

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

10 Mandeln. 30 Gr. candirte Orangenschale. 30 Gr. Citronat.
 30 Pistazien. 1 Orange. 1 Quitte. 2 Butterbirnen. 60 Gr.
 Ruderzucker. 1 Pfd. Stückzucker. $\frac{3}{4}$ Liter Wasser.

1212. Gefrorenes von Birnen.

Gute weiche und saftige Birnen schält man, schneidet sie in
 Stücken, zerreibt diese und preßt sie dann durch ein Sieb, gibt
 das Durchgepreßte in den, nach oft erwähnter Art klar gekochten,
 noch lauwarmen Zucker, thut den Saft von 3 Citronen dazu, läßt
 es ganz erkalten, und füllt es zum Gefrieren in die Eisbüchse. Es
 können die Birnen auch erst in $\frac{1}{2}$ Glas Wasser weichgekocht, dann
 durch das Sieb gestrichen und ferner wie die obigen behandelt
 werden.

Ingredienzien: 6 große Birnen. Den Saft von 3 Citro-
 nen. $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker. $\frac{1}{2}$ Liter Wasser.

1213. Gefrorenes von Stachelbeeren.

Von vollständig reifen Stachelbeeren schneidet man die Stiel-
 chen und Härte ab, kocht die Beeren in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser 5 Minuten
 lang, schüttet sie dann auf ein Sieb und preßt sie durch. Inzwischen
 hat man auch, wie es bei allem Frucht-Gefrorenen stets geschieht,
 den Zucker klar gekocht und zum Abkühlen hingestellt, diesen und
 die durchgepreßten Stachelbeeren mischt man gut durch, giebt auch
 den Saft von 8 Citronen dazu, passirt das Ganze nochmals durch
 ein Sieb, und läßt es dann nach der, in der Einleitung angegebenen
 Vorschrift erkalten.

Ingredienzien: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Stachelbeeren. 1 Pfd. Zucker.
 1 Liter Wasser. Der Saft von 8 Citronen.

1214. Gefrorenes von Muscateller-Trauben.

Reife süße Muscateller Trauben preßt man durch ein Sieb,
 und mischt das Durchgepreßte mit dem Saft von 4 Citronen und
 den in Wasser klar gekochten und danach abgekühlten Zucker, läßt
 Alles eine Weile stehen, streicht es nochmals durch das Sieb, füllt
 es dann in die bereits eingepackte und wohl gereinigte Eisbüchse
 und läßt es in oft erwähnter Weise gefrieren. Man vergesse bei
 diesem, nicht leicht gefrierenden Eise nicht, es recht gleichmäßig mit
 dem Spatel abzustößen und zu vermischen.

Ingredienzien: 2 Pfd. Muscateller Trauben. Von 4
 Citronen die Säure. 1 Pfd. Zucker. $\frac{3}{4}$ Liter Wasser.

1215. Gefrorenes von Granatäpfeln.

Hierzu verwendet man nur die Kerne der Granatäpfel, diese
 werden in einem Mörser mit dem Saft von rothen Johannis-