

## **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

terer Quitten/ anderthalb Pfund Zucker / güsse drey Viertel Maas Wasser daran / läutere / und lasset ihn süden / biß er spinnet / aber doch nicht hart wird ; legte alsdenn die Quitten darein / und lasset sie mit süden : Schähle indessen fünf Citronen / südet die Schelfen davon im Köhren Wasser / schneidet das Weiße heraus / und das Gelbe ablang / das saure Marc aber hacket : wann nun die Quitten ein wenig gesotten haben / legte die Citronen ; Scheiffen / zusamt dem Marc auch hinein / und südet alles zusammen / biß es rauhet ; lasset solche dann ein wenig kalle werden / und fasset sie in gläserne Schalen.

### 135. Durchsichtige rothe Quitten-Latwerge.

**W**An süde die Quitten in einem Hasen / aber nicht gar zu weich / sondern nur daß sie sich greiffen lassen : schähle und schneide sie zu langen Spällein : nehme dann zu einem jedern Pfund Quitten fünf Viertel Pfund Zucker / güsse ein Seidlein Wasser daran / lege / wann er versaumet hat / die Quitten-Spällein darein / und lasse sie verdeckt / ganz gemacht süden / wende aber selbige sezuweilen mit einem Löffel um / dann sie sein gleich süden / dann man kan mit dem Sud gar leichtlich helfen / daß sie schön Blutwisch / oder aber nur bleich / roth werden / wie man sie verlangt ; und werffet letztlich länglicht-geschchnittene und übersottene Citronen-Schalen darein. \*

### 136. Brockichte Latwerge.

**I**n einem Pfund Quitten / nehme ein Viertel Pfund ausgepressten Quitten-Safft / schneidet die Quitten zu Spällein ; güsse ein Theil des Safftes daran / lasset breches mit einander

\* Man kan diese Latwerge auch mit Wein-Lägelein oder Sarrach-Saffe roth färben / aber alsdann muß man die Quitten weicher süden / und nur anderthalb Seidlein / oder drey Viertel Maas Wasser daran güssen.