

Brühlein bekommen / und die Quitten schön roth werden : Wann
ihr sie nun anrichten wollet / so streuet Zimmet und Zucker / oder
aber ein Trisanet darauf.

7. Gefüllte Quitten / auf andere Art.

Nehmet schöne grosse Quitten / schählet sie / schneidet oben einen
Deckel herab / nehmet die Kerne davon / und holets ein wenig
aus ; indessen machet eine Füll an / mit gehackt = oder gestosse-
nen Mandeln / Corinthen oder Weinbeeren / auch Zimmet und Zuck-
er / und feuchtet mit gutem Wein an : Oder man kan auch die
Füll mit gehackten Mandeln machen / aber ein wenig weiß = geriebes-
nes Brod in Zucker schön gelblich rösten / und mit eingemachten
würfflicht = geschnittenen Citronat und Citronen = Schelffen darun-
ter rühren / mit guten süßen Wein anfeuchten / ein Trisanet oder
Zimmet / Zucker / und andere gute Gewürs darunter mischen / und
so dann dieser Füll eine / welche von beeden beliebt / in die obgedachte
ausgeholtte Quitten füllen / und das abgeschnittene Plätzlein wieder
darüber machen : setzet hernach diese Quitten in einen stollichten Has-
fen / und giesset so viel Wein daran / daß sie darinnen sieden können :
Wann sie nun die Helfft gesotten seyn / streuet Zucker und Zimmet
darein / lassets gar einsieden / und richtets dann an ; setzet aber die
Deckel in die Höhe / und streuet Zucker und Zimmet darauf. *

8. Gefüllte Quitten / auf eine noch andere Weise.

Schählet und schraubet schöne grosse Quitten / hole sie aus /
giesset Malvasier daran / zuckerts / und lassets dünsten ; wann
sie nun halb gedünstet seyn / hacket Mandeln / Citronat / Zi-
beben / Weinbeere oder Corinthen unter einander / füllet die Quitten
damit /

* Man kan auch die Quitten schählen / von einander schneiden / und
auf diese Weise füllen / wie bey den Marilln Num. 1. und 2. gedacht wor-
den / und dann ferner im Wein absieden oder dünsten.