

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

Wircket hernach ein Pfund klar-geliebten Zucker in den Teig / welcher selbigen aus drucket ihn in holzerne Mödel / wie den Anis-Zeug und lasset es etliche Tage in der warmen Stäbe stehen / damit sie erstrocknen.

127. Genueser-Zelten.

Dünstet oder südet schöne Quitten/im Köhren-Wasser ab / und schählet sie hernach / reibet selbige auf einem Reibeisen / oder schnidet sie Pläglein-weiß; schüttet dann zu einem Pfund Teig oder Marck ebenfalls ein Pfund klar-geliebten Zucker / thut solches zusammen in ein Kesselein / südet selbiges biß es auf einem zinnernen Deller bestehet; man muß es aber immerzu rühren / alsdann Zimmet / Negelein / Cardamomen / wie auch Muscatenblüß / Muscatnuß / Citronen- und Pomeranzen-Schelffen / auch Citronat / nach Belieben / alles klein-zerschnitten / darunter rühren / und noch einen Sud thun lassen / alsdann in blechene Mödel güssen / welche hohl sind und keine Böden haben / und zwar auf folgende Weise: Nehmet zuvor ein hölzernes Bret / feuchtet es mit Rosen-Wasser an / ziehet die blechene Mödel durch ein warmes reines Wasser / schwinget selbige wohl aus / und setzet sie auf das Bret; füllet alsdann den Teig oder das Marck darein / lasset sie so lang stehen / biß die Zelten heraus gehen / oder die Mödel sich herab heben lassen / stellet selbige einen oder drey Tage lang / in die Stuben / und wendet sie öffters um / daß sie allenthalben recht erstrocknen.



Machet schöne Quitten / dünstet sie im Köhren-Wasser / und bereitet sie allerdings / wie bey denen Vorhergehenden gedacht / Erühret alsdann unter ein Pfund Quitten-Marck / auch ein Pfund Zucker / und setzet es in einem messingen Kesselein / über ein Kohlfener / lasset selbiges süden / biß man vermeinet daß es genug seye; rühret alsdann von zwo oder drey Citronen das Marck / nach