

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

ander: Oder/ wann es beliebet / und man die Mäh darauf wenden mag/ schraubet sie mit einem dazu gehörigen Eisen/ oder subtilen Messer/ daß die Schellen ganz herab kommen/ wiewol man sie auch zuvor schälen/ und hernach schrauben kan; leget sie ein wenig in ein frisch's Röhren: Wasser/ und setze selbige hernach in demselben zu lassen sie darinnen süden/ bis sie etwas weich sind: Indessen machet einen Wein und Zucker besonders mit einander südend; bindet ein wenig Quitten Kerne in ein reines Tüchlein/ und werffet sie im Sud darein/ so bekommt es eine schöne dickliche Brüh: Wann nun die Quitten in dem Wasser recht abgefotten/ leget selbige in eine Schüssel/ und giessee die Brüh mit Wein und Zucker darüber / so bleiben sie schön weiß und gut; ferner kan man sie/ wie auch den Schüssel & Rand/ mit Zucker bestreuen/ und auf dem Rand unterschiedliches schönes Blumwerk reisen; die Quitten aber mit geschnittenen Mandeln oder krausen Blum-Zucker bestrecken.

12. Quitten zu dünsten/ auf andere Weise.

Wann die Quitten geschälet/ und halb von einander geschnitten sind/ so leget sie in ein frisches Wasser/ indessen laisset einen Wein und Zucker wohl mit einander süden/ leget die Quitten aus dem Wasser darein/ und laisset selbige ferner süden / bis sie weich sind: Wann man aber viel Quitten dünsten will/ kan man allezeit wann eine Lage weich ist/ selbige heraus nehmen / in eine Schüssel legen/ mehr Wein und Zucker an die Brüh gössen/ und die andere Quitten ferner darinnen süden und dünsten lassen; weis aber die Quitten nicht auf einander in dem Hafen liegen dürffen / und man doch derselben viel haben muß/ kan man sie also auf zwey- oder drey mal absüden/ damit sie in dem Hafen Platz haben: Wann sie nun in die Schüssel angerichtet worden/ soll man sie mit Zucker/ auf vor- & beschriebene Art bestrecken und auozieren.