

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

dem daß Teiges viel ist / darcin / und südet es ferner ab : Schneidet nachmal schönen grünen Citronat / zu dinnen viereckichten Plätzlein / mischet sie / wann der Teig vom Feuer kommet / darunter / und füllet di. sen Quitten Zeug in die Mödel / wie bey den Vorigen überflüssig off / erinnert worden.

128. Pfersich-Zelten.

Schälet und schneidet die Pfersiche halb von einander / rühret in einem messingen Kesselein sechzehnen Loth Pfersiche / und acht Loth Zucker / wohl unter einander / lasset solche über der Kohlen süden / biß sie sich in dem Kesselein abschählen : füllet hernach den Teig in die Mödel / ziehet aber selbige zuvor durch ein warmes Wasser / wie bey den Quitten-Zelten bereits erinnert worden.

129. Hieffen-oder Hagenbutten-Zelten.

Nehmet aus schönen grossen Hieffen / oder Hagenbutten / die Kerne heraus / lasset sie im Wasser süden / biß sie weich werden ; treibet selbige durch ein Sieb / machet sie allerdings mit / oder ohne Gewürz / wie die Quitten-Zelten / Num. 126. und drucket sie in die Mödel.

130. Citronen-Quitten-Latweg.

Dünstet vier Quitten gemach / schälet und treibet sie durch ein härines Sieblein ; reibet von vier oder fünff Citronen das Marck in einem steinernen Mörsel glatt ab / schneidet von deren Schelffen das Weiße auf das genaueste heraus / und das äußerste Gelbe theils längliche / theils würffliche ; südet dann noch so schwer Zucker / als der Quitten und Citronen sind / so lang biß er sich spinnet : Rühret hernach das Citronen-Marck / und die durch geriebenen Quitten darein / südet sie biß es rauscht / und sich von der Pfannen ablöset ; lasset leßlich die Citronen-Schelffen nur einen Sud darinnen aufthun / und füllet dann diese Latwege in die Schachteln.