

## **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 spanische Weichseln.

Nimm 1 Pfund schöne Weichseln, schneide die Stingeln ein wenig ab, wasche sie aus, und gib sie auf ein Sieb, daß das Wasser gut abläuft. Dann laß ein Pfund Zucker in einem Becken mit einem halben Seitel Wasser sieden, lüftere diesen wie bewußt, und gib die Weichseln darein; lasse sie nun ein wenig übersteden, und schüttle sie während dem Sieden öfters untereinander, wenn du siehst, daß die Weichseln durchsichtig sind, so gib sie auf ein Sieb, daß der Saft abläuft; den Saft aber gib wieder auf die Gluth, und laß ihn dick kochen. Dann nimm ihn vom Feuer, und laß ihn auskühlen; hernach gib die Weichseln in die Gläser, gieße den laulichten Saft darauf, verbinde die Gläser, wie bewußt, und sie sind fertig.

## Eingesottene Ribiseln (Johannisbeeren).

Reinige zeitige Ribiseln von den Stingeln, daß dir blos 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 1 Pfund Ribiseln 3 Viertel Pfund gestoßenen Zucker dazu, auf eine Lage Ribiseln streue Zucker, dann wieder Ribiseln und wieder Zucker; so fahre fort, so lang 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 lang kochen, bis sie ganz hellroth sind; hernach feibe sie durch ein Sieb ab, gib den abgesottenen Saft wieder in das Becken