

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Hausenblasen klein, gib sie mit Zucker und Wasser in ein Reindl, und lasse so die Hausenblasen auf der Gluth auflösen; hernach lasse ein Maß Milch oder gutes Obers sieden, dann wann es gesotten hat, gib die Mandeln hinein, rühre es fleißig, und laß es wieder gut sieden, dann nimm es vom Feuer, gib die aufgelöste Hausenblasen darzu, rühre sie gut untereinander, und gib Zucker darzu, so viel nöthig ist; hernach seihe es durch ein reines Tuch in eine Schale. Wenn du ein Blamaschee mit Farben machen willst, so zertheile es zum Beyspiel in 3 Theile, wovon du einen roth, den andern mit Schokolade braun machen kannst, gib Vanilie oder Limoniegengeruch darzu, und gieße es in die Schale, oder in einen Model, wann nun ein Theil ausgekühlt ist, so gieße den andern darauf, und laß ihn wieder kalt werden, dann gieße zuletzt den weißen Theil darauf, und laß es an einem kühlen Orte stehen, bis du es auf die Tafel gibst.

Blamaschee = Aepfel.

Lasse eine halbe Maß Obers in einem Pfandl von Messing sieden, dann löse in einem Reindl, wie bewust, ein Loth Hausenblasen auf, hernach gib 4 Loth feingestossene Mandeln in das Obers, und lasse sie wieder darin gut sieden, rühre sie gut ab, und gib Vanilie oder Limoniegengeruch darein; wann das Obers gut gesotten hat, so drücke die Mandeln durch ein reines Tuch mit dem umgekehrten Kochlöffel durch; hast du Aepfel = Modeln, so seihe die Hausenblase in die durchgeschlagene Milch, gieße sie in die Aepfel = Modeln, und stelle sie an einen kühlen Ort, und lasse sie sulzen. Wann du sie brauchst,