

## **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

13. Quitten zu dünsten / noch auf  
andere Art.

**D**ie Quitten schälet/ wie bereits gedacht/ leget sie hernach in  
ein süßendes Wasser/ und lasset sie so lang darinnen süden / bis  
sie fast weich werden wollen; nehmet selbige dann geschwind  
heraus/ leget solche in ein reines Geschirz / und bedeket sie alsobald  
mit einem Tuch/ damit nicht viel Luft dazu komme/ so bleiben sie schön  
weiß. Indessen läutert einen Zucker im Köhren-Wasser/ auf folgen-  
de Art: Zerschlaget den Zucker zu Stücken/ leget ihn in ein reines Ges-  
chirz/ gisset Köhren-Wasser daran/ und lasset ihn darinnen zerschlei-  
chen/ seget dann dieses Wasser in einem reinen stolllichen Hasen zum  
Feuer/ und leget/ wann es allgemach gesotten und verfaumet / die zuvor  
besagte massen im Wein abgesottene Quitten darein/ lasset sie im Zu-  
cker noch ein wenig süden; leget selbige dann in eine Schüssel / und des-  
ter sie wie das erste mal/ geschwind zu/ in den Zucker aber / darinnen  
die Quitten gesotten/ werffet ein gut Theil Quitten-Kerne / und lasset  
ihn dann noch ferner süden/ bis er etwas dick und sulzig wird; selbigen  
aber desto wohl schmäckender zu machen / kan man zugleich etliche  
Citronen-Schalffen darinnen mit auffüden lassen/ die Brüh durch  
ein reines Tüchlein seihen/ ein wenig Wein-Lägelein / oder Saurachs-  
Safft dazu güssen/ damit sie schön roth werden; alsdann in die Schüs-  
sel über die Quitten anrichten/ und selbige nach selbst eigenen Gefallen  
bestrecken und auszieren.

14. Quitten wie gelbe Ruben zu kochen.

**S**chälet und schneidet die Quitten wie gelbe Ruben / röstet  
solche ein wenig im Schmalz/ und lasset sie darinnen dünsten;  
zuvor aber schneidet abgezogene Mandeln länglich / körnet  
Rosinen aus/ und wann die Quitten ein wenig geröstet sind / thue  
diese Mandeln und Rosinen/ wie auch Wein-Beerlein oder Corinthen  
dar