

## **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

ebenfalls klein geschnitten/ darein / lasset sie also mit einander noch ein  
und andern Ball thun/und füllet selbige hernach in die Schachteln.

### I 33. Citronen-Quitten-Latweg/ noch anderst.

**N**ehmet sechs Quitten/ wischet sie ab/ stechet die Buzen heraus/  
Lasset sie im Köhren Wasser einen Sud thun / doch also daß sie  
nicht weich werden; hebet sie dann aus dem Wasser/ leget selbige  
in eine Schüssel schället und schneidet solche/ wann sie erkaltet/ zu  
dinnen Plätzlein/ biß an die Buzen/ oder Kern-Hauslein: schneidet  
auch von fünff oder sechs frischen Citronen das Gelbe ab/ behaltet das  
saure Marck besonders auf; schneidet das Weiße an der äussern Schelffen  
auf das genaueste heraus/ und das Gelbe zu langen schmahlen Stücklein;  
güßet ein süßendes Wasser daran/ lasset es eine Weile also stehen/  
daß die Bittern heraus gezogen wird/ güßet es wieder ab: läutert fünf  
Pierding/ oder auch anderthalb Pfund Zucker in einem Kesslein oder  
Pfannen / werffet von den abgeschnittenen Quitten-Buzen zweyen dar  
rein/ lasset sie zugleich mit süden/ und seihet den Zucker/ wann er wohl ge  
läutert/ durch einen Sieber; güßet ihn wieder in das Kesslein/ und  
lasset ihn ferner süden; thut dann die obbesagter massen geschnittene  
Quitten auch hinein/ und südet selbige so lang/ biß der Zucker ein we  
nig dick wird/ werffet zu leze ein Theil der Citronen-Schelffen dazu;  
und wann der Zucker an dem Koch-Löffel glänzend wird/ so ist sie genug  
gefotten; güßet sie hernach in die Schalen/ leget die übrig geschnittene  
Citronen Schelffen/ und etwas Citronat oben darauf/ und lasset sie an  
einem kühlen Ort gestehen.

### I 34. Citronen-Quitten-Latweg/ auf eine noch andere Art.

**N**ehmet vier oder fünff Quitten/ biß sie weich werden/ schneidet sie  
hernach wie die gelbe Ruben; nehmet zu einem Pfund geschalt  
ten