

mans auch zuvor schählen / und hernach schrauben kan ; leget sie ein wenig in ein frisches Köhren- Wasser / und setzts hernach in demselben zu / lassets darinnen sieden / biß sie etwas weich sind : Indessen machet einen Wein und Zucker besonders mit einander siedend ; bindet ein wenig Quitten- Kerne in ein reines Tüchlein / und werffet sie im Sud darein / so bekommt es eine schöne dicklichte Brühe : Wann dann nun die Quitten in dem Wasser recht abgesotten / leget selbige in eine Schüssel / und gießst die Brühe mit Wein und Zucker darüber / so bleiben sie schön weiß und gut ; ferner kan man sie / wie auch den Schüssel- Rand / mit Zucker bestreuen / und auf dem Rand unterschiedliches schönes Blumwerck reisen ; die Quitten aber mit geschnittenen Mandeln oder krausen Bisam- Zucker bestecken.

12. Quitten zu dünsten / auf andere Weise.

Wann die Quitten geschählet / und halb von einander geschnitten sind / so leget sie in ein frisches Wasser ; indessen lasset einen Wein und Zucker wohl mit einander sieden / leget die Quitten aus dem Wasser darein / und lassets sieden / biß sie weich sind : Wann man aber viel Quitten dünsten will / kan man allezeit / wann eine Lage weich ist / selbige heraus nehmen / in eine Schüssel legen / mehr Wein und Zucker an die Brühe gießen / und die andere Quitten ferner darinnen sieden und dünsten lassen ; weil aber die Quitten nicht aufeinander in dem Hasen liegen dürffen / und man doch derselben viel haben muß / kan mans also auf zwey- oder drey mal absieden / damit sie in dem Hasen platz haben : Wann sie nun in die Schüssel angerichtet worden / kan mans mit Zucker / auf vor- beschriebene Art / bestecken und auszieren.

13. Quitten zu dünsten / auf noch andere Art.

Je Quitten schählet / wie bereits gedacht / legt sie hernach in ein siedendes Wasser / und lassets so lang darinnen sieden / biß sie