

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

setzet einen zwö- oder drey-mässigen Hasen mit Röhrenwasser zum Feuer / thut nur zwö Quitten auf einmal darein / und lasset sie weich süden / wie bey den Vorigen gedacht worden; dann schälet die Haut herab / und schabet das Kläreste / so nicht steinig ist / herab auf ein reines Sieb / reibet es durch / und nehmet acht Loth Teig / zu sechzehnen Loth Zucker; zerschlaget den Zucker / und weichet ihn über Nacht in eine Achtel-Maas Röhren-Wasser / läutert denselben in einem messingigen Becken / und lasset ihn süden / biß er sich wohl spinnet / und die Prob auf einem zinnernen Deller / oder / wie vorgedacht / mit einem Tröpffen in einem kalten Wasser hält: Wann nun der Zucker in der Dike recht ist / wie er seyn soll / so rühret das Quitten-Merck geschwind und glatt darein / und füllet es so schnell als möglich in die Mödel / dann je heißer und geschwinder sie eingefüllet werden / je glänzender die Zelten werden; setzet sie auf ein Bret in die Stuben / und nehmet solche nach vier oder fünff Stunden mit einem Papier herab / löset sie aber zuvor / sonderlich so sie sich anhängen wollen / mit einer Stachnadel ab.*

125. Zelten von Quitten und Parstörffer-Aepffeln.

Zerbrocket oder zerschlaget anderthalb Pfund des schönsten Zuckers / gisset in einem Kesselein drey Achtel-Pfund Röhrenwasser daran / lasset ihn langsam zerschleichen; schälet aber und schneidet zuvor Quitten wie die Aepffel zu einem Mus / in ein Tröpfflein oder Häfelein mit Röhren-Wasser / lasset sie zimlich weich süden / und zwinget selbigedann durch ein reines Tuch / daß es ein dicker und schleimichter Saft wird: Eben auf solche Art südet auch Parstörffer-Aepffel

LIII

Aepffel

* Dergleichen Zelten kan man auch auf diese Weise von Parstörffer-Aepffeln machen / es müssen aber selbige etwas hart seyn; auch kan man mit gedachten Aepffel-Merck / das Quitten-Merck untermischen / und sollen die Zelten auf solche Art gemachet / absonderlich schön und weiß werden: Oder man kan die Helffte Aepffel-Merck / und die Helffte von Quitten-Spalzen ausgepressten Saft nehmen / so werden sie noch schöner.