

den; dann macht man eine Citronen, oder sonstige süße Sose daran.

Pudding, Nudeln-, gesalzen. Man macht diese eben so, nur daß man es salzt, und statt der übrigen Süßigkeiten gesottene Prieslein und Euterlein, Morcheln und etwas Grünes darein schneidet, auch eine Krebs- oder Buttersose daran macht.

Q.

Quittenauflauf. Man siedet sechs Quitten, schälet und schabt sie, kocht das Fleisch in einem Pfännchen mit geläutertem Zucker ab, thut in eine Schüssel heraus, reibt etwas Citronen mit dem Zucker ab, rührt mit einem Eyerweiß, rührt nach gestoffenen Zucker, daß es ungefehr mit obigem ein Viertelpfund wird, nach und nach mit sechs Eyerweiß, welche man zu Schaum schlägt, an. Ist es recht schaumig, so drückt man etwas Citronensaft daran, und ziehts in der Sortenpfanne oder dem Backofen auf.

Quitten zu baken. Man schneidet sie zu dünnen Schnitten, das Steinichte aber heraus, legt sie nicht in heißes, sondern nur warmes Schmalz, und setzt eine Stunde auf kleine Glut, daß sie weich werden. Dann macht man

einen Teig von Mehl, Wein und Zucker, zieht die Schnitten durch diesen Teig, und bakt sie im Schmalz.

Quittenbiscuit. Man stößt ein Pfund weichgesottene Quitten in einem steinernen Mörsel glatt, oder treibt sie durch ein Sieb, schüttet eine halbe Maas Rosenwasser in fünf Viertelpfund Zucker, und läßt es so dick, wie zu einem Quittenkaff sieden, thut die gestoffene oder durchgetriebene Quitten in ein Becken, gießt den Zucker siedheiß darüber, und rührt sogleich stark und geschwind um; schlägt das Weiße von drey frischen Ehern mit zwey Löffeln voll Rosenwasser vermittelst eines Pinsels wohl ab, daß es zu lauter Schaum wird, und rührt unter die Quitten eine gute Stunde, gießt das am Boden befindliche Wässerige weg, und wirft kleine geschnittene Citronenschaalen darein. Nach diesem macht man eine Kapsel von Oblaten, wie zu andern Biscuit, in die Höhe oder in die Länge, daß der Zeug darein komme, doch darf man sie nicht zu niedrig machen. Dann läßt man sie in einem lauen Zimmer stehen, bis sie so weit trocken, daß sie sich schneiden lassen, welches man aber kaum in vierzehn bis zwanzig Tage thun kann. Will man sie nun schneiden, so tunkt man ein scharf Messer in siedheiß Wasser,

fer,