

## **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

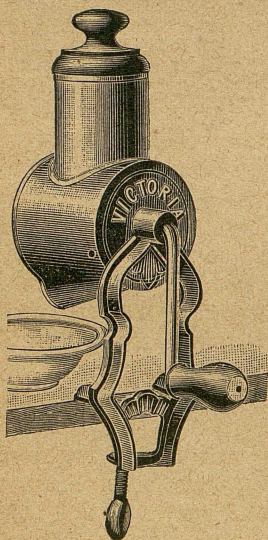
### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

läßt sie unter beständigem Rühren dünn werden. Die Lorte wird damit überzogen, in der Wärme getrocknet und dann kalt gestellt. Man kann auch statt des Fruchtsaftes einen passenden Liqueur nehmen.

17. **Mandeln abziehen und zum Reiben vorbereiten.** Will man Mandeln von den Schalen befreien, so thut man sie in kochendes Wasser und läßt sie tüchtig aufkochen. Das Brühen allein nützt nicht. Sie werden dann in einen Durchschlag gethan und recht schnell, noch wenn sie heiß sind, aus den Schalen gedrückt. Dann legt man sie auf ein sauberes, leinenes Tuch und läßt sie trocknen oder trocknet sie mit dem Tuch durch Reiben ab. Dann kommen sie in die Mandelreibe und werden fein gerieben oder man reibt jede einzelne Mandel auf einem kleinen Reibeisen, was auch dem Erfolg nach gut ist, aber sehr viel Zeit erfordert.



18. **Mandel-Reibemaschine „Victoria“.** Diese Maschine eignet sich sowohl für den praktischen Gebrauch, als auch in Folge ihres gefälligen Aussehens für die Ausstattung jeder Küche und als stets willkommenes Geschenk für die Kinder. Die angewendete Reibetrommel entspricht derjenigen einer gezahnten Gypsttrommel. — Packung in Kartons zu je 6 Stück. Gewicht per Stück 335 g. — Diese Reibemaschine „Victoria“ ist in der Spezial-Fabrik für hauswirtschaftliche Maschinen und Geräte des Herrn Fritz Puppel in Rixdorf bei Berlin, Juliusstraße Nr. 51, zu haben.

19. **Rosinen waschen und reinigen.** Die Rosinen, große wie kleine, werden auf ein sauberes Brett geschüttet und sorgfältig verlesen, d. h. die Steinchen, der Schmutz und die Stiele entfernt. Dann wäscht man sie zuerst tüchtig mit warmem Wasser und zuletzt mit kaltem. Die Rosinen werden jedesmal beim Abgießen des Wassers in einen Durchschlag gethan, man muß sich vorsehen, sie nicht zu zerdrücken. Benutzt man Rosinen