

## **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

muß, damit die Körner ganz gleich gebrannt werden. Drei Theile werden noch ganz brennend in ein Seidl kochendes Wasser geworfen, genau bedeckt und bei Seite gesetzt. Der 4. Theil wird gerieben und ein halb Seidl reiner Kaffee gemacht. Dann wird dieser und der erste abgestandene Kaffee zweimal durch eine dicke Serviette oder Fließpapier gefeilt, mit dem noch etwas lauen und dick geschlagenen Sirup aus 24 Loth geklärten Zucker und 3 Loth rein aufgelöster Hausenblase nebst 1 halb Seidl Kirchenwasser und dem reinen Saft von 2 Limonien vermengt, in den gehörigen Model gegossen und auf das Eis oder in den Keller gestellt.

### 7. Gesülzte Pomeranzen.

Nimm 10 Stück große Pomeranzen, mache bei dem Stengel eine sehr kleine Oeffnung und höhle sie mit einem Hohleisen so rein als möglich aus, dann lege sie in frisches Wasser. Sind sie recht gewässert, so lasse sie auf einer Schüssel gut abrinnen. Hernach kläre 2 halbe Pfund Zucker absondert. In das eine gibt man während des Kochens einige Pomeranzenschalen, nimm sie aber nach zweimaligem Aufkochen wieder heraus. Ist der Zucker rein, so seihe ihn in eine Schale. Bei dem Klären des 2. halben Pfundes gibt man etwas Limoniensaft dazu. Nach vollkommener Klärung seih man ihn in eine zweite Schale und bereitet dann den Saft auf folgende Art: man richtet auf 2 Gläser ein doppeltes Fließpapier und drückt von 14 Limonien den Saft leicht darauf, hernach drückt man die nämlichen Limonien noch einmal in ein Filzhütel, in welches auch der leichte Saft von den Pomeranzen gemischt wird. Dann wird dieser Saft noch einmal durch ein Fließpapier gefeilt,