

## 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

712 Zwölfter Theil/ Beschreibend unterschiedliche

ten Wein und Zucker darein/ füdet selbige/ daß sie ein dickliches Brühlein bekommen/ und die Quitten schön roth werden: Wann sie nun anrichien wollet/ so streuet Zimmet und Zucker/ oder aber ein Trisanet darauf.

7. Gefüllte Quitten/ auf andere Art.

**G**ehmet schöne grosse Quitten/ schähet sie/ schneidet oben einen Deckel herab/ nehmet die Kerne davon/ und holet sie ein wenig aus; indessen macht eine Füll an/ mit gehackt/ oder geschnitten Mandeln/ Corinthen oder Wein-Beeren/ auch Zimmet und Zucker/ und feuchtet sie mit gutem Wein an: Oder man kan auch die Füll mit gehackten Mandeln machen/ aber ein wenig weiß geriebenes Brod in Zucker schön gelb licht rösten/ und mit eingemachten wünschlich geschnittenen Citronat und Citronen/ Schellfenn darunter röhren/ mit guten süßen Wein anfeuchten/ ein Trisanet oder Zimmet/ Zucker und andere gute Gewürz darunter mischen/ und so dann dieser Füll eine/ welche von beeden beliebet/ in die obgedachte ausgeholte Quitten füllen/ und das abgeschnittene Pläslein wieder darüber machen: setzt hernach diese Quitten in einen stöcklichen Hafen/ und gäst so viel Wein daran/ daß sie darinnen süden können: Wann sie nun die Helfste gesotten seyn/ streuet Zucker und Zimmet darein/ lasset sie gar einsüden/ und richtet selbige an; setzt aber die Deckel in die Höhe/ und streuet Zucker und Zimmet darauf.\*

8. Gefüllte Quitten/ auf eine noch andere Weise.

**G**ehähet und schraubet schöne grosse Quitten/ hohlet sie aus/ gäst Malvasier daran/ zuckert selbige/ und lasset sie dünsen; wann sie

\* Man kan auch die Quitten schählen/ von einander schneiden/ und auf diese Weise füllen/ wie bey den Marilln Num. 1. und 2. gedacht worden/ und dann ferner im Wein absüden oder dünsen.