

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

sie nun halb gedünstet seyn / hacket Mandeln / Citronat / Zimmet/
Wein-Beere oder Corinthen unter einander / füllet die Quitten damit/
lasset sie ferner dünsten/ und streuet Trisanet darauf. Man kan auch
die Quitten/ so es beliebet/ halb von einander schneiden / nachmals bez
lager massen schrauben/ füllen und dünsten.

9. Quitten zu dünsten.

Schähle die Quitten/güsse einen Wein / und ein wenig Was-
ser daran/ zuckere sie wohl/ binde ein wenig Quitten-Kerne in
ein rein Tüchlein/ laß dabey mit süden/biß sich die Brüh dar
an sulze/ und die Quitten weich werden : richte sie in eine Schüssel
streue klein-geschchnittene Citronen-Schelffen darauf/ oder bestecke selbige
gemit klein-überzogenen Zucker/Zimmet/ oder länglicht-geschrittenen
Mandeln oder Pistacien-Nüßlein : Will man aber/ daß die Quitten
sollen roch sehen/ so nehmet an statt des Wassers/ Quitten-Safft/ und
thut ihn daran/ lasset es dann dünsten.

10. Quitten zu dünsten/ auf andere Art.

Schähle die Quitten / nimm die Buzen und Kerne heraus/
schneide sie in vier Theile/ oder aber halb entzwey ; lege sie in
einen drey stollichten Hasen/ und güsse/nach Belieben/rothen
oder weissen Wein daran/ doch nicht zu viel/zuckere sie wohl/ setze selbige
in eine gute Blut / laß zugedeckt stark süden / biß sie lind seyn : lege
dann oben auf die Stürzen eine gute Blut / daß sie fein braun und die
Brüh dick werde/ wende sie um : Darnach/ wann sie angerichtet wor-
den/ bestecke selbige mit abgezogenen Mandeln/ und Pistacien-Nüßlein/
so man zuvor in Rosen-Wasser legen kan / und streue ein wenig Trisa-
net/ oder/ an statt desselben/ Fenchel und Anis darauf.

11. Quitten zu dünsten / noch anderst.

Nehmet schöne Quitten/ schählet / und schneidet sie halb von ein-
an