

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

einen Reinfal oder andern guten Wein darüber / und laß so lang sü-
den / biß sie weich sind : treibs alsdann durch / und thue das Durchge-
triebene in einen Reindel oder stollichten Hasen / zuckers / würff Zim-
met und Weinbeerlein darein // laß noch einen Sud thun / und
streue zulezt / wann du es angerichtet / Mandeln darauf.

25. Ein Feigen-Rooch.

DAs Feigen-Rooch wird eben auf diese Art zugerechet / wie das
Zibeben-Rooch / allein die Semmelschnitten werden nicht ge-
behet / sondern im Schmalz geröstet / und neben den Zimmet
auch Ingber darein gestreuet.

26. Ein Quitten-Rooch.

Die Quitten soll man im süßen Wein süden / durch einen
Durchschlag oder Sieblein treiben ; alsdann drey Eyerdottern /
und ein wenig süßen Kam oder Kern darunter rühren / auch
Zucker und Zimmet darein streuen / eine Butter in einer Schüssel zer-
lassen / den Teig daran güssen / und auf einer Gluc oder Kohl-Pfanne
auffüden lassen.

27. Ein aufgegangenes Quitten-Rooch.

Kstlich werden die Quitten im Wasser wohl weich gesotten /
und durch ein Sieblein in eine tiefe Schüssel getrieben / wohl
gezuckert / und alsdann damit lang umgerühret ; hernach von
zwey oder drey neu-gelegten oder sonst frischen Eyern das weisse und
klare darein geschlagen / und mit langem rühren gleichfalls darunter
vermische / daß es zu einen Schaum oder Gest wird : diesen soll man mit
stetem rühren nach und nach in die Quitten eintragen / je länger man
rühret / je schöner es wird : zulezt soll man ein wenig klein würffliche
geschnittene Citronen-Schellen darunter mischen / und wann man
es