

## 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

fer / wol verdeckt / schleret um den Hasen einen Glut herum / damit das Wasser allgemach südend werde und die Pfersiche dämpfen / doch nicht zu weich ; ziehet ihnen alsdann die Haut ab / leget sie in ein Geschirr ; nehmet zu einen Pfund Pfersiche ein Pfund Zucker / läutert solchen wie gebräuchlich / gisset aber ein wenig mehr Wasser daran / und lasset ihn etwas dicklichte süden ; schlichtet alsdann die Pfersiche oder Marillen in einen Tiegel oder Glas / und gisset diese Zuckers Brüß laulich darüber / seihet solche nach zweyen Tagen / wieder davon ab / und südet sie in voriger Dicke / biß der Zucker nicht mehr wässericht wird.

### 10. Quitten einzumachen.

**W**ählet schöne Quitten und schneidet sie von einander / nehmet den Bugen und Kern-Häuslein fleißig heraus / leget sie in ein frisches Röhren-Wasser ; zuvor aber setzet in einem Hasen auch ein besonderes Röhren-Wasser zum Feuer / lasset es süden / leget die geschälte Quitten darein / dann je geschwinder sie von dem schälen in das warme Wasser kommen / je schöner und weißer sie werden ; alsdann lasset selbige so lang süden / biß sie ein wenig weich sind / nehmet solche heraus / leget sie auf ein mit einem Tuch überbreitetes Sieb / und decket sie mit einem andern zu / so werden sie gar schön weiß bleiben : indessen läutert den Zucker / und verfabret ferner auf die Weiß / wie bey den eingemachten Citronen- und Pomeranzen-Schellen Num. 7. mit mehrern gelehret worden.

### 11. Quitten / nachdem sie oben zubereitet sind / auf andere Art einzumachen.

**N**ehmet zu fünf oder sechs Quitten ungefehr anderhalb Pfund geläuterten Zucker / lasset ihn süden biß er eine Saft-Dicke bekommen ; indessen schlichtet die Quitten in ein Glas / und wann der Zucker erkaltet / so gisset ihn darüber ; alsdann bedeckt sie mit