

Quittenlatwerge

Moderne Interpretation

Zutaten:

2 kg Quitten
750 g Zucker
150 ml Rosenwasser
250 ml Cointreau
1 l Wasser
Saft von 2 Zitronen
Saft einer Orange

Gewürzvariationen:

V1: Zimt, Muskatnuss, Nelken und Vanille
V2: Ingwer und Curcuma
V3 (Chutney): Chili, Ingwer und Weißwein-Balsamico

Flüssige Zutaten vermengen und den Zucker darin auflösen. Nur den Cointreau erst etwas später hinzufügen, damit nicht der ganze Alkohol verdampft. Quitten schälen und in Spalten schneiden, in den Zuckersirup geben und zu Mus bzw. Marmelade einkochen und mit einer der Gewürzvariationen abschmecken.

Moderne Interpretation ist 2014 durch die Kochbuchforschungsgruppe während eines Workshops zum Thema Einmachen entstanden.

Transkription

Ein Spanische Quitten Latwergen zumachen.

Nim 2. Pfundt guten Zucker/ leutere ihn in lauter Rosenwasser/ darnach nim schöne quitten/
wasche sie sauber/ vnnd schele sie rein/ schneide sie zu Schnizen/ seynd die Quitten groß/ so
mache fünff Schniz auß einer/ vnnd mache die gleich/ daß sie einer grösse seyn/ schneide die
Kern und Stein in der mitte sauber her= ausser/ vnnd nim der Schnitz auch 2. pfund/ thus in den
geläuterten Zucker/ laß sieden biß sie weich wer= den/ darnach zerrühre sie wol mit einen
hölzernen Löffel/ thu es über ein Kolfewr/ und laß sie gehlingen absieden/ biß sich die Materi von
der Pfannen schelt/ so hat es genug. Sieß dann in ein Geschirr/ wie du weist.

Marlene Ernst (Transkription): "Ein Spanische Quitten Latwergen zumachen", in: Kunst und Wunderbüchlein (1631), Kapitel 01, S. 07, online unter: https://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=ein-spanische-quitten-latwergen-zumachen (22.09.2021).

Informationen zur Quelle

Das *Kunst und Wunderbüchlein* von Balthasar Schnurr aus dem Jahr 1631 ist eine Mischung aus Haushalts- und Kochbuch. Das erste Kapitel enthält dabei allerlei Rezepte zu Marmeladen, Konfekt und anderem Eingemachten.

Kommentar/Tipp

Ob als Marmelade, Kompott, Füllung für Mehlspeisen oder als Chutney zu Fleisch- oder Fischgerichten bzw. Asiapfannen – Quittenlatwerge ist äußerst vielseitig einsetzbar. Hier sind drei verschiedene Gewürzvariationen angeführt, doch der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Im Original wird alleinig mit Rosenwasser als zusätzliche Geschmacksnote gearbeitet.

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet. Seit 2014 hat die Leitung Gerhard Ammerer inne, seit Herbst 2020 zusammen mit Michael Brauer. Sie ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 800 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.