/2 kg. Zeresfett aber weis
1/2 kg Staubzucker 16 dg Kaukau
20 dg Mehl 1 Paket Vanilie
Man laße das Fett heiß werden
und menge das alles darunter
und rühre alles gut ab.

Kürbis Marmelade

1 kg Kürbis wird fein durch einen
Tag stehen lassen in leichtem Essigwasser
nächsten Tag abtropfen lassen in eine
Siebform geben zu dem eine Zitrone $\frac{1}{4}$ l
Wein 3 l Pfeffer Weissbrotkrumen
kochen bis es dick ist.

Bohnen einlage

Fisolen ab brühen heraus nehmen zu $1\frac{1}{2}$ l
Wasser gibt man $\frac{1}{8}$ l Essig Pfeffer Körner
Senfkörner Lorbeerblatt Tillenkraut, ein
wenig Salz Zucker etwas Gurkendoktor
Essigwasser alle Kräuter mitsamen kochen
aus kühlen über die Bohnen schütteln ver
binden passiren bis zu 90 Grad, 1 Stunde.

Kürbis Marmelade.

1 kg Kürbis virek schneiden einen
Tag stehen lassen in leichtem Essigwasser
nächsten Tag abtropfen dann in ein
Häfen 60 dg Zucker eine Zitrone $\frac{1}{4}$ l
Wein 3 l [öffe] Ruhm Vanilinzucker und
kochen bis es dick ist.

Bohnen einlage

Fisolen ab brühen heraus nehmen zu $1\frac{1}{2}$ l
Wasser gibt man $\frac{1}{8}$ l Essig Pfefferkörner
Senfkörner Lorbeerblatt Tillenkraut, ein
wenig Salz Zucker etwas Gurkendoktor
Essigwasser alle Kräuter mitsamen kochen
aus kühlen über die Bohnen schütteln ver
binden passiren bis zu 90 Grad, 1 Stunde.

Lebkuchen
6 dkg Butter, 1 Ei, 20 dkg Zucker
2 Eßl Honig, Zimt, Gewürz (1 Löffl)
Zitronenschale, Orangenschale
2 Eßl. Ribiselmarmelade 2 Löffel
Natron Feigen Rosinen Zitronat
flaumig abtreiben, dann noch
5 dkg Nüsse 1 St. Schokolade 1/8 l
Milch 30 dkg Mehl.

Lebkuchen

6 dkg Butter, 1 Ei, 20 dkg Zucker
2 Eßl Honig, Zimt, Gewürz (1 Löffl)
Zitronenschale, Orangenschale
2 Eßl. Ribiselmarmelade 2 Löffel
Natron Feigen Rosinen Zitronat
flaumig abtreiben, dann noch
5 dkg. Nüsse 1 St. Schokolade 1/8 l
Milch 30 dkg Mehl.

Ribisel Wein.

1 Liter Saft, 1 kg Zucker,
3 Liter Wasser kochen mit
Zucker kalt werden lassen
dann in Fassl oder Flaschen
füllen nicht zustopfen
im Februar abziehn.
denn Saft nicht mitkochen.
erst hineingeben wenn Wasser
kalt ist.

Ribisel Wein.

1 liter Saft, 1 kg Zucker,
3 liter Wasser kochen mit
Zucker kalt werden lassen
dann in Fassl oder Flaschen
füllen nicht zustopfen
im Februar abziehn.
denn Saft nicht mitkochen.
erst hineingeben wenn Wasser
kalt ist.

Technische Beschreibung

Transliteration ©hinterhofer 2024

Eigentümer: Familie Hinterhofer, Wien

Format: 16,5 x 21 cm. Hochformat

Schrift: Kurrent, Latein, Mischschrift

Material: Zu Buch gebundenes Papier, unliniert, Tinte und Bleistift, etwas vergilbt, teilweise fleckig, gute Lesbarkeit.

Zur Person der Marie Hofmacher

Amtlicher Geburtsname: Maria Hofmarcher

Familienname ab 1914: Hinterhofer

29.08.1890 in Ginning bei Scheibbs – 26.08.1965 in Gars am Kamp