

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

mit einem Bretlein / und beschweret selbige / daß die Brüß völlig dar-
über gehe: bindet und vermachet das Glas oder den Ziegel wol / lasset es
also stehen ; nach zwey oder dreyen Tagen / wann die Brüß wolte
wässerricht werden / seyhet sie ab / übersüdet selbige wieder / zu einer rech-
ten Saft-Dicke / lasset solche erkalten / güsset sie über die Quitten /
und dieses muß drey oder viermal geschehen / so lang und so viel biß die
Brüß in ihrer rechten Saft-Dicke verbleibet.



Oder:

Man kan auch die Quitten / wie oben gedacht / schählen / in fri-
sches Wasser legen / alsdann einen schönen frischen ausgepres-
ten lautern Quitten-Wein südend machen / die Quitten / so
geschwind es immer seyn kan / darein legen / und so lang süden lassen /
biß sie ein wenig weich werden : Alsdann nehmet sie heraus / und leget
selbige auf ein Tuch / in ein Sieb / decket sie fleißig zu / lasset solche über
Nacht stehen / des andern Tages schlichtet sie in einen Ziegel oder
Glas / läutert und südet den Zucker / wie bey den Vorigen gemeldet
worden ; lasset solchen zuvor ganz erkalten / ehe man ihn über die Quit-
ten güsset : Sonsten kan man auch nach etlichen Tagen öftters den
Zucker übersüden / biß er / wie oben gemeldet / seine rechte Saft-Dicke
bständig behält.

12. Quitten noch anderst einzumachen.

Schälet und schneidet die Quitten in vier Theile / güsset Quit-
ten-Wein darein / lasset solche / biß sie halb weich werden / sü-
den / streuet dann so viel Zucker / als beliebet / darein / und südee
die Quitten ferner ab / biß sie völlig weich sind ; nehmet selbige dann
heraus / lasset sie erkalten / und den Saft davon dicker süden : schnei-
det dann Citronen-Schelffen gröblich / lasset selbige einen Ball im
Wasser thun / menget sie unter den Quitten-Saft / und lasset sie noch
ferner aufwallen : Schneidet hernach Citronat / Zimmet / und gesotte-
ne