

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

Blamaschee = Aepfel.

Lasse eine halbe Maß Obers in einem Pfandl von Messing sieden, dann löse in einem Reindl wie bemußt 1 Loth Hausenblasen auf, hernach gib 4 Loth fein gestoffene Mandeln in das Obers, und lasse sie wieder darin gut sieden, rühre sie gut ab, und gib Vanilie- oder Limoniegeruch darein; wann das Obers gut gesotten hat, so drucke die Mandeln durch ein reines Tuch mit dem umgekehrten Kochlöffel durch; hast du Aepfel-Mödel, so seihe die Hausenblase in die durchgeschlagene Milch — gieße sie in die Aepfel-Mödel, und stelle sie an einen kühlen Ort, und lasse sie sulzen. Wann du sie brauchst: so stosse die Aepfel-Mödel in warmes Wasser, und stürze die Aepfel heraus, hernach mahle mit einem Pinsel mit Alkermesfaß auf der Seite die Möserln, wie bey den Maschanzer-Aepfeln, mache den Bogen aus Schokolade, und sie sind fertig.

Schokolade Sulz.

Lasse 1 halb Maß Obers in einem messingenen Pfandel sieden, wann es siedet, gib 2 Ziegert geriebenen Schokolade darein, und laß ihn mitsteden, und gib so viel nöthig ist, Zucker dazu. Dann gib 1 Loth aufgelöste Hausenblasen hinein, und laß die Milch noch einen Sud aufmachen; hernach seihe sie durch ein reines Tuch in die Schokolade-Mödeln, wenn du aber keine hast, in eine Schale, stelle sie an einen kühlen Ort, und wann du sie brauchst, so stürze sie heraus, und sie ist fertig.

Gesulzte Zwetschken.

Siede schöne Zwetschken, und löse die Kerne aus, dann nimm abgezogene Mandeln, und stecke