

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

Telephone: +43(732) 7720-53100

131. Citronen-Quitten-Latweg/ auf andere Art.

WAn lasse sechs schöne grosse Quitten im Röhren-Wasser sü-
den/ biß sie ein wenig weich werden; dann schähle und schneide
man selbige zu Plätzlein/ wie auch von vier Citronen die gelbe
Schelffen ein wenig länglicht/ und schähle von fünff Citronen das saure
Marck aus: überwäge so dann die Quitten samt den Citronen-Marck/
und läutere zu einem jeden Pfund/ fünff Bierding Zucker in einem Kes-
slein; schütte die Quitten/wann er verfaumet hat/darein/und lasse bee-
des zugleich ferner süden: Wann es nun anfängt zu rauschen/ thut das
Citronen-Marck und die geschnittene Schelffen (welche eittliche zuvor
im Wasser absüden) ebenfalls darein/lasset alles mit einander noch einen
Ball auf süden/ und güsset sie dann in ein Schächtelein oder Gläs-
lein. Der Zucker kan auf diese Weise dazu geläutert werden: Güs-
set an ein Pfund Zucker/ein halb Seidlein Wasser/ und wann der Zu-
cker ein wenig zergangen/ so verklopffet das Weiße von einem Ey/ biß
es recht giftig wird/ güsset es zu den Zucker hinein/und lasset selbige mit-
süden/so hängen sich das Unreine vom Zucker alles daran/welches man
auf das fleißigste hinweg saumet; doch kan man an statt des Wassers/
auch einen Quitten-Wein zum Zucker läutern / nach Belieben ge-
brauchen.

132. Citronen-Quitten-Latweg/ auf andere Weise.

Wischer die Quitten auf das reinlichste ab/ und dünstet sie mit
samt der Schelffen im Röhren-Wasser / sie müssen aber nicht
gar weich werden; dann schählet und schneidet selbige würff-
lich: nehmet hernach zu zwey Pfund Quitten/ ein Pfund Zucker/
läutere den Zucker zu erst / und lasset ihn dick süden / wie fast zu den
Quitten-Zelten; dann schütet hernach die würffliche / geschnittene
Quitten / wie auch von zwey Citronen das Marck und die Schelffen/
eben