

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

Salamiwürste von Quitten.

Siede Quitten in Wasser, und wenn sie weich gesotten sind, so nehme sie heraus, schabe sie aus, und nimm die Kernen und das Unreine davon, dann treibe sie durch einen Durchschlag. Nun nimm auf ein halbes Pfund Quitten ein halbes Pfund Zucker in eine Reib, und trockne ihn auf der Gluth so lange, bis er ein wenig fest wird, dann laß ihn auskühlen, und gib Alkermesfaß darzu, daß er roth wird. Nun mache einen Mandelteig an, wie zu den Nusfkernen, schneide daraus Würfeln wie Speck, und laß sie bey einer langsamen Hitze trocknen. Wann der Mandelteig nun getrocknet ist, so vermische ihn unter das Quittenfleisch; dann schmiere eine große Oblate von Junen mit Eyerklar, gib das Quittenfleisch darauf, und rolle die Oblate zusammen, daß sie gut zusammen picßt, und man nicht bemerken kann, wo dieselbe zusammen geht. Oben und unten drücke sie mit dem Finger zusammen, wie eine Wurst; dann trockne sie langsam bey einer gelinden Hitze. Nimm nun einen gebrännten Zucker, und gib ihm mit darzu gerührtem Schokolade eine Farbe, wie die Salami haben. Du kannst auf diese Art auch kleine Würsteln machen von diesem Teige, wann du willst; auch einen gefelchten Schuncken, das Bein inwendig wird von Mandel = Teig gemacht; darauf wird das Quittenfleisch gelegt; der Speck darauf wird wieder Fingerdick vom Mandel = Teig gemacht; daß er aber einem Speck ähnlich sieht, muß du ein wenig gebrännten Zucker unter den Mandel = Teig nehmen, nun wird die Oblate darüber geschlagen, und wie bewußt, gefärbt.