

werden die Quitten, welche achtzen bis zwanzig seyn müssen, wie No 761 durchgeschlagen, und sie in den gekochten Zucker gegeben, schnell unter beständigem Aufrühren so lange kochen gelassen, bis sie sich etwas stocken; welches man öfters versuchen muß, damit die Quitten nicht zu lange kochen, und dadurch die Weiße verlieren. Wenn sie also die Probe halten, so gibt man soviel davon in den dazu bestimmten blechernen Schinkenmodel, als nöthig ist, den Speck davon zu bereiten: streicht ihn mit einem Silberlöffel schnell gleich, und läßt ihn etwas überkühlen; unterdessen gibt man in die übrige Masse so viel Alkermesssaft als nöthig ist eine Fleischfarbe zu erhalten, wie auch etwas gestoffenen und gesiebten Zimmt, und die Hälfte soviel Gewürznelken, gibt dann ganz behutsam den rothen Quittenkäse auf dem weißen; doch dürfen sich beide nicht vermengen, und läßt es so drei bis vier Tage in einem warmen Zimmer stehen; macht dann den Versuch, ob sie sich schon herausstürzen läßt, sollte es noch nicht möglich seyn, so läßt man ihn noch zwei bis drei Tage stehen, stürzt ihn dann auf ein reines Brett, worauf ein Bogen Schreibpapier gelegt wird, und bewahrt ihn an einem trockenen Orte. Sollte das Papier nach einigen Tagen feucht werden, so wird es wieder mit einem trockenen verwechselt. Diese Schinke ist sehr gut zum Dessert zu verwenden, nachdem selbe in dünne Spalten geschnitten, ein sehr schönes Ansehen hat, und wenn die Quitten rein und fleckenlos seyn, einer natürlichen Fleisch-Schinke ganz ähnlich ist.