

## **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

fort, bis es etwas ausgekühlt ist. Hierauf gib 1 Viertel gestoßenen Zucker ohne Wasser in ein kupfernes Gefäß, stelle es aufs Feuer und rühre mit einem Kochlöffelstiel fortwährend, bis der Zucker flüßig wird und stark raucht. Dann stelle das Gefäß in kaltes Wasser und rühre fort, bis der Zucker ausgekühlt ist; rühre etwas von der Masse nach und nach daran und gib ihn endlich ganz in die Masse. Gieße die Masse nun durch eine reine Serviette in die Gefrierbüchse und lasse sie dann ganz auskühlen. Schließe hierauf die Büchse, stelle sie in einen Eimer auf kleingehacktes und mit Salz bestreutes Eis, umgebe sie mit Eis, das ebenfalls mit Salz bestreut wird und drehe fleißig die Büchse. Zeitweise setzt man mit dem Drehen aus, hebt den Deckel von der Büchse weg, rührt und schlägt mit einem Kochlöffel die Masse tüchtig ab, deckt es wieder zu und drehet fleißig fort. Das Gefrorne darf durchaus nicht bröcklicht sein, sondern muß ganz glatt sein, so daß es wie Butter ausfließt. Wird das Gefrorne nicht gleich gebraucht, so schließt man die Büchse, umgibt sie mit Eis und läßt sie so stehen. (Beim Drehen muß man Acht haben, daß nichts vom salzigen Eiswasser in die Büchse spritzt.)

## 2. Pomeranzengefrornes.

Auf eine Maß Gefrornes nimmt man 28 Loth Zucker, die Hälfte wird ganz leicht mit vier Pomeranzen abgerieben, diesen Zucker gibt man in einen Topf, seigt den Saft der vier Pomeranzen, wie auch von zwei oder drei Limonien darauf, der Saft muß im Ganzen ein gutes Seidl ausmachen, dann schüttet man noch ein Seidl Wasser darüber, die noch übrige Schale schneidet man sehr fein herab und kocht es in einem Seidl Wasser ab. Während dem gibt