

## 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

den halben Theil ein halb Seidlein/ oder Viertel-Maas Rosen-Wasser güssen/ und so dick süden/ wie zu de Quitten-Käs; alsdenn die gestosfene oder durchgetriebene Quitten in ein Beck schütten/ den Zucker südheiß darüber güssen/ und alsobald stark und geschwind rühren; nachmals von drey gar frischen Eiern das Weiße mit zweien Löffeln voll Rosen-Wasser/ vermittelst eines Pinsels/ wohl abschlagen / daß sie ein lauterer Faum werden / und so dann selbigem nach und nach unter die Quitten/ eine gute Stund lang rühren/ und das Wasserichte / so am Boden bleibet / hinweg güssen; wann solches geschehen/ südet auch den andern halben Theil des Zuckers/ wie den ersten / mit Rosen-Wasser ab/ güßet ihn auch südend heiß darüber/ rühret selbigem/ wie zuvor/ mit drey Weissen von Eiern/ eine gute Stund lang ab; werffet zuletzt klein-geschnittene Citronen-Schalen/ oder auch etwas Bisam darein/ Machet von Oblat ein Haus oder Capsell wie zu andern Biscoten/ in die Höhe/ oder in die Länge/ daß der Zeug darein komme / wie man sie verlangen/ doch muß man sie nicht zu nieder machen/ dann sie sencken sich ein wenig; lasset selbige in einem lautlichen Zimmer stehen / bis sie so viel errocknen/ daß sie sich schneiden lassen/ welches aber kaum in vierzehn Tagen/ oder dreyen Wochen / geschiehet; Wann man sie nun schneiden will / muß man ein scharffes Messer in ein süd-heißes Wasser stossen/ hernach die geschnittene Biscotten auf Papier legen/ und in einer warmen Stube errocknen lassen.

### 81. Quitten-Biscoten/ auf andere Art.

**M**achet / ungesehr einer Weisschen Nuß groß Tragant in Rosen- oder Zimmet-Wasser/ druckei ihn durch ein weitgeschlagenes Tuchlein ungesehr so dick aus/ als ein Mehl-Koch; nimmet dann ein Pfund weich-gesotten/ und wohl-gestossen/ oder durchgeriebene Quitten/ wie oben gedacht; stoffet sie mit dem Tragant wol ab/ fasset selbige hernach in ein Becken/ güßet einen Zucker/ so zuvor mit einem Seidlein/ oder halben Maas/ Rosen-Wasser / so dick als der vorige gesotten/ heiß darauf; rühret von fünf Eiern das Weiße  
zu eb