

## **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

nig abfühlen / lege die Träublein darein / lasse selbige ferner ganz gemacht süden / biß sie gestehen / und schütte es dann in einen Siegel oder Glas.\*

### 19. Ribes oder Johannes-Beerlein trocken zu candiren.

**Z**iehete schöne frisch, und grosse Ribes oder Johannes-Beerlein / so noch an den Sträublein hangen / durch ein frisches Wasser / lasset sie dann auf einen Tuch wohl abtrocknen; werffet einert zu kleinen Stücklein zer Schlagenen Zucker in ein Pfännlein / läutere / und lasset ihn noch ein wenig länger süden / daß er etwas dicklicht wird; räfelt aber auch ein gut Theil schönen Zucker durch ein Sieb oder Rästertein / auf ein reines Schreib-Papier / ziehet die Sträublein zuerst durch den geläuterten Zucker / und fehret sie dann in dem andern durchgestieben Zucker wohl herum / daß derselbe daran klebend bleibe / und die Beerlein schön weiß anzusehen seyn / daß Rothhe aber nur ein wenig dadurch heraus scheine; leget sie dann auf ein Papier in ein Sieb und lasset selbige ertrocknen / so werden sie etwas härtslicht.

### 20. Saurach oder Wein-Lägelein einzumachen.

**S**chneidet die Saurach oder Wein-Lägelein mit einem subtilen Messerlein auf / nehmet die Kern heraus / überstreuet selbige mit Canarien-Zucker / schlichtet sie in ein Glas oder Ziegellein / (man kan auch wohl ein wenig geläuterten Zucker / wann er zuvor erkaltet / darüber güssen / so bekommen sie mehr Brüh) lasset sie fünf oder sechs Tage lang in einer Stuben / oder auch in der Sonnen stehen / damit der Zucker recht zergerhe.

L t t t t 2 21. Saur-

\* Auf diese Weise kan man auch die schwarzen Ribes oder Wein-Beerlein / ingleichen auch die weisse Agrest und unzeitigen Weinbeere / weniger nicht die Saurach oder Wein-Lägelein / wie gleich jeho mit mehrern gedacht werden wird / conserviren und einmachen.