

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

183. Gebachene Quitten.

Schneidet die Quitten zu dinnen Schnitten/das harte und stei-
nigte aber alles hinweg; leget sie in ein warmes Schmalz/ so
nicht zu heiß ist; setzet solche eine Stunde lang in eine kleine
Quitt/ so werden sie weich: Machtet dann einen Teig mit Wein und
Zucker an/güßet ein klein wenig Brandwein darunter; ziehet die Quitten
in Schnitten durch diesen Teig/ und bachtet sie aus Schmalz.

184. Gebachene Quitten / auf andere
Art.

Nann die Quitten zu Stücken geschnitten worden/dünstet selbige
lang im Wein und Zucker/bis sie weich sind/nehmet sie heraus:
Machtet einen Teig mit Mehl / Wein und Zucker an/ ziehet
die Schnittendadurch/und lasset sie im Schmalz schön rösch abbachen.

185. Gebachene Quitten/ noch anderst.

Ie Quitten werden zu dinnen Schnitten / und das Steingre-
n heraus geschnitten; streichet eine süß. Füll von Mandeln dar-
auf/wie selbige Num. 182. bey denen Birn Schnitten beschrie-
ben worden; ziehet sie durch besagten Teig/und bachtet selbige langsam
aus Schmalz heraus/bis die Quitten weich werde/ stoffet sie hernach
wieder in den Teig/ und bachtet solche noch einmal/ wie gedacht.

186. Rosen zu bachen.

Schneidet von nicht völlig aufgegangenen Rosen / das aus-
wendige Grüne/samt dem einwendigen gelben Saamen her-
aus: Machtet einen Teig mit Wein und Zucker so dick als
ein Strauben-Teig/ an / gilbet ihn ein wenig / stoffet die Rosen
darein/