

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

Saft von den Limonien darzu, läutere noch so viel Zucker mit 2 Kaffeschalenvoll Wasser, daß es süß genug wird, lasse den Zucker überkühlen, schütte den Saft darunter, schütte es in die Gefrierbüchse wie bey den Vorigen.

Gefrorenes von Haselnüssen.

Schlage die Haselnüsse auf und gib die Schalen weg, dann gib die Haselnüsse in eine Pfanne und lasse sie in einem Rohre rösten, daß sie resch werden, wenn sie geröstet sind, nimm ein Tuch, wische sie gut ab, daß das braune wegkommt, dann gib sie in den Mörser und stoße sie, nimm auf eine halbe Obers ein Viertel Pfund gestoßene Nüsse, lasse das Obers sieden und gib die Nüsse und den Zucker darein; wann es gut gesotten ist, so seihe es durch ein Tuch, gib Zucker darein das es süß genug ist, und laß es auskühlen, wann es kalt ist, so gib es in die Gefrierbüchse.

Gefrorenes von Hättschenbättschen.

Nimm einen guten Theil Hättschenbättschen, lasse sie aber zuvor ein Paar Tage in einem warmen Zimmer stehen, damit sie schön weich werden, dann puße die Kerne und thue das Rauhe heraus, gib sie in eine Rein, schütte ein Paar Eßlöffelvoll Wasser, und eben so viel Wein darzu, lasse es zusammen weich kochen, dann presse den Saft durch ein Tuch, gib das Ausgepreste wieder in die Rein, gib Zucker darzu, daß es süß genug ist, lege ein wenig ganzen Zimmet und Limonieschalen hinein, und lasse es so lange kochen, bis es ganz sulzig wird, passiere es durch ein Haarsieb, lasse es