

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

Diesen Saft kannst du zu verschiedenen Salzen und Backereyen gebrauchen.

Quitten = Test.

Schäle zeitige Quitten, schneide sie in vier Theile, und siede sie in Wasser recht weich, dann schlage sie durch ein Sieb, und gib in eine messingene Pfanne drey Viertel Pfund Zucker, schütte nicht ganz ein halb Seitel Wasser darauf, und laß ihn so lange sieden, bis er schwere Tropfen wirft, gib ein Pfund durchgeschlagene Quitten hinein, und lasse sie so lange sieden, bis die Quitten schön fest werden, gib von einer Limonie kleingeschnittene Schalen, ein wenig grobgestoßenen Zimmet und Gewürznelken darzu, es muß aber öfters mit einem Silberlöffel gerührt werden, dann fülle ihn in das darzu gehörige Geschirr.

Eingesottener Quitten = Test.

Nimm ein neues Maß = Häfen, welches aber schon mit frischem Wasser ausgesotten worden ist, und laß Wasser darin sieden. Nun nimm Quitten, wische sie ab, stich den Bogen und Stängel aus, und gib sie in das siedende Wasser, und laß sie so lange sieden, bis die Haut aufspringt; dann nimm sie mit einem hölzernen Löffel auf einen hölzernen Teller heraus, und lege wieder zwey andere in den Sud. Die gesottenen Quitten schabe mit dem hölzernen Messer gut aus, und reinige sie von dem Bogen, Kerne und der Haut; dann treib den Test durch ein Haar sieb, und fahre so damit fort, so viel du brauchst. Setzt lasse ein Pfund Zucker in einem Becken mit Wasser, wie bewußt, sieden, und gib dann ein Pund Quitten-