

## **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

### Eingesottene Ribiseln (Johannisbeeren).

Reinige zeitige Ribiseln von den Stingeln, daß dir bloß die Beeren bleiben, und lege sie in frisches Wasser in einen Weidling; dann nimm sie wieder mit der Hand, oder mit dem Kochlöffel heraus, und lege sie auf ein Sieb, daß das Wasser gut abläuft; dann gib sie in ein Becken von Messing, und auf ein Pfund Ribiseln drey Viertel Pfund gestoßenen Zucker darzu, auf eine Lage Ribiseln streue Zucker, dann wieder Ribiseln und wieder Zucker; so fahre fort, so lange du welche hast. Nun setze sie auf die Gluth, und lasse sie langsam aufkochen; schüttle sie aber öfters, daß sie sich nicht anlegen, und so laß sie so lange kochen, bis sie ganz hellroth sind; hernach seihe sie durch ein Sieb ab, gib den abgesottene[n] Saft wieder in das Becken, und setze ihn wieder auf die Gluth, dann lasse ihn langsam kochen, bis er anfängt ein bißchen dick zu werden. Ist er nun dick genug, so gib dann auch wieder die Ribiseln hinein, und rühre sie untereinander; hernach fülle sie in die Gläser, und verfare weiter, wie oben angegeben wurde.

NB. Wann du die Ribiseln selbst zum Gebrauche nehmen willst, so darfst du Statt 3 Viertel Pfund nur ein halbes Pfund Zucker nehmen.

### Eingesottene Ribiseln auf andere Art.

Zupfe von den zeitigen Ribiseln die Stingel ab, auf ein Pfund Ribiseln nimm 3 Viertel Pfund Zucker in ein Becken oder messingene Pfanne, schütte ein halb Seitel Wasser darauf, und laß den Zucker schön dick einsieden, dann schütte die Ribiseln hinein, laß sie so lange sieden, bis sie recht sulzig werden; hernach fülle