

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

und treibe sie mit Zucker gut ab; dann nimm die Semmel aus dem kalten Quitten = Sud, drücke sie aus, und treibe sie mit dem Quitten = Test famig ab. Dann schlage 6 Eyerbötter, einen nach dem andern, daran, und verrühre sie gut darunter, daß der Test recht famig wird, zuletzt verrühre noch die Klar von 3 Eyern in das Abgetriebene. Nun schmiere ein Blattel mit einem Reife mit Butter, und brösle es gut aus, gib das Abgetriebene hinein, und zuckere es ein wenig in der Höhe, dann laß es langsam backen. Nimm nun den Reif ab, und gib es auf die Tafel.

Gefamtes Quittenkoch.

Nimm von 6 Eyern das Weiße, und schlage einen festen Schnee davon; dann gib ein Viertel Pfund gestoßenen Zucker und 6 Loth Marillen, hast du aber keine Marillen, so nimm dafür 8 Loth Quitten, und rühre sie mit dem Zucker ab. Dann nimm ein wenig steifen Schnee darzu, und wenn du eine Zeit gerührt hast, auch den übrigen Schnee noch hinzu, und rühre so lange, bis es dir im Löffel bleibt, und nicht mehr herunter fällt. Nun schmiere eine Schüssel oder einen Teller ein wenig mit Butter, gib das Abgetriebene darauf, und streiche es mit einem hölzernen Messer aufwärts; wie einen Berg, drücke aber vorher während dem Rühren von einer halben Limonie den Saft darein, daß es nicht zusammen fällt, und zuckere es in der Höhe, dann mache mit dem hölzernen Messer einen Kreuzschnitt, gib es in die Röhre, und laß es langsam backen, so ist es fertig.

Quitten = Koch.

Schälle Quitten, und nimm das Unreine hievon