

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

gekochenen Zucker etwas warm darauf güssen / daß er ein wenig dar-
über gehe / und mit einem dicken Bretlein beschweren / damit sie nicht
über sich schwimmen : Wann nun in einem oder zweien Tagen der
Zucker nachgelassen / und dinn worden ist / soll man ihn wieder zu vor-
riger Dicke süden / und so fort an / biß er nimmer nachläßet.

15. Eingemachte Weinbeere / auf andere Art.

Wehmet schöne frische Weintrauben / zupffet die Beere herab /
leget sie in eine zimmerne Büchsen / erdenen Siegel oder Glas /
streuet aber zuvor gröbliche zerbrochte Zimmet und Musca-
ten Blüß darein / und so dann ferner die Weinbeere : Wann nun die
Büchse oder der Siegel halb voll ist / bestreuet sie wieder mit gedachter
Gewürz / beleet es nochmal mit Weinbeeren / und mischet je zu weilen
kleine Eräublein darunter : Läuert hernach einen Zucker / lasset ihn
ober starck süden / biß er nimmer fließet / alsdann erkalten / und güsset
ihn über die Weinbeere ; wann sie fünff oder sechs Tage stehen / so zie-
hen die Beere den Zucker an / und wird die Brüh gar dinn ; seihet sie
alsdann wieder herab / thut noch mehr Zucker dazu / lasset sie ferner sü-
den / wie zu erst / biß der Zucker dick wird / und güsset ihn nochmal dar-
über / so bleiben sie gar schön.*

16. Ribes- oder Johannes-Beere einzu- machen.

Blicket oder klaubet schöne Ribes- oder Johannes-Beere / neh-
met zu einem Pfund derselben zwey Pfund Zucker / und zu jeden
Pfund Zuckers drey Achtel-Maas Wasser ; läuert den Zu-
cker / lasset ihn einsüden biß er sich spinnet / schüttet die Ribes- oder Jo-
hannes-Beere darnach in einen Siegel / haltet ihn in ein kaltes Wasser
und

T t t t

* Zum andernmal darff man den Zucker nicht mehr mit einem Eyer-weiß
klutern / wie das erstemal / sondern es wird nur die Brüh mit dem Zucker ver-
stärket / wie schon gedacht.