

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

beeren gestoßen, dann, indem man sie sehr drückt, durch ein Sieb gepreßt und darauf mit dem klar gekochten Zucker und dem Saft von 2 Citronen gemischt. Natürlich mußte auch hierzu der Zucker erst wieder erkaltet sein, ehe die andere Masse zugelegt wurde. Nach einer Weile füllt man Alles in die vorbereitete Gefrierbüchse und läßt es nach Vorschrift gefrieren.

Ingredienzien: Die Kerne von 8 Granatäpfeln. 180 Gr. Johannisbeersaft. Der Saft von 2 Citronen. 1 Pfund Zucker. $\frac{3}{4}$ Liter Wasser.

1216. Gefrorenes von Beilchen.

Nachdem man den Zucker in Wasser klar gekocht hat, gießt man ihn noch siedend über die blauen Blättchen der Beilchen, die einzeln ausgepufft, dann alle zerschnitten und darauf in ein irdenes Geschirr gethan waren. Wenn der Zucker aufgegossen ist, bindet man das Ganze luftdicht zu und läßt es 4 bis 5 Stunden so stehen, füllt es hiernach in die Gefrierbüchse, um es ferner vorschriftsmäßig zu behandeln.

Ingredienzien: 1 Pfd. Zucker. $\frac{3}{4}$ Liter Wasser. 90 Gr. Beilchenblätter.

1217. Gefrorenes von Jasminblüthen.

Wird ebenso bereitet, wie das von Beilchen und es ist auch das Verhältniß der Ingredienzien dasselbe. Bei diesem letzten Recepte von Wasser-Gefrorenen möchte ich auf den Syrupmesser (siehe Abschnitt: Eingemachte Früchte und Gemüse, Einleitung) aufmerksam machen, durch welchen man sich genau, ehe man die Masse in die Gefrierbüchse füllt, überzeugen kann, ob die Mischung eine richtige sei und ob der Zucker bis zum wünschenswerthen Grade klar gekocht war. Im ungünstigen Falle ließe sich dann der Fehler noch repariren. Man lasse also, wenn die Masse in die Büchse gefüllt werden soll, den Syrupmesser vorschriftsmäßig hineingleiten und überzeuge sich, ob er 20 Gr. anzeigt, dann ist das richtige Verhältniß hergestellt, falls er mehrere Grade angibt, muß noch Obstsaft oder durchgepreßtes Obst in die Masse und wenn er weniger als 20 Gr. zeigt, muß noch klar gekochter Zucker hineingegeben werden.

Ingredienzien: 1 Pfd. Zucker. $\frac{3}{4}$ Liter Wasser. 90 Gr. Jasminblüthen.

Demi-glaces.

Wie ich schon in der Einleitung zu den Gefrorenen angegeben habe, wiederhole ich hier nochmals, daß die demi-glaces meistens nur aus Schlagjahne, in welche irgend ein Zusatz gemischt ist,