

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

nen gesotten/biß der Zucker schön roth wird; hernach nimmt man die Flecklein wieder heraus/hebet den Zucker vom Feuer / und rühret vier Loth Quitten-Marcß / so durch ein Sieb getrieben worden / darcin / rühret es glatt ab / setzet solches wider über das Feuer / laßet es alles mach noch ein wenig süden/und immer auf der Kohlen stehen; dann füllet man selbiges in die Mödel / bestreichet aber solche zuvor mit frischem Mandel-Öel oder Wein/damit die Zellen gerne heraus gehen.

123. Schöne weisse Quitten-Zelten.

Wistlich wäschet die Quitten / schälet sie aber nicht / schneidet selbige in ein frisches Wasser zu Spätlein / drucket sie immer zu in das Wasser / daß sie nicht in die Höhe gehen / dann sie werden sonst roth; laßet selbige nachmal im Wasser geschwind süden; wann sie nun wohl gesotten seyn/presset solche durch ein starkes Tuch/ seihet den Saft durch/daß er hell wird: Nehmet dann eine Maas dieses frisch ausgepressten Quitten-Saftes / und fünff Viertel Pfund schön geläutertes Zuckers; wann nun der Quitten-Saft samt dem Zucker über und über südet / probiret ihn auf einem zinnernen Deller / wann die Tropffen fein hoch fallen/und zähe sind/ so ist er recht / dann wann er ein wenig zu viel südet/wird er auch roth; also dann rühret den Schaum fein gemacht mit einem Löffel an ein Ort zusammen/ nehmet ihn/ wann ihr das Kesselein oder die Pfannen vom Feuer hebet / schön gemacht herab / und rühret ihn ja nicht / sonst wird er trüb: Hernach füllet die zinnerne Mödel/so ihr zuvor mit einem frischen Wasser ausgewaschen/und wol ausgeschwungen/damit an/ und güßet den Saft darcin daß er gestehet.

124. Weisse Quitten-Zelten / auf andere Art.

Nehmet die schönsten Quitten/so ein weisses Marcß haben/und noch vor Michaelis abgebrochen seyn/dann die/ nach solcher Zeit, abgebrochene Quitten werden nicht mehr weiß im süden:
setzt