

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



I. Citronat und Citronen einzumachen.



Nützlich ist zu merken / daß keine Citronen zum einmachen
 tauglich seyen / als die / welche man spat im Herbst gegen
 das Fest Simonis und Judæ zu uns heraus bringet /
 dann an den andern ist alle Mühe und Unkosten verloh-
 ren / es sey dann daß man es zu Citronaten oder andern Sachen gebraue-
 chet: Zweytens soll man zum einmachen diese Citronen wählen / wel-
 che schön glatt und grünlicht seyn; schneidet selbige nach Gefallen / zu
 langen Schnitten / oder aber runden Scheiben und Pläßen: Wann
 sie nicht gar groß seyn / mag man solche auch wohl halb lassen / das
 Saure hingegen / und so weit sie weiß und häutig sind / muß man her-
 aus schneiden / auch so dann die Citronen alsobald in ein frisches Was-
 ser legen / nachmal das Wasser in einen verglasurten Hafen güssen / so
 lang salzen / biß ein neu-gelegtes Ey darinnen oben auf schwimmt /
 und die Citronen gemacht darinnen süden lassen / dabey aber fleißig Ach-
 tung geben / daß sie nicht zu weich werden / sondern etwas härliche blei-
 ben; dann sie versüden sich gar bald: Wann nun die Citronen ein we-
 nig durchsichtig sind / haben sie genug: Oder man nimmet sonst wohl
 die Prob / und sticht mit einem Pfriemen darein / welcher / so er gleich
 herab fällt / ein Zeichen ist / daß sie fertig sind; weicher aber darff man sie
 nicht süden lassen: Wann sie nun gekochet / wäschet selbige aus etli-
 chen frischen Wassern / lasset sie hernach darinnen ligen / gisset etliche
 Tage lang öfters ein frisches daran / biß sie nimmer gefalzen sind /
 trocknet sie dann auf einem Tuch wohl ab / überwäget sie auf einer
 Waag / und nehmet zu einem Pfund der Citronen ein und ein vier-
 tel Pfund Zucker / läutert diesen mit dem besten Wasser / darinnen die Ci-
 tronnen gelegen haben / und gisset an das Pfund Zucker eine halbe
 Maas besagtes Wassers / lasset ihn so lang süden / biß er zwischen den
 Fingern schlüpfferig oder hönig-dick wird; legt hernach die Citronen