

## **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

Zucker. Hat es genug gesotten, so thue die Nuskerne hinein und lasse es nochmals ein wenig sieden, dann seihe es durch ein Tuch. Ferners nimm 3 Eierdotter, Zucker nach Gutdünken, 1 Loth gekochte Hausenblase, thue alles dieses dann in die gestehene Nussmilch, lasse es nochmals auf der Glut ein wenig anziehen, richte es dann auf eine Schüssel, setze es auf das Eis oder an einen kühlen Ort und lasse es so fest werden, wie Blamascree und sie ist fertig.

## 2. Gesulzte Milch.

Nimm eine Halbe Obers, lasse es sieden und etwas auskühlen, schlage 2 Eierdotter und von 6 Eiern die Klar daran, zuckere es, daß es genug süß wird, rühre es gut untereinander, lasse es so lange auf der Glut stehen, bis es dick wird, rühre es aber beständig, damit es sich nicht anbrennt, wenn es köpflicht wird, dann rühre es schön klar ab, gib es in eine Schale, lasse es an einem kühlen Ort sulzen und bestecke es mit stiftlet geschnittenen Pistazien.

## 3. Geslockte Milch.

Nimm eine halbe Maß gutes Obers, schlage 6 ganze Eier und 2 Dotter daran, sprudle es in einem Hasen gut ab, gib Zucker dazu, daß es süß genug wird, von einer Limonie die abgeriebenen Schalen dazu, setze es sammt dem Hasen in siedendes Wasser und lasse es eine Stunde darin stehen, dann stürze es auf eine Schüssel, besäe es mit gestoßenem Zucker und fahre geschwind mit einer glühenden Schaufel darüber.