

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

29. Eine Quitten-Sultze / auf andere Art.

Berfaumet drey viertel Pfund Zucker in einer halben Maas Wasser; schäblet hernach schöne Quitten / schneidet sie zu Spalten / oder halb von einander / leget solche in den geläuterten Zucker / und lasset sie gemach süden; wann sie nun weich werden wollen / leget sie auf eine Schüssel / und lasset den Safft so lang süden / bis er bestehet: Man kan auch / wann die Quitten heraus genommen worden / ein wenig Quitten-Kerne / oder auch eine Hausen-Blase / in der Brüh oder Safft mit aufsüden lassen / so bestehet diese Sulze desto eher / und wird schön glänzend davon; seihet selbige dann durch / gütset sie in die Schüssel / und leget die Quitten darein; auch kan man / so es beliebt / ein wenig Saurach oder Wein-Lägelein-Safft zugütten / damit sie schön roth werde / dann wann die Quitten weiß sind / stehet es sehr schön / wann sie in einer rothen Sulze ligen.*

30. Eine Quitten-Sultze / noch anderst.

Nehmet eine halbe Maas deß / aus denen Quitten-Spalten / Ausgepressten Safftes / und drey guter Hand voll wohl-zeitiger schwarzer oder brauner frischer Weinbeere; zerstampffet sie / und lasset solche zusamt denen Bälgen oder Häuten süden / bis die Brüh oder der Syrup eine schöne Weirselbraune Farb bekommet: seihet sie dann durch / drucket die Bälge oder Häute wohl aus; mischet unter ein jedes Seidlein oder halbe Maas / dieses Safftes / ein Halb Pfund Zucker / und lasset solches mit einander süden / bis es bestehet: werffet klein- und würffliche geschnittene Citronen-Schelffen darein / lasset es noch ein wenig süden / und füllet solches in ein hohes Glas;
P p p p p 2 welche

* Diß muß auch bey dieser Quitten-Sulze beobachtet werden / daß man die Schnitz / so bald sie geschäblet / in ein frisches Wasser thue / aber ja nicht lang darinnen ligen lasse / sondern gleich ein wenig im Wasser / oder halb Wein und Wasser / absüde / alsdann heraus nehme / und alobald zudecke / hernach im Zucker / wie oben gemeldet / ferner süde.