

## **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

man die zweite Hälfte Zucker in ein Becken, seihet dann das abgekochte Wasser auf diesen Zucker und wenn es geweiht ist, so wird dieser gesotten, bis er einen Faden macht, dann gibt man Zucker und Saft darein, läßt das Ganze noch ein wenig abkochen, hernach schüttet man es wieder in den Topf und wenn es kalt ist, so gibt man es in die Gefrierbüchse. Soll das Ganze nach dem Abkochen keine Maß ausmachen, so wird es mit Zuckermasser ersetzt. Es kann auch den Tag vorher abgekocht werden.

### 3. Erdbeergefrornes.

Passire reife Erdbeeren durch ein Sieb, sammle den Saft, wäge ihn ab, gib eben so schwer Zucker mit etwas Wasser in ein messingenes Becken. Stelle ihn dann außs Feuer, nimm den Schaum ab und lasse ihn eine Viertelftunde kochen. Nimm ihn dann vom Feuer, rühre den Erdbeersaft darunter, lasse es ganz auskühlen, gieße es in die Eißbüchse und verfare übrigens wie mit dem Caramel-Eis Nr. 1.

### 4. Erdbeergefrornes auf andere Art.

Man kocht 12 Loth Zucker mit 1 Seidl Wasser, bis er etwas dicklicht wird, dann seihet man ihn in einen Topf und läßt ihn auskühlen. Indessen treibt man 2 ½ Maß Erdbeeren durch ein Tuch und gibt diesen Saft in den ausgekühlten Zucker. Endlich gibt man 1 Pöffelvoll Limoniensast dazu und etwas Alfermusast, damit sie schön roth werden, und wenn es kalt ist, gib es in die Büchse.

### 5. Ribisfelgefrornes.

Zum Ribisfelgefrornen bleibt der Limoniensast weg, statt diesem muß man mehr Zucker nehmen, übrigens wird