

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

geläutert und mit dem Uebrigen zusammengegossen, schütete es in die Gefrierbüchse und mache es, wie schon bewußt.

Gefrorenes von Quitten.

Dünste die Quitten in ein wenig Wasser schön weich, dann streiche das Bessere herab, und passiere es durch ein Haarsieb, auf 1 Pfund durchgeschagene Quitten, nimmt man drey Viertel Pfund geläuterten Zucker, ein Paar Malaka, von einer reinen Pomeranze die mit Zucker abgeriebenen Schalen, von 2 Limonien den Saft, rühre es wohl untereinander, lasse es gut auskühlen, passiere es noch einmahl durch ein Sieb, und fülle es in die Gefrierbüchse, stelle die Büchse in das Eis, und verfare wie schon bewußt.

Gefrorenes von Ribiseln.

Nimm rothe Ribiseln, zupfe sie von den Stingeln ab, gib die Beeren in eine Rein, stelle die Rein in einen mit Wasser gefüllten Kessel, lasse die Ribiseln so lange im Dunste kochen, bis sie zerspringen, dann nimm ein halb Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, schütete ein wenig Wasser darauf, aber nicht zu viel, und lasse ihn so lange sieden, bis er sich spinnt, dann presse die Ribiseln durch ein Tuch, gib ein Seitel von dem Durchgepreßten in den Zucker, rühre es gut untereinander, lasse es auskühlen, fülle es in die Gefrierbüchse, und lasse es gefrieren.

Gefrorenes von Schokolade.

Siede in einer halben Maß Obers 4 Tafel Schokolade, sprüde ihn aber öfters untereinander, daß er