

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

doch muß man sie mit feiner blauen Hand anrühren / so bleiben sie ein
ganzes Jahr gut und glänzend / und werden nicht / wie die andere ins-
gemein / fleckicht.

120. Gläserne Quitten-Zelten.

Wischet oder reibet schöne grüne Quitten mit einem Tuch ab /
schälet sie / schneidet aus einer grossen Quitten sieben / und
aus einer kleinen / fünf Spalte ; machet in einem neuen Has-
fen ein Röhren-Wasser südend / leget die Quitten hinein / laßet sie ein
wenig aufstehn ; leget selbige geschwind zwischen ein Tuch daß sie
ein wenig abtrocknen / presset den Saft durch / und nehmet zu einem
halben Bierding / oder Achte Pfund Saft / einen Bierding Zucker ;
zerschlaget den Zucker so groß als eine Haselnuß / gisset sechs kleine
Löfflein mit Röhren-Wasser daran / laßet ihr eine Weile stehen / und
über der Kohlen wohl süden ; nehmet aber die Prob in einem kalten
Wasser / wie bey den Vorigen gelehret worden : Wann nun der Zu-
cker gesotten ist / wie er seyn soll / rühret den Saft darunter / und laßet
ihn noch einen Wall thun / indessen aber die Mödel eine gute Weile zu-
vor im Wasser ligen / setzet sie vor dem Ofen / oder ziehet selbige aus ei-
nem warmen Wasser / und schwinget sie wohl aus : Füllet hernach /
wie oben gedacht / den gesottenen Quitten Zeug geschwind und warm
hinein / setzet solche auf ein Bret / und laßet sie in der Wärme stehen ;
hebet hernach die Zelten mit einem Papier ebenfalls zuvor besagter
massen heraus / setzet sie an einen warmen Ort / und befeuchtet / wann
sie ertrocknet / das Papier mit Wasser / so gehet es schön und gem
herab.

121. Gläserne Quitten-Zelten / auf andere Art.

Wegget acht Loth schönen Zucker / so in kleine Stücklein zer Schla-
gen worden / in ein Becken / gisset sechs oder acht Löffel frisches
Brunnen-Wasser daran / und laßet ihn zer gehen ; wischet her-
nach