

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

576 Von verschiedenen Sulzen, Eingefottenen,

ganz auskühlen, fülle es in die Gefrierbüchse, und mache es so, wie die Vorigen.

Gefrorenes von Marillen.

Nimm gutzeitige Marillen, schäle sie, schlage die Kerne auf, und ziehe ihnen die Häute ab, gib die Marillen mit sammt den Kernen in ein Kastrol, schütte ein wenig Wasser darauf, und lasse es mit ein wenig Zimmet schön weich dünsten, dann presse es durch ein Tuch, gib das Durchgepreste wieder in ein Kastrol, zuckere es, daß es süß genug ist, und lasse es so lange sieden oder kochen, bis die Marillen schön sulzig werden, dann lasse es auskühlen, und fülle es in die Gefrierbüchse.

Gefrorenes von Pomeranzen.

Reibe 3 oder 4 Pomeranzen so lange mit Zucker ab, bis alles Gelbe davon abgerieben ist, und gib es in ein Haferl, dann lasse ein Seitel Wein und ein Seitel Wasser mit noch 12 Loth gestoßenem Zucker in einer Pfanne von Messing auf der Gluth sieden; nun gib den Saft der Pomeranzen, und den abgeriebenen Zucker darzu, und lasse ihn noch einen Sud aufkochen. Jetzt seihe die ganze Masse durch ein Tuch und laß sie auskühlen. Dann gib sie in die Gefrierbüchse, und verfare weiters wie bey den Vorigen.

Gefrorenes von Pomeranzen auf andere Art.

Reibe von 4 Pomeranzen und 4 Limonien die Schalen mit Zucker ab, gieße auf den abgeriebenen Zucker 2 Kaffeschalenvoll Wein, und ein Becherl siedendes Wasser darauf, der übrige Zucker wird mit ein wenig Wasser